

Pelatihan Pembuatan Bakso Sapi untuk Pemberdayaan Warga Kelurahan Cingcin Kecamatan Soreang Jawa Barat

Ai Nurhayati*¹, Mochamad Saidiman²

^{1,2}Teknik Industri, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Teknologi Bandung, Indonesia

*e-mail: ain38375@gmail.com¹

Abstrak

Kegiatan pelatihan membuat bakso ini diselenggarakan karena angka kebutuhan gizi untuk warga Cingcin masih belum terpenuhi. Pengabdian masyarakat ini penting untuk dilakukan agar bisa memenuhi angka kecukupan gizi bagi warga Cingcin Soreang. Warga Soreang juga banyak yang masih pengangguran sehingga diperlukan ide-ide bisnis baru seperti pembuatan produk makanan yang bisa memotivasi warga agar mengerti cara mengolah makanan. Pengabdian masyarakat ini juga perlu dilaksanakan agar warga terstimulasi untuk membuka usaha makanan agar angka pengangguran menurun. Metode yang dipakai dalam pengabdian masyarakat ini adalah dengan metode pelatihan praktek di lapangan yaitu membuat bakso sapi untuk warga Kelurahan Cingcin Soreang. Hasil yang dicapai adalah warga Cingcin Soreang jadi bisa membuat bakso sapi sendiri di rumah sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari untuk warga setempat. Dampak dari kegiatan ini telah meningkatkan keterampilan membuat makanan bergizi bagi warga Cingcin Soreang. Hal ini sangat penting sebagai asupan gizi warga agar bisa tumbuh sehat dan kuat dalam bekerja ataupun berwirausaha mandiri. Warga jadi bisa memulai untuk bisnis usaha mikro skala rumahan sehingga warga dapat memperoleh penghasilan tambahan. Dampak ekonomi dari kegiatan ini telah meningkatkan pendapatan warga. Dengan demikian, jumlah angka pengangguran di Soreang bisa berkurang karena warga jadi mengetahui cara-cara berbisnis produk makanan sehingga menumbuhkan wirausaha baru di daerah Soreang.

Kata Kunci: Bakso, Bisnis, Ekonomi, Gizi, Makanan, Wirausaha

Abstract

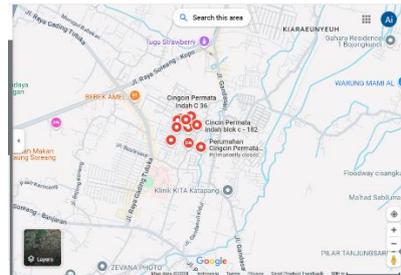
This meatball-making training activity was held because the nutritional needs of Cingcin residents have not been met. This community service is important to be carried out to meet the nutritional adequacy of Cingcin Soreang residents. Many Soreang residents are still unemployed, so new business ideas are needed, such as making food products that motivate residents to understand how to process food. This community service also needs to be carried out so that residents are stimulated to open food businesses and decrease unemployment rates. The method used in this community service is the practical training method in the field, namely making beef meatballs for residents of Cingcin Soreang Village. The results achieved are that Cingcin Soreang residents can make their beef meatballs at home so that they can meet the daily food needs of residents. The impact of this activity has increased the skills of making nutritious food for the residents of Cingcin Soreang. This is very important as a nutritional intake for residents so they can grow healthy and strong when working or becoming independent entrepreneurs. Residents can start home-based micro-scale businesses so that residents can earn additional income. The economic impact of this activity has increased residents' income. Thus, the number of unemployed people in Soreang can be reduced because residents will know how to do business with food products, thereby fostering new entrepreneurship in the Soreang area.

