

## Pengembangan MP-ASI Berbasis Hotong dan Analisis Kelayakan Usahanya untuk Pencegahan Stunting di Desa Negeri Lima

Stenly Jacobus Ferdinandus<sup>1\*</sup>, Mariene Wiwin Dolang<sup>2</sup>, Rahma Tunny<sup>2</sup>,  
Herlien Sinay<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universitas Pattimura, Maluku, Indonesia

<sup>2</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKes) Maluku Husada, Maluku, Indonesia

[\\*amqstaler@gmail.com](mailto:*amqstaler@gmail.com)

### ABSTRAK

Stunting masih menjadi masalah kesehatan anak di Indonesia dan memerlukan intervensi gizi berbasis pangan lokal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan mengembangkan hotong (*Setaria italica*) sebagai bahan dasar Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) sekaligus menganalisis kelayakan usahanya di Desa Negeri Lima, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. Pendekatan mixed-methods dengan model sequential digunakan melalui tahapan kajian literatur dan komposisi gizi hotong, formulasi dan uji coba biskuit hotong, sosialisasi dan pelatihan kepada ibu balita, survei minat beli, serta analisis kelayakan usaha dengan metode Benefit Cost Ratio (B/C). Hasil analisis menunjukkan bahwa hotong memiliki protein, karbohidrat kompleks, mineral, serat, dan indeks glikemik yang sesuai kebutuhan gizi anak usia 6–23 bulan. Mayoritas responden bersedia membeli biskuit hotong dan memandangnya sebagai produk lokal yang alami, bergizi, dan aman. Nilai B/C sebesar 5 menunjukkan usaha sangat layak dan menguntungkan. Temuan ini menegaskan bahwa MP-ASI berbasis hotong berpotensi menjadi intervensi gizi sekaligus intervensi ekonomi berbasis pangan lokal.

**Kata Kunci:** Hotong; Ketahanan pangan lokal; MP-ASI; Peluang usaha; Stunting.

### ABSTRACT

Stunting remains a major child health challenge in Indonesia and requires nutrition interventions based on local food resources. This community engagement program aimed to develop foxtail millet (*Setaria italica*) as the main ingredient for complementary feeding and to assess its business feasibility in Negeri Lima Village, Leihitu District, Central Maluku Regency. A sequential mixed-methods design was employed, comprising a literature review and nutrient analysis of foxtail millet, formulation and trial production of millet biscuits, socialization and training for mothers of young children, a consumer purchase intention survey, and a business feasibility analysis using the Benefit Cost Ratio (B/C) method. The results indicate that foxtail millet provides protein, complex carbohydrates, essential minerals, fibre, and a low glycaemic index suitable for children aged 6–23 months. Most respondents were willing to purchase the biscuits and perceived them as a natural, nutritious, and safe local product. A B/C ratio of 5 shows that the business is highly feasible and profitable as a local food-based microenterprise.

**Keywords:** Business opportunity; Complementary feeding; Hotong; Local food security; Stunting prevention

## 1. Pendahuluan

Stunting masih menjadi salah satu masalah gizi kronis yang dihadapi Indonesia. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023, prevalensi stunting nasional berada pada angka 21,5%, yang berarti satu dari lima anak balita mengalami gangguan pertumbuhan akibat kekurangan gizi kronis. Kondisi ini tidak hanya memengaruhi tinggi badan, tetapi juga perkembangan kognitif, daya tahan tubuh, dan produktivitas jangka panjang anak (Novi et al., 2024). Urgensi ini menunjukkan perlunya intervensi berbasis pangan yang tidak hanya bergizi, tetapi juga berkelanjutan dan dapat diakses masyarakat.

Salah satu penyebab utama stunting adalah ketidakcukupan asupan nutrisi pada periode 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), terutama setelah bayi memasuki usia enam bulan dan mulai memperoleh Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). MP-ASI yang tidak memenuhi kecukupan energi, protein, dan mikronutrien seperti zat besi, seng, dan vitamin A berkontribusi pada meningkatnya risiko gagal tumbuh. Oleh karena itu, diperlukan alternatif MP-ASI berbasis pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi, mudah diolah, dan terjangkau, sehingga dapat mendukung program pencegahan stunting secara berkelanjutan.

