JURNAL ASTA
Abdi Masyarakat Kita
Vol.05 No.01, Januari 2025

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN BISKUIT DAUN TAWALOHO (*SPONDIAS PINNATA (*L*)* KURZ*)* DAN JAMUR TIRAM SEBAGAI CEMILAN PENCEGAH *STUNTING* DI DESA AMAROA KABUPATEN KONAWE

Email: musdalipahapt@gmail.com

Musdalipah[1]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari

Sesilia[2]
[2]Politeknik Bina Husada Kendari

Nur Saadah Daud[3]
[1]Politeknik Bina Husada Kendari

Eny Nurhikma[4]
[4]Politeknik Bina Husada Kendari

Esti Badia[5]
[5]Politeknik Bina Husada Kendari

Yulianti Fauziah[6]
[6]Politeknik Bina Husada Kendari

Reymon[7]
[7]Politeknik Bina Husada Kendari

Randa Wulaisfan[8]
[8]Politeknik Bina Husada Kendari

Karmilah[9]
[9]Politeknik Bina Husada Kendari

Syamsu Alam[10]
[10]Universitas Halu Oleo

Article History:
Received: 2024-12-24
Revised: 2025-01-10
Accepted:2025-01-12

Abstract : *The issue of stunting in Indonesia remains a primary focus of government attention. One of the causes of stunting in toddlers is inadequate nutrient intake, particularly energy, protein, iron, zinc, and calcium. Improving nutritional status can be undertaken by meeting dietary needs, such as providing biscuits as complementary foods. A community service activity organized by LPPM Politeknik Bina Husada Kendari and Halu Oleo University is a collaborative effort to empower the community by utilizing tawaloho leaves and oyster mushrooms in the form of biscuits as a healthy snack to prevent stunting in Amaroa Village, Konawe Regency. The production of biscuits as a snack has the potential to serve as a supplementary food for stunting prevention in*

toddlers. The activity involved 30 participants from Amaroa Village. It began with the harvesting, wet sorting, dry sorting, drying, cutting, and grinding of tawaloho leaves and oyster mushrooms. The biscuits were then prepared with varying concentrations: FA (1 g), FB (3 g), and FC (5 g), followed by organoleptic tests, preference tests, hardness tests, and weight uniformity assessments. The results showed high enthusiasm from the community in Amaroa Village, with participants actively engaging throughout the process. Organoleptic testing revealed that biscuits with formulas FA, FB, and FC had a yellowish-brown color, a distinctive milky aroma, and a crunchy texture. Hardness and weight uniformity tests indicated consistent biscuit textures and uniform weights across FA, FB, and FC formulations. Preference tests showed a 100% acceptance rate for biscuits in formulas FA, FB, and FC. In conclusion, tawaloho leaves and oyster mushrooms can be formulated into biscuits and utilized as snacks to prevent stunting in Amaroa Village, Konawe Regency.

Riwayat Artikel :
Diajukan : 24-12-2024
Diperbaiki : 10-01-2025
Diterima : 12-01-2025

Abstrak: Masalah stunting di Indonesia masih menjadi fokus utama perhatian pemerintah. Salah satu penyebab *stunting* pada balita adalah kurangnya asupan nutrisi, terutama energi, protein, zat besi, zink, dan kalsium. Upaya untuk meningkatkan status gizi dapat dilakukan melalui pemenuhan kebutuhan nutrisi, seperti pemberian biskuit sebagai makanan pendamping. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh LPPM Politeknik Bina Husada Kendari dan Universitas Halu Oleo merupakan bentuk kerja sama dalam pemberdayaan masyarakat untuk memanfaatkan daun tawaloho dan jamur tiram dalam bentuk biskuit sebagai bahan cemilan sehat untuk mencegah *stunting* di Desa Amaroa, Kabupaten Konawe. Pembuatan biskuit sebagai cemilan memiliki potensi untuk dijadikan makanan tambahan pencegah *stunting* bagi

balita. Metode kegiatan dilakukan melalui pembuatan biskuit pada masyarakat Desa Amaroa sebanyak 30 orang. Kegiatan dilakukan dimulai dari pemanenan, sortasi basah, sortasi kering, pengeringan, pemotongan dan penghalusan daun tawaloho dan jamur tiram. Selanjutnya dibuat dengan variasi konsentrasi yaitu FA (1 g), FB (3 g), dan FC (5 g) lalu dilakukan pengujian organoleptik, kesukaan, kekerasan dan keseragaman bobot. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Amaroa memiliki antusias yang tinggi berpartisipasi mengukuti kegiatan sampai selesai. Pada pengujian organoleptik, biskuit pada formula FA, FB dan FC berwarna kuning kecoklatan, bau khas susu, dan memiliki rasa yang renyah. Uji kekerasan dan keseragaman bobot pada FA, FB dan FC memiliki tekstur biskuit dengan berat yang seragam. Uji kesukaan menunjukkan biskuit pada FA(100%), FB(100%), dan FC(100%). Sebagai kesimpulan bahwa daun tawalowo dan jamur tiram dapat diformulasikan dalam bentuk biskuit dan dimanfaatkan sebagai cemilan pencegah *stunting* di Desa Amaroa Kabupaten Konawe.