Keywords: Business, Entrepreneurship, Meatballs, Nutrition

1. PENDAHULUAN

United Nations International Children's Emergency Fund (UNICEF) memperkirakan, 45,4 juta anak di bawah lima tahun secara global mengalami kekurangan gizi akut (*wasting*) pada 2020 (Jayani, 2021). Kekurangan gizi ini tidak hanya berlaku pada anak-anak saja (Purnamasari, 2024). Bahkan orang dewasa pun bisa mengalami tingkat kekurangan gizi (Afifah et al., 2024). Kekurang nutrisi bisa berbahaya pada tubuh (Yazia & Suryani, 2024). Dampak dari kurang nutrisi ini bisa sangat fatal akibatnya (Sari & Khatimah, 2024). Kekurangan gizi sangat berhubungan erat dengan tingkat pendapatan warga yang masih di bawah standard (Djauhari, 2017). Pendapatan warga yang sedikit membuat warga tidak bisa membeli makanan bergizi yang mahal (Agustina &

Suharmiati, 2017). Pendapatan yang kurang disebabkan tingginya tingkat pengangguran penduduk (Nurhayati, 2022b). Banyaknya pengangguran mengakibatkan turunnya tingkat asupan gizi bagi warga (Jen et al., 2024). Kurangnya asupan gizi bisa berdampak signifikan terhadap kesehatan warga (Nurhayati, 2022a). Rumusan masalahnya adalah bagaimana cara meningkatkan kecukupan gizi warga dan bagaimana cara meningkatkan pendapatan warga. Tujuan kegiatan ini adalah upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi warga dan meningkatkan pendapatan warga. Desa Cingcin terletak di Kecamatan Soreang, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat. Alamat kantor desa Cingcin adalah Jalan Raya Gading Tutuka No. 3, RT 01 RW 09, dengan kode pos 40921. Potret luas wilayah Desa Cingcin bisa dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Wilayah Desa Cingcin

Desa Cingcin terdiri dari 4 dusun dengan batas wilayah sebelah utara, yaitu Desa Sekarwangi Sebelah Selatan Desa Cingcin dibatasi oleh Desa Soreang. Sebelah timur dibatasi oleh Desa Gandasari, sedangkan sebelah barat dibatasi oleh Desa Pamekaran. Profil Desa Cingcin secara administratif dibagi menjadi 20 RW dan 93 RT. Kondisi dan potensi wilayah Desa Cingcin sangat potensial secara ekonomi. Letaknya yang strategis bisa dipakai sebagai jalur distribusi logistik pemasaran berbagai macam produk termasuk makanan dan sebagainya. Kondisi perumahan khalayak sasaran dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Perumahan Desa Cingcin

Penduduk Desa Cingcin memiliki kebersamaan yang tinggi. Hal ini bisa dilihat dari setiap kegiatan yang melibatkan warga. Mereka selalu kompak dalam bekerja sama, bergotong-royong, dan kerja bakti karena warga memiliki jiwa sosial yang tinggi. Hal tersebut terjadi karena lingkungan sosial yang bagus di Desa Cingcin. Potret warga Desa Cingcin dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Potret Warga Desa Cingcin

Kondisi khalayak sasaran berdasarkan data laporan perkembangan penduduk bulan september 2024, penduduk Desa Cingcin tercatat sebanyak 24.855 jiwa yang terdiri dari 15.268 jiwa laki-laki dan 9.587 jiwa perempuan. Jumlah kepala keluarga sebanyak 6.808 KK terdiri atas 5.989 KK laki laki dan 819 KK Perempuan (BKKBN, 2024). Dengan sumber daya manusia yang ada, Desa Cingcin memiliki potensi sebagai tempat bisnis karena jumlah penduduk yang cukup memadai bisa menjadi tempat pemasaran berbagai macam produk seperti produk makanan dan lain-lain. Sumber daya manusia yang ada harus diberdayakan agar mereka bisa membuka lahan bisnis mandiri. Jumlah 15.268 laki-laki yang lebih banyak daripada perempuan merupakan potensi untuk mengembangkan jiwa wirausaha agar bisa meningkatkan pertumbuhan jumlah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Cingcin. Jumlah balita yang kekurangan gizi sebesar 9,06 % (BPS, 2024a). Jumlah angka pengangguran pada tahun 2024 sebesar 6,36 % (BPS, 2024b). Kegiatan pengabdian masyarakat ini hanya fokus pada pelatihan praktek cara membuat produk makanan bakso sapi. Produk makanan yang dipilih untuk dikembangkan sebagai produk UMKM di Desa Cingcin agar bisa meningkatkan derajat kesehatan warga desa. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan kesejahteraan sosial bagi warga Desa Cingcin karena bisa mengurangi jumlah pengangguran warga desa.