Hotong (*Setaria italica*), atau jecawut, merupakan salah satu pangan lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai MP-ASI. Hotong memiliki kandungan protein, zat besi, serat, serta indeks glikemik rendah yang bermanfaat untuk menjaga keseimbangan energi bayi dan balita. Namun, pemanfaatannya di Indonesia masih terbatas dan cenderung digunakan sebagai pakan ternak atau pangan tradisional skala kecil, sehingga nilai ekonominya belum optimal (Rohman & Hidayati, 2024). Keterbatasan ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi gizi hotong dan pemanfaatannya sebagai pangan strategis untuk mendukung kesehatan anak.

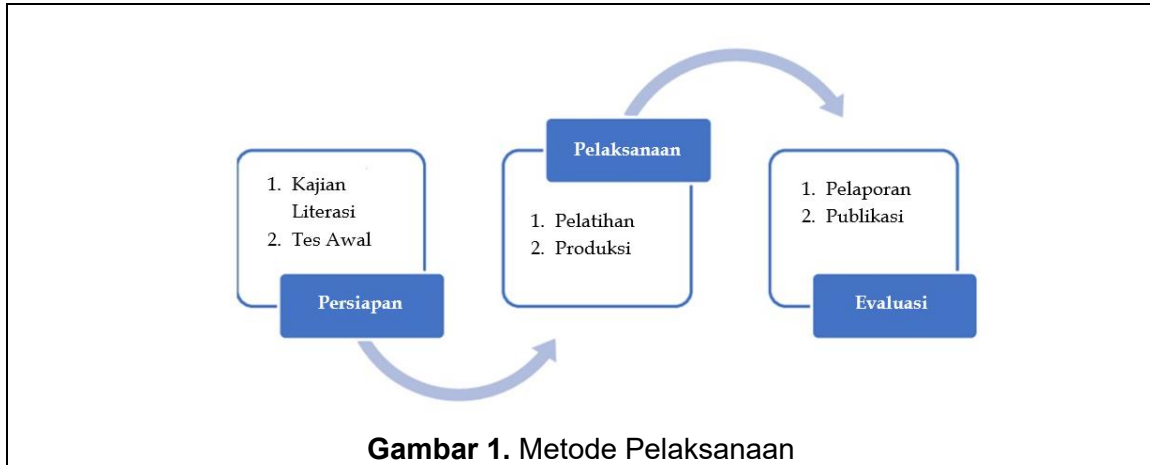
Mengembangkan hotong sebagai bahan baku MP-ASI tidak hanya memberikan solusi gizi, tetapi juga menghadirkan peluang usaha baru berbasis pangan lokal. Tren meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi anak dan konsumsi pangan sehat berbasis lokal turut memperluas potensi pasar produk MP-ASI berbahan dasar hotong. Namun, hingga kini belum banyak studi yang mengkaji kelayakan usaha produk hotong sebagai MP-ASI sekaligus menganalisis aspek pasar dan penerimaannya di tingkat masyarakat. Dengan demikian, penelitian ini menjadi penting untuk menjembatani potensi nutrisi hotong dengan peluang ekonominya, sekaligus mendorong ketahanan pangan lokal dan pemberdayaan petani melalui peningkatan nilai tambah komoditas hotong.

## **2. Metode Pelaksanaan**

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan mixed-methods, yang menggabungkan metode kuantitatif dan kualitatif untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai potensi hotong sebagai bahan dasar MP-ASI dan peluang pengembangannya sebagai usaha lokal. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh data yang lebih valid melalui pemanfaatan kelebihan masing-masing metode. Model mixed-methods yang digunakan bersifat *sequential*, dimulai dari kajian literatur, formulasi produk, uji laboratorium, survei pasar, sampai analisis kelayakan usaha.