Kata kunci : pemberdayaan masyarakat, stunting, biskuit, jamur tiram, daun tawaloho

Pendahuluan

Stunting adalah kondisi kekurangan gizi kronis yang terjadi akibat asupan nutrisi yang tidak mencukupi dalam jangka waktu lama, disebabkan oleh pemberian makanan yang tidak memenuhi kebutuhan gizi (Fihrina et al., 2022). Kondisi ini dapat dimulai sejak janin dalam kandungan dan umumnya baru terlihat ketika anak mencapai usia dua tahun (Alifiah et al., 2023). *Stunting* dapat menghambat pertumbuhan fisik dan perkembangan anak. Beberapa faktor yang berkontribusi terhadap *stunting* pada balita meliputi usia, panjang badan saat lahir, serta kecukupan makronutrien (protein dan karbohidrat) dan mikronutrien (kalsium, vitamin A, zat besi, dan zink) (Simanullang et al., 2023).

Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2021, prevalensi *stunting* pada balita di Indonesia tercatat sebesar 24,4%. Angka ini menunjukkan penurunan menjadi 21,6% pada tahun 2022, dibandingkan dengan tahun 2019 yang mencapai 27,67%. Di Provinsi

Sulawesi Tenggara, prevalensi *stunting* pada balita tahun 2021 tercatat sebesar 30,2%, dan mengalami penurunan sebesar 2,5% menjadi 27,7% pada tahun 2022. Kota Kendari memiliki prevalensi *stunting* pada balita sebesar 19,5%, yang merupakan angka terendah di Provinsi Sulawesi Tenggara (Kemenkes RI, 2021).

Salah satu cara untuk mengurangi risiko *stunting* adalah dengan mengonsumsi makanan lokal yang kaya akan gizi seperti daun tawaloho dan jamur tiram. Daun kedondong hutan merupakan salah satu tanaman herbal yang berkhasiat sebagai pengobatan (Nugroho et al., 2022). Secara khusus, di Sulawesi Tenggara, daun kedondong hutan yang dikenal dengan nama daun tawaloho sering digunakan untuk meningkatkan cita rasa pada hidangan berbahan dasar hewani (Musdalipah et al., 2023). Salah satu cara pengolahan daun kedondong hutan adalah dengan mengolahnya menjadi biskuit sebagai cemilan. Hasil penelitian menunjukkan kandungan kimia dalam biskuit daun kedondong hutan meliputi kalsium 1,17%, natrium 10,22%, kalium 0,16%, protein 4,28%, karbohidrat 48,39%, fosfor 6,97%, tembaga 6,10%, zat besi (Fe) 7,20%, dan seng (Zn) 1,10% (Musdalipah et al., 2021).

Jamur tiram putih memiliki potensi sebagai makanan fungsional untuk mencegah *stunting*. Kandungan protein pada jamur bervariasi antara 16,47-36,96%, dibandingkan dengan kandungan protein pada daging sapi kering (33,20%) dan susu utuh (26,32%), jamur dapat menjadi sumber protein alternatif yang lebih terjangkau. Jamur juga mengandung jumlah asam amino esensial yang relatif tinggi, terutama triptofan dan metionin. Selain memiliki rasa yang lezat, jamur kaya akan nutrisi, seperti protein, karbohidrat, mineral (kalsium dan zat besi), vitamin B, dan serat. Dalam setiap 100 gram jamur kering, terkandung sekitar 7,8-17,72 gram protein, 5,6-8,7 gram serat kasar, 21 mg kalsium, 32 mg zat besi, 0,21 mg tiamin, 7,09 mg riboflavin, dan 57,6-81,8 gram karbohidrat, dengan kandungan energi sekitar 328-367 kkal (Setyawan & Kamil, 2021).

Desa Ameroa merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Konawe yang memiliki potensi daun tawaloho yang melimpah. Berdasarkan data posyandu bahwa di Desa Amaroa memiliki 5 anak yang menderita kekurangan gizi umur 