Produk makanan bakso sapi dipilih sebagai media pelatihan untuk dijadikan contoh produk makanan yang bergizi bagi warga. Terdapat 202 kalori dalam bakso daging sapi dalam setiap berat 100 gram. Rincian kalorinya tersusun dari: 60% lemak, 15% karbohidrat dan 25% protein (Putra et al., 2024).

Pada penelitian sebelumnya, pernah membahas tentang peran gizi terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak usia dini. Gizi sangat diperlukan oleh tubuh terutama dalam proses tumbuh kembang fisik, sistem saraf dan otak, serta tingkat intelektualitas dan kecerdasan manusia (Mayar & Astuti, 2021). Penelitian lain yang sebelumnya adalah penjelasan mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan status gizi pada anak balita. Penelitian tersebut menyimpulkan bahwa variabel penyakit infeksi dan pola asuh memiliki hubungan yang bermakna dengan status gizi pada anak balita (Handayani, 2017).

Penelitian-penelitian terdahulu tersebut telah menjadi sumber inspirasi dalam acara kegiatan pengabdian masyarakat ini. Perbedaannya adalah dalam kegiatan ini tidak hanya fokus pada gizi anak tapi mencakup segala kategori usia warga Desa Cingcin di Kecamatan Soreang. Pelatihan praktek membuat produk makanan bergizi pada acara ini dipilih bakso sapi yang banyak kandungan nutrisinya.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

- a. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga bagaimana cara membuat produk bisnis seperti bakso untuk warga Cingcin, Soreang.
- b. Untuk melakukan pelatihan membuat produk bisnis seperti bakso terhadap warga agar mengenal cara memilah bahan baku yang bergizi dan berkualitas.
- c. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga mengenai manajemen bisnis produk UMKM.
- d. Untuk memberdayakan warga Cingcin Soreang agar bisa hidup mandiri secara keuangan.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melalui program pelatihan teori dan praktek di lapangan agar bisa mencapai tujuan tercapainya tingkat pemahaman warga sebagai peserta pelatihan (Qibtiyah et al., 2024). Untuk menentukan jenis kegiatan yang akan dilakukan, maka dilakukan wawancara dengan pihak mitra untuk berdiskusi dan observasi pada mitra terkait kondisi dan permasalahan yang dihadapi mitra selama ini (Damayanti et al., 2024). Berikut tahapan yang dilakukan di dalam acara kegiatan pengabdian masyarakat pada tahap awal:

- a. Menghubungi pihak mitra dan berdiskusi masalah dan solusi yang bisa dilaksanakan.
- b. Pelaksanaan kegiatan secara *offline* yang telah dipersiapkan sesuai waktu yang sudah ditentukan.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berkolaborasi dengan warga Desa Cingcin, Soreang dalam pelatihan cara membuat bakso dengan menggunakan bahan baku yang bergizi dan berkualitas. Kegiatan ini telah dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 8 November 2024 di Desa Cingcin, Soreang. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dari observasi awal terkait kebutuhan warga dalam mencari peluang bisnis usaha makanan bagi warga, kemudian dipilih tema “Pelatihan membuat produk makanan *home industry* untuk warga Soreang” yang sudah sesuai berdasarkan kebutuhan warga tersebut.