Kegiatan dilaksanakan di Desa Negeri Lima, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. Lokasi ini dipilih karena tingginya potensi pemanfaatan pangan lokal dan keterlibatan aktif kelompok ibu balita dalam kegiatan posyandu. Secara garis besar, tahapan kegiatan terdiri dari tiga tahap, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Tahap persiapan meliputi kajian literatur mengenai nilai gizi hotong, analisis potensi pangan lokal, serta uji coba awal pembuatan biskuit hotong di laboratorium untuk menentukan formulasi yang sesuai. Tahap pelaksanaan dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan, dan praktik produksi bersama ibu-ibu balita di Desa Negeri Lima. Pada tahap ini, peserta dilatih membuat biskuit hotong serta memahami manfaat gizi dan potensi usahanya. Tahap akhir adalah evaluasi dan pelaporan, yang mencakup analisis respons peserta, penyusunan laporan kegiatan, serta publikasi hasil pengabdian.



Gambar tersebut memperlihatkan rangkaian kegiatan mulai dari kajian literasi dan tes awal pada tahap persiapan, pelatihan dan produksi pada tahap pelaksanaan, hingga pelaporan dan publikasi pada tahap evaluasi. Visualisasi ini membantu memperjelas alur serta keterhubungan setiap tahap kegiatan.



Gambar ini menunjukkan proses sosialisasi dan interaksi langsung antara tim pengabdian dan masyarakat. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan meningkatkan pemahaman ibu balita tentang nilai gizi hotong dan potensi pemanfaatannya sebagai MP-ASI serta peluang usaha berbasis pangan lokal.

Tahapan berikutnya adalah survei pasar yang dilakukan untuk mengidentifikasi minat beli, persepsi konsumen, dan potensi pasar MP-ASI hotong. Survei ini menggunakan kuesioner terstruktur kepada ibu balita sebagai sasaran utama. Setelah memperoleh data pasar, dilakukan analisis kelayakan usaha menggunakan metode Benefit Cost Ratio (B/C Ratio). Suatu usaha dinyatakan layak apabila nilai B/C lebih dari satu. Analisis ini digunakan untuk memastikan bahwa produksi biskuit hotong secara ekonomis memberikan keuntungan dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha berkelanjutan di tingkat masyarakat.

Dengan demikian, metode pelaksanaan kegiatan ini tidak hanya mencakup proses edukasi dan peningkatan kapasitas masyarakat, tetapi juga mengintegrasikan pendekatan ilmiah untuk menilai kelayakan produk berbasis pangan lokal baik dari aspek gizi maupun ekonomi.

### 3. Hasil

#### 3.1 Hasil Survei Konsumen dan Minat Beli Produk MP-ASI Hotong

Survei yang dilakukan terhadap ibu balita di Desa Negeri Lima menunjukkan bahwa produk MP-ASI berbahan dasar hotong memiliki potensi pasar yang cukup tinggi. Sebanyak 70–80% responden menyatakan bersedia membeli produk tersebut dengan kisaran harga Rp10.000–15.000 per 100 gram. Tingginya minat ini terutama didasari oleh persepsi bahwa MP-ASI hotong merupakan produk yang lebih alami, aman dikonsumsi anak, serta memiliki kandungan gizi yang baik. Responden juga menilai bahwa produk ini dapat mendukung upaya pencegahan stunting dan memiliki nilai tambah karena berbasis pangan lokal yang dianggap lebih sehat dan terjangkau. Selain itu, meningkatnya kesadaran orang tua muda terhadap pentingnya nutrisi anak dan kecenderungan memilih MP-ASI non-instan yang lebih natural turut menjadi faktor yang mendorong minat beli masyarakat terhadap produk ini.

#### 3.2 Kandungan Gizi Hotong (*Setaria italica*)

Hotong memiliki komposisi gizi yang kompetitif dibandingkan sereal lain. Tabel berikut merangkum kandungan gizi per 100 gram berdasarkan kompilasi literatur ilmiah.

Komponen Gizi	Nilai	Keterangan
Air	± 9%	Kadar air rendah sehingga mendukung stabilitas penyimpanan.
Karbohidrat	± 81%	Hampir setara dengan beras; merupakan sumber energi utama.
Protein	± 14%	Lebih tinggi dibanding beras (6–10%).
Lemak	± 3%	Rendah lemak, mirip dengan sorgum.

#### 3.3 Hasil Produksi dan Perhitungan Pendapatan

Uji produksi dilakukan menggunakan 1 kg tepung hotong dengan bahan tambahan lain. Asumsi bahwa peralatan produksi seperti mixer dan oven sudah tersedia. Dari 1 kali proses produksi:

- Dihasilkan 10 toples biskuit,
- Masing-masing toples berisi ± 500 gram,
- Harga jual Rp75.000 per toples.

Sehingga total pendapatan kotor adalah:

$$10 \text{ toples} \times \text{Rp}75.000 = \text{Rp}750.000$$

Biaya produksi per 1 kg hotong adalah Rp150.000, sehingga:

$$\text{Pendapatan bersih} = \text{Rp}750.000 - \text{Rp}150.000 = \text{Rp}600.000$$

### 3.4 Biaya Produksi

Sebelum melakukan analisis kelayakan usaha, penting untuk mengidentifikasi komponen biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi biskuit hotong. Analisis ini dilakukan dengan asumsi bahwa peralatan utama seperti oven dan mixer telah tersedia, sehingga perhitungan biaya hanya berfokus pada bahan baku dan kebutuhan pendukung. Rincian biaya produksi disajikan dalam Tabel 2.

**Tabel 2. Rincian Biaya Produksi (1 kg Hotong)**

Bahan/Item	Volume	Harga (Rp)
Margarin	150 g	18.000
Butter	100 g	30.000
Gula pasir	200 g	5.000
Vanili	60 g	10.000
Telur	4 butir	10.000
Tepung hotong	1.000 g	20.000
Susu bubuk	100 g	15.000
Baking powder	45 g	7.000
Choco chip	100 g	10.000
Toples kemasan	10 buah	25.000
<b>Total Biaya</b>	—	<b>150.000</b>

Berdasarkan Tabel tersebut, total biaya produksi untuk satu kilogram hotong adalah Rp150.000. Biaya ini mencakup seluruh bahan tambahan yang dibutuhkan serta kemasan produk. Rincian ini menjadi dasar dalam menghitung potensi pendapatan bersih dan menentukan kelayakan usaha melalui perhitungan B/C ratio pada tahap selanjutnya.

### 3.5 Analisis Kelayakan Usaha (B/C Ratio)

Analisis kelayakan usaha menggunakan metode **Benefit Cost (B/C) Ratio**. Sebuah usaha dinyatakan layak apabila  $B/C > 1$ .

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}} = \frac{\text{Rp}750.000}{\text{Rp}150.000} = 5$$

Nilai B/C ratio sebesar 5 menunjukkan bahwa usaha produksi biskuit hotong sangat layak dan menguntungkan, dengan pendapatan bersih mencapai empat kali biaya produksi.

Dari hasil uji produksi hotong 1 kilo hotong dengan bahan pendukung dengan asumsi alat masak seperti Mixer dan Oven sudah ada maka hanya diperlukan biaya sebesar Rp.150.000,- dapat memproduksi 10 toples biskuit yang dapat dijual. Jika 1 toples berisi 500 gram maka di jual seharga Rp.75.000,- (Rp.15.000,- x 5) maka pendapatan bersih sebesar Rp.600.000,- satu kali produksi hotong per satu kilogram.

Didapat dari per toples Rp.75.000,- dikali 10 toples menjadi Rp.750.000,- dikurangi biaya produksi Rp.150.000,-

#### **4. Pembahasan**

Hasil analisis menunjukkan bahwa hotong (*Setaria italica*) memiliki karakteristik gizi yang mendukung kebutuhan nutrisi anak usia 6–23 bulan. Kandungan protein sekitar 11–13 persen dan karbohidrat kompleks 70–75 persen menjadikan hotong sebagai sumber energi yang stabil bagi anak. Mineral seperti zat besi dan seng berperan dalam mencegah anemia dan mendukung pertumbuhan serta daya tahan tubuh. Indeks glikemik yang rendah dan kandungan serat yang cukup juga memberikan manfaat bagi kesehatan pencernaan bayi. Temuan ini mengindikasikan bahwa hotong memiliki potensi sebagai bahan dasar MP-ASI yang bukan hanya bergizi, tetapi juga aman dan relevan dengan kebutuhan gizi anak usia dini di wilayah pedesaan.