Tabel 1. *Rundown* Acara Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Waktu	Acara	Narasumber
09.00-09.05	Pembukaan MC	Mahasiswa
09.05-09.10	Sambutan: Direktur Riset & Pengabdian Masyarakat Universitas Teknologi Bandung / yang Mewakili Ketua RT Soreang	Regina Sukma Citra, S.Kom Bu Ida
09.10-09.15	Pembukaan Kegiatan Pelatihan	Ai Nurhayati
09.15-09.25	Pre-Test	Mahasiswa
09.25-10.00	Pemaparan Materi/ Presentasi manajemen bisnis kewirausahaan	Ai Nurhayati
10.00 – 11.00	Praktek pelatihan pembuatan bakso	Peserta; Tim Pengmas
11.00-11.15	Diskusi dan tanya jawab	Pemateri dan Peserta
11.15-11.25	Post-Test	Mahasiswa
11.25	Penutupan/Dokumentasi	-

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan persiapan, pre-test, penyampaian materi pelatihan membuat bakso dan manajemen bisnis kewirausahaan, diskusi dan tanya jawab peserta, serta evaluasi akhir atau post-test. Adapun susunan acara lengkap dapat dilihat pada Tabel 1. Metode praktek dalam pelatihan ini membutuhkan bahan-bahan baku yaitu: 500 gr daging sapi, 1 butir telur, 100 gr tepung kanji, 3 siung bawang putih, 1 sdt lada bubuk, ½ sdt pala bubuk, 1 sdm garam, ½ sdt kaldu sapi bubuk dan air secukupnya.

Hasil pengabdian dapat diukur dari nilai post test para peserta pelatihan. Metode evaluasi yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah 10 soal pre test dan 10 soal post test. Cara mengukurnya dengan membandingkan nilai post test dan nilai pre test. Cara pengukuran keberhasilannya yaitu dengan metode penilaian. Nilai post test di atas 80 artinya peserta tersebut telah lulus pelatihan. Jika ada perbaikan nilai berarti tingkat pemahaman warga semakin meningkat. Penilaian juga dilakukan pada saat praktek peserta pelatihan. Bahan yang digunakan adalah daging, telur, tepung, bawang, bumbu dan air. Alat yang digunakan adalah blender, penggiling daging, panci, tungku, baskom dan mangkuk. Tingkat ketercapaian keberhasilan dapat diukur dari jumlah peserta yang melakukan praktek di rumah setelah pelatihan selesai. Tahapan pelaksanaan dari kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Diagram Alur Tahapan Pelaksanaan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari serangkaian kegiatan yang diawali dengan pembukaaan kemudian sambutan yang akhirnya dilanjutkan dengan penjelasan materi terkait perencanaan pelatihan membuat produk makanan *home industry* untuk warga Soreang, dan terakhir dilakukan penutupan. Sebelum menyampaikan materi, para peserta pelatihan dibagi soal *pre-test* untuk mengetahui pemahaman warga mengenai produk makanan bakso sebelum dilatih. Penyampaian materi yang dilakukan oleh Dosen Universitas Teknologi Bandung memberikan beberapa hal yang mencakup materi pendahuluan terkait *home industry*, tips cara membuat produk makanan *home industry* yaitu bakso sapi, dan memberikan percontohan cara menyajikan bakso sapi. Pada Gambar 5 dapat dilihat moderator mahasiswa sedang mempersiapkan tayangan slide yang akan dijelaskan oleh dosen.



Gambar 5. Peserta pelatihan menyimak materi presentasi

Tahapan pembuatan bakso, pertama menggiling 500 gram daging sapi hingga halus. Kemudian masukkan telur beserta semua bumbu. Kemudian tuang tepung kanji sedikit demi sedikit secara perlahan sambil mengaduk adonan. Setelah itu, masak air hingga mendidih. Lalu, bulatkan adonan seukuran sendok makan. Setelah itu, bulatan adonan dimasukkan ke dalam air yang sudah mendidih. Tunggu sampai bakso bulat mengapung. Lalu angkat dan tiriskan. Bakso siap dihidangkan. Pada Gambar 6 dapat dilihat bakso sapi hasil produksi.