Pemanfaatan pangan lokal sebagai bagian dari strategi pencegahan stunting sejalan dengan berbagai praktik pengabdian yang menekankan pentingnya edukasi gizi di tingkat keluarga. Santika et al. (2025) menunjukkan bahwa edukasi berbasis daun kelor mampu meningkatkan pengetahuan gizi dan kesadaran pencegahan stunting pada masyarakat Desa Klatakan. Hal ini memperkuat argumentasi bahwa intervensi gizi yang memanfaatkan bahan pangan lokal dapat diterima dengan baik oleh masyarakat ketika disertai dengan penyuluhan yang tepat. Dalam konteks ini, pengembangan MP-ASI berbasis hotong tidak hanya menawarkan alternatif asupan gizi, tetapi juga menjadi sarana edukasi kepada ibu balita mengenai pentingnya pemanfaatan sumber pangan lokal untuk mencegah stunting.

Meskipun demikian, pemanfaatan hotong sebagai MP-ASI masih relatif terbatas dan belum menjadi bagian dari praktik konsumsi sehari-hari di banyak daerah. Hotong lebih sering diposisikan sebagai pangan tradisional atau bahkan pakan ternak. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi gizi hotong dan tingkat pemanfaatannya dalam program gizi masyarakat. Kegiatan pelatihan dan sosialisasi yang dilakukan dalam pengabdian ini menjadi salah satu langkah awal untuk menjembatani kesenjangan tersebut, meskipun cakupannya masih terbatas pada satu desa dan kelompok sasaran tertentu. Dengan kata lain, hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerimaan masyarakat dapat dibangun ketika produk diperkenalkan melalui pendekatan partisipatif yang mengkombinasikan penjelasan manfaat gizi, demonstrasi pengolahan, dan diskusi mengenai peluang usaha.

Dari sisi ekonomi, hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan bahwa pengolahan hotong menjadi biskuit MP-ASI memiliki prospek yang menjanjikan. Nilai B/C ratio sebesar 5 mengindikasikan bahwa setiap satu satuan biaya yang dikeluarkan mampu menghasilkan lima satuan manfaat ekonomi. Hal ini konsisten dengan temuan Sinambela et al. (2025) yang menunjukkan bahwa sosialisasi dan pendampingan pada industri keripik pisang Toba mampu meningkatkan nilai ekonomi produk lokal dan mendorong tumbuhnya ekonomi kreatif di tingkat desa. Keduanya memberi gambaran bahwa komoditas pangan lokal dapat diangkat menjadi produk bernilai tambah melalui inovasi pengolahan, peningkatan kapasitas pelaku usaha, dan strategi pemasaran yang tepat.

Hasil survei yang menunjukkan tingginya minat beli terhadap biskuit hotong juga mengindikasikan bahwa konsumen, khususnya ibu balita, mulai mempertimbangkan faktor gizi dan aspek lokalitas dalam memilih produk MP-ASI. Produk berbahan hotong dipersepsikan sebagai lebih alami, sehat, dan terjangkau. Namun demikian, keberlanjutan usaha ini akan sangat bergantung pada konsistensi kualitas produk,

ketersediaan bahan baku, serta kemampuan pelaku usaha dalam mempertahankan jaringan distribusi. Dukungan kelembagaan di tingkat desa, seperti posyandu, PKK, dan UMKM pangan, berpotensi menjadi penggerak utama dalam mempromosikan dan mendistribusikan produk MP-ASI hotong, sekaligus mengintegrasikannya dengan program pencegahan stunting di tingkat lokal.

Implikasi jangka panjang dari temuan ini adalah bahwa pengembangan MP-ASI berbasis hotong dapat menjadi model pemanfaatan pangan lokal yang dapat direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik serupa. Penguatan kapasitas masyarakat dalam pengolahan pangan, diiringi dengan pendampingan usaha dan dukungan kebijakan lokal, berpotensi menciptakan ekosistem usaha pangan yang tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap perbaikan status gizi anak. Namun, penelitian ini masih memiliki keterbatasan, di antaranya cakupan responden yang terbatas dan belum dilakukannya uji organoleptik secara lebih luas. Oleh karena itu, studi lanjutan diperlukan untuk menguji penerimaan konsumen dalam skala yang lebih besar, menganalisis variasi formulasi produk, serta mengkaji keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

Secara keseluruhan, temuan ini menunjukkan bahwa pengembangan biskuit hotong sebagai MP-ASI dapat dipandang sebagai intervensi gizi sekaligus intervensi ekonomi yang saling menguatkan. Pemanfaatan pangan lokal bernilai gizi tinggi, penguatan kapasitas masyarakat, dan pengembangan usaha kecil berbasis desa merupakan kombinasi penting yang mendukung percepatan penurunan stunting dan penguatan ketahanan pangan lokal.

## 5. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa hotong (*Setaria italica*) memiliki potensi yang kuat untuk dikembangkan sebagai bahan dasar Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) bagi anak usia 6–23 bulan. Kandungan protein, karbohidrat kompleks, mineral penting, indeks glikemik yang rendah, serta serat yang cukup mendukung kebutuhan gizi anak dan berkontribusi pada pencegahan stunting. Hasil sosialisasi dan pelatihan kepada ibu balita di Desa Negeri Lima juga memperlihatkan bahwa produk biskuit hotong dapat diterima dengan baik dan dipersepsikan sebagai pangan lokal yang bergizi, alami, dan aman dikonsumsi.

Dari sisi ekonomi, pengolahan hotong menjadi biskuit MP-ASI terbukti layak dikembangkan sebagai usaha mikro berbasis pangan lokal. Analisis kelayakan usaha menunjukkan nilai Benefit Cost Ratio (B/C) sebesar 5, yang mengindikasikan bahwa usaha ini memberikan keuntungan yang signifikan dibandingkan biaya produksi yang dikeluarkan. Temuan ini memperlihatkan bahwa pengembangan MP-ASI berbasis hotong tidak hanya berdampak pada perbaikan gizi anak, tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat melalui penguatan usaha kecil dan pemanfaatan komoditas lokal.

Secara keseluruhan, hasil analisis ini menegaskan bahwa pemanfaatan hotong sebagai MP-ASI dapat dipandang sebagai bentuk intervensi gizi sekaligus intervensi ekonomi yang saling menguatkan. Pengembangan produk ini didukung oleh ketersediaan bahan baku lokal, penerimaan masyarakat, serta peluang integrasi dengan program pencegahan stunting dan pemberdayaan ekonomi desa. Ke depan, pendampingan lanjutan, penguatan jejaring pemasaran, dan perluasan jangkauan ke daerah lain menjadi langkah penting agar pemanfaatan hotong sebagai MP-ASI dapat memberikan dampak yang lebih luas dan berkelanjutan.

## 6. Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada para pendamping posyandu Desa Negeri Lima yang telah membantu menghimpun ibu-ibu sehingga kegiatan sosialisasi dan pelatihan dapat berjalan dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para dosen STIKES Maluku Husada yang telah memberikan kesempatan untuk berkolaborasi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemenristek Dikti yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui Program BIMA: Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat.

## Daftar Pustaka

- Ali, R., dkk. (2023). *Pengaruh Panduan Gizi Seimbang Berbasis Pangan Lokal terhadap Perubahan Praktik Pemberian Makan, Asupan Gizi, dan Status Gizi Anak Baduta di Kabupaten Pohuwato*. Universitas Indonesia. Diakses dari <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail?id=138380>
- Ardiansyah, T. E., Yulistiono, A., Rauf, A., Yusof, R. Z., & Setiawan, R. R. (2025). Measurement of business feasibility based on integrated aspects of MSEs in the Jabodetabek region. *Advances in Consumer Research*, 2(4), 5375–5387
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Indonesia 2023*. Jakarta: BPS RI.
- Bate'e, A. T., Septiani, D. L., Pradana, G., Ramadhani, S. K., & Widodasih, R. W. (2024). Analisis studi kelayakan bisnis pada UMKM ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran (studi kasus Sop Ayam Pak Mim Klaten di Cikarang Selatan). *Jurnal Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 9(1), 221–235. <https://doi.org/10.30651/jms.v9i1.21365>
- Dedi dan Nurdin. (2017). *Studi Kelayakan Bisnis edisi-1 cetakan ke-2*. Depok : PT. RajaGrafindo Persada
- Direktorat Jenderal Pembangunan Desa dan Perdesaan. (2022). *Panduan Pengembangan Produk Unggulan Desa Berbasis Pangan Lokal*. Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi RI.
- Fatimah, S., & Siregar, A. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Produk Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(2), 145–156.
- Gittinger, J. P. (2008). *Analisa Ekonomi Proyek-Proyek Pertanian*. Jakarta: UI Press.
- Hafsah, M. J. (2019). *Kemitraan Usaha: Konsep dan Strategi*. Jakarta: LP3ES.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Pedoman Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi dan Anak Usia 6–23 Bulan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Laporan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2023*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kusnadi, N. (2017). *Analisis Kelayakan Usaha Pertanian dan Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Novi, S., Nurhayati, N., & Yuliana, D. (2024). *Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Upaya Pencegahan Stunting pada Anak di Desa Lorong Pisang Belawan*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat PSGA*, 6(1), 45–53. Diakses dari <https://jurnal.uinsu.ac.id/index.php/psga/article/download/20876/9078>