Gambar 6. Hasil produk bakso sapi

Pelaksanaan pelatihan juga dilanjutkan dengan diskusi sehingga peserta dapat memberikan umpan balik dari materi teori dan praktek yang sudah diberikan. Selain itu

disampaikan tips cara membuat bakso sapi agar kenyal dan enak. Dalam pengabdian masyarakat ini dipilih daging segar yang bebas lemak, seperti paha sapi bagian dalam sehingga membuat tekstur bakso sapi terasa kenyal. Berbeda dengan penelitian terdahulu Hafid yang membuat adonan bakso terasa kenyal dengan cara penambahan kikil (Hafid et al., 2024).

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Cingcin ini, terakhir disampaikan contoh keberhasilan bisnis bakso sapi. Keaktifan peserta bertanya dalam diskusi menunjukkan antusiasnya dalam mengikuti kegiatan dalam memahami materi yang disampaikan.



Gambar 7. Dokumentasi foto bersama peserta pelatihan warga Desa Cingcin Kecamatan Soreang.

Para peserta terlihat sangat tertarik dalam mengikuti seluruh kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini terbukti dengan banyaknya pertanyaan dari peserta ketika pelatihan dilakukan. Hal ini menandakan bahwa peserta serius memperhatikan tutor dalam membawakan materi pelatihannya. Pelatihan ini juga mendiskusikan cara pemasaran online untuk meningkatkan keuntungan. Setelah itu para peserta dibagi soal *post-test* untuk mengetahui seberapa paham mereka menguasai ilmu yang sudah diberikan setelah pelatihan. Pelaksanaannya sendiri secara keseluruhan dapat berjalan dengan lancar. Pada Gambar 7 dapat dilihat foto kebersamaan antara warga peserta pelatihan, pemateri dosen, moderator mahasiswa dan ketua RT Desa Cingcin, Kecamatan Soreang.

Pengabdian kepada masyarakat ini diarahkan untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan yang berbentuk keterampilan cara membuat bakso sapi kepada peserta pelatihan. Kegiatan ini memberikan nilai tambah bagi masyarakat dalam kegiatan ekonomi. Peserta jadi mamahami ilmu membuat produk makanan dan memahami cara berdagang. Kegiatan pengabdian telah mampu memberikan perubahan bagi peserta jangka pendek dan jangka panjang. Dalam jangka pendek, peserta jadi bisa membuat bakso sehingga terpenuhi kebutuhan gizinya. Dalam jangka panjang, peserta bisa membuka usaha mandiri agar bisa membuka lapangan kerja. Pada Gambar 8 dapat dilihat proses pengemasan bakso sapi yang dikemas dengan mie dan sayurannya.



Gambar 8. Pengemasan bakso

Indikator tercapainya tujuan pengabdian masyarakat ini adalah:

- a. Nilai hasil post test para peserta lulus lebih dari 90 %. Ini merupakan pertanda keberhasilan dalam meningkatkan pemahaman para peserta mengenai produk UMKM

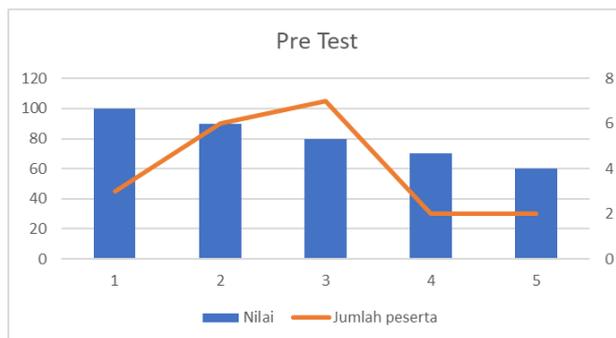
- b. Para peserta pelatihan mempraktekkan cara pengolahan dan penyajian bakso sapi sebagai hidangan di rumah. Ini merupakan pertanda keberhasilan dalam meningkatkan keterampilan para peserta dalam tata boga.

Berdasarkan hasil pre test dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Pre Test Peserta Pelatihan

Nilai	100	90	80	70	60
Jumlah peserta	3	6	7	2	2

Hasil pre test dapat dilihat pada Gambar 9.



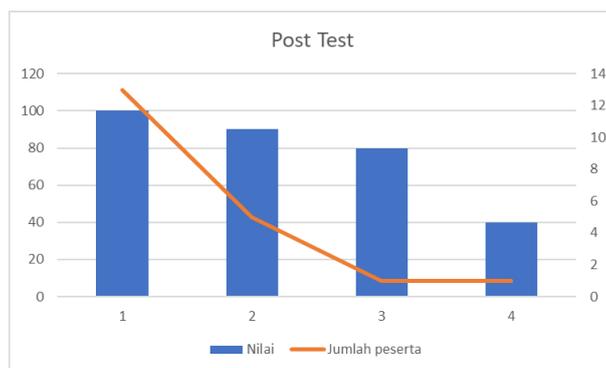
Gambar 9. Grafik nilai pre test

Berdasarkan hasil post test dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Post Test Peserta Pelatihan

Nilai	100	90	80	40
Jumlah peserta	13	5	1	1

Hasil post test dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 10. Grafik nilai post test

Dari hasil post test hanya 1 orang yang tidak lulus dari 20 orang. Jadi yang sudah lulus ada 19 peserta. Nilai persentase = $(19/20) \times 100\% = 95\%$ peserta telah lulus pelatihan.

Keunggulan produk hasil peserta adalah bisa banyak kreasi dan penuh cita rasa aneka bumbu. Peserta bisa menambahkan campuran daging sapi dengan udang di dalam bakso. Peserta juga dapat menambahkan campuran daging sapi dengan ikan di dalam bakso. Peserta juga dibebaskan berkreasi dengan olahan aneka bumbu yang dirasa lezat menurut lidah peserta masing-masing. Kelemahan dari kegiatan ini adalah terbatasnya jumlah peserta karena faktor ruangan yang terbatas sehingga tidak semua warga Desa Cingcin dapat ikut.

Kesulitan peserta mungkin dalam hal modal pertama untuk memulai bisnis di awal. Peluang pengembangan produk bakso ke depannya adalah kreasi baru untuk adonan bakso, tidak

hanya fokus daging sapi saja, akan tetapi warga bisa berkreasi sesuai selera seperti bakso ikan, bakso cumi-cumi, bakso udang dan bakso rumput laut. Perbedaan pengabdian masyarakat ini dibandingkan dengan penelitian terdahulu adalah terletak pada hasil ide kreatif para peserta yang mencampur adonan bakso sapi dengan aneka jenis ikan yang membuat bakso terasa lebih enak. Jika tingkat produksi warga sudah meningkat maka tahap selanjutnya adalah latihan pemasaran secara online agar bisa menggapai pasar yang lebih luas lagi, tidak hanya satu kawasan saja (Dona et al., 2024).

Pemasaran secara online di dalam penjualan produk makanan di masa kini cenderung mempertinggi kecepatan pembelian dari warga yang berbeda wilayah (Backholer et al., 2024). Hal ini sangat menguntungkan bagi calon pembeli karena tingkat mobilitas masyarakat yang tinggi dan semakin cepatnya pengiriman produk makanan melalui jasa pengiriman yang terpercaya (Dhore et al., 2024). Ada banyak pilihan platform yang bisa dicoba oleh para calon penjual jika sudah yakin dengan produk yang akan dihasilkan (AllahRakha, 2024).