- Nurhasanah, R., & Fitriani, D. (2022). Kajian Potensi Pangan Lokal Sebagai MP-ASI Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Gizi dan Pangan Lokal*, 4(1), 25–34.
- Obadja, N. N., Sari, W. P., & Patmarina, H. (2024). Analisis studi kelayakan bisnis pada UMKM Kue Bangkit Kenanga dari aspek pemasaran dan manajemen. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 15(1).
- Rohman, A., & Hidayati, S. (2024). *Pemanfaatan Komoditas Pangan Lokal: Puding Alpukat sebagai Solusi Alternatif dalam Peningkatan Gizi Anak. Prosiding Seminar Nasional Abdimas 2024*, 3(1), 78–85. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses dari <https://proceedings.ums.ac.id/abdimas/article/download/5205/4513>
- Santika, G. D., Syavira, A. A., Allysa, P. D., Farchanulhady, R. U., & Shenny, S. T. (2025). Efektivitas edukasi daun kelor terhadap pengetahuan gizi dan pencegahan stunting di Desa Klatakan. *Room of Civil Society Development*, 4(2), 370–380. <https://doi.org/10.59110/rcsd.453>
- Santoso, D., & Wulandari, H. (2023). *The Socio-Ecological Context of the Nutrition Transition in Indonesia. Nutrients*, 15(1), 25. MDPI. Diakses dari <https://www.mdpi.com/2072-6643/15/1/25>
- Sari, M., & Rahmawati, A. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Mikro Produk Olahan Pangan Lokal di Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 22(3), 181–192.
- Sari, N., & Putra, A. (2022). *Local Food Entrepreneurship: Sebagai Model Pengembangan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Kabupaten Kulon Progo*. Universitas Tarumanagara. Diakses dari [https://linter.untar.ac.id/repository/penelitian/buktipenelitian\\_10194005\\_5A21012\\_2105505.pdf](https://linter.untar.ac.id/repository/penelitian/buktipenelitian_10194005_5A21012_2105505.pdf)
- Sinambela, Y., Situmorang, M., Sinulingga, N., & Sinaga, R. (2025). Sosialisasi peningkatan ekonomi kreatif pada industri keripik pisang Toba di Kecamatan Lumban Julu. *Room of Civil Society Development*, 4(2), 381–391. <https://doi.org/10.59110/rcsd.576>
- Suryana, Y. (2013). *Kewirausahaan: Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Suryani, L., & Fathoni, A. (2021). *Pengembangan Kewirausahaan Pangan Lokal Kabupaten Bekasi. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 133–142. Diakses dari <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1049749>
- Tandiono, H., & Rahmawati, I. (2023). *Building Local Food Security in Indonesia: The Dynamics of Local Food Entrepreneurship in South Sulawesi. Journal of Nutrition and Food Security*, 8(1), 45–56. Diakses dari <https://publish.kne-publishing.com/index.php/JNFS/article/view/20007>

**Copyright holder :**

©The Author(s)

**First publication right :**

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Membangun Negeri

**This article is licensed under:**

CC-BY-SA