Dampak positif dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Cingcin ini adalah peningkatan pendapatan warga setelah pelatihan dan adanya peningkatan keterampilan dalam membuat produk makanan. Dampak lainnya adalah warga menjadi semakin mudah untuk mendapatkan jajanan sehat dan bergizi. Kendala yang dihadapi selama pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, yaitu para peserta banyak yang berisik karena mereka suka bercakap-cakap antar sesama mereka sendiri pada saat penyampaian materi pelatihan. Solusi yang dilakukan adalah dengan cara memberikan makanan cemilan kepada peserta sehingga mereka tidak ngobrol dan fokus mendengarkan presentasi. Solusi tersebut telah berhasil diterapkan karena mereka tidak sempat ngobrol, sibuk makan cemilan dan mata tetap fokus pada slide presentasi. Ketika sedang sesi tanya jawab baru terjadi interaksi dua arah, terutama pada saat pembuatan bakso yang diikuti oleh peserta. Pengabdian masyarakat ini segala sesuatunya telah berjalan lancar sesuai dengan tujuan dari pelatihan di Desa Cingcin Kecamatan Soreang.

4. KESIMPULAN

Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Cingcin, Kecamatan Soreang adalah meningkatnya pemahaman warga mengenai produk-produk UMKM terutama produk makanan, meningkatnya keterampilan warga dalam membuat, mengolah dan menyajikan produk makanan terutama bakso dan bumbunya. Hasil dari pengabdian ini bisa meningkatkan peluang bisnis baru atau wirausaha mandiri di bidang makanan yang bergizi. Kelebihan dari kegiatan ini adalah dapat memenuhi angka kecukupan gizi warga. Dampak jangka pendek dari kegiatan pelatihan ini adalah para peserta bisa mengajarkan keterampilan membuat bakso pada para tetangga sekitarnya di Desa Cingcin. Dampak jangka panjang dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dapat mengurangi jumlah pengangguran. Warga yang membuat bisnis bakso dapat menyerap tenaga kerja dari para tetangganya. Kekurangan dari kegiatan ini adalah terbatasnya pelatihan hanya pembuatan bakso saja. Padahal masih banyak pilihan makanan bergizi lainnya. Oleh karena itu, untuk pengembangan kegiatan selanjutnya adalah akan diselenggarakan pelatihan pembuatan makanan olahan lainnya dengan tema makanan halal dan bergizi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Teknologi Bandung yang telah memberi dukungan finansial terhadap pengabdian ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada peserta pelatihan yang termasuk warga Desa Cingcin dan Ketua RT Desa Cingcin, Kecamatan Soreang atas kerja samanya dalam acara kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Afifah, N. N., Hardiansyah, A., & Darmuin. (2024). Asupan lemak, asupan serat, persepsi body

- image dan status gizi siswa SMA Kesatrian 1 Semarang. *Nutrition Scientific Journal*, 3(1), 8–18. <https://doi.org/10.37058/nsj.v3i1.6426>
- Agustina, Z. A., & Suharmiati. (2017). Pemanfaatan Minyak Kayu Putih (*Melaleuca leucadendra* Linn) sebagai Alternatif Pencegahan ISPA : Studi Etnografi di Pulau Buru. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 7(2), 120–126.
- AllahRakha, N. (2024). Rethinking Digital Borders to Address Jurisdiction and Governance in the Global Digital Economy. *IRSHAD: International Journal of Law and Policy*, 2(1), 1–12.
- Backholer, K., Nguyen, L., Vu, D., Ching, C., Baker, P., & Mathisen, R. (2024). Violations of Vietnamese laws related to the online marketing of breastmilk substitutes: Detections using a virtual violations detector. *Maternal and Child Nutrition*, May, 1–8. <https://doi.org/10.1111/mcn.13680>
- BKKBN. (2024). *Sabilulungan-Cingcin*. BKKBN.
- BPS. (2024a). *Persentase Balita Stunting di Kabupaten Bandung*. Bps. <https://bandungkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MzU5IzI=/persentase-balita-stunting-di-kabupaten-bandung.html>
- BPS. (2024b). *Tingkat Pengangguran Terbuka*. Bps. <https://bandungkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MzA0IzI=/tingkat-pengangguran-terbuka-tpt-kabupaten-bandung.html>
- Damayanti, R., Huda, N., & Hermina, D. (2024). Pengolahan Hasil Non-Test Angket, Observasi, Wawancara dan Dokumenter. *Student Research Journal*, 2(3), 259–273.
- Dhore, A., Harkal, R., & Darokar, M. (2024). Exploring the effects of digital marketing practices in India: A comprehensive analysis. *Journal of Management and Science*, 14(1), 92–96. <https://doi.org/10.26524/jms.14.12>
- Djauhari, T. (2017). Gizi dan 1000 HPK. *Saintika Medika*, 13(2), 125–133.
- Dona, H. P., Irwanto, T., Susena, K. C., Hidayah, N. R., & Wijaya, E. (2024). Pemanfaatan Media Sosial Untuk Berjualan Bakso Secara Online. *Dehasen Mengabdi*, 3(2), 89–94.
- Hafid, H., Sari, A. S., Fitrianiingsih, & Ananda, S. H. (2024). Pengaruh Penambahan Kikil terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi. *Triton*, 15(2), 361–369. <https://doi.org/https://doi.org/10.47687/jt.v15i2.773>
- Handayani, R. (2017). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi pada Anak Balita. *Journal Endurance*, 2(2), 217–224.
- Jayani, D. H. (2021). *Sebanyak 45,4 Juta Balita di Dunia Menderita Kekurangan Gizi Akut*. Databoks.
- Jen, M. M., Hasrun, A., & Indarningsih, N. A. (2024). Analisis Pengaruh Pertumbuhan Penduduk, Tingkat Kematian (Mortaliti Rate) dan Pengangguran Terhadap Pertumbuhan Ekonomi: pada Eight Development Country. *Jurnal Al-Istishna : Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 01(01), 47–65.
- Mayar, F., & Astuti, Y. (2021). Peran Gizi Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(3), 9695–9704.
- Nurhayati, A. (2022a). Pengabdian Masyarakat Program Kesehatan Kulit dengan Metode Facial Gratis untuk Ibu Rumah Tangga di Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(5), 1503–1507. <https://doi.org/https://doi.org/1054082/jamsi.452>
- Nurhayati, A. (2022b). Pengembangan Jasa Salon Di Masa Pandemi Covid-19 Dengan Factor Analysis Method. *Sistemik*, 10(1), 33–40. <https://doi.org/https://doi.org/10.53580/sistemik.v10i1.68>
- Purnamasari, F. (2024). Penyuluhan Kebidanan Tentang Gizi Seimbang Bagi Ibu Hamil di Kantor Desa Benteng Gajah Maros. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 99–103. <https://doi.org/https://doi.org/10.31949/jb.v5i1.7043>
- Putra, A., Solikin, N., & Tanjungsari, A. (2024). Uji Organoleptik Aneka Uji Organoleptik Aneka Bakso Solusi Pemenuhan Konsumen Di Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri Bakso

- Sebagai Solusi Pemenuhan Gizi Konsumen Di Desa Manyaran Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan Dan Pembelajaran*, 1(1), 73–78.
- Qibtiyah, M. R., Rahmayanti, R., Oktafien, S., & Budi, A. (2024). Pelatihan Pembuatan Batagor Sebagai Strategi dalam Meningkatkan Kompetensi dan Minat Berwirausaha. *Madaniya*, 5(4), 2253–2261.
- Sari, N., & Khatimah, H. (2024). Tinjauan Hubungan Antara Kebiasaan Sarapan, Kebiasaan Jajan Dan Asupan Zat Gizi Dengan Kekurangan Energi Kronis Pada Siswi SMAN 18 Makassar. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 19(1), 35–42.
<https://doi.org/10.32382/medkes.v19i1.453>
- Yazia, V., & Suryani, U. (2024). Pola Pemberian Makanan Pendamping ASI Berhubungan dengan Status Gizi Balita Usia di Atas 24 Bulan. *Keperawatan*, 16(1), 95–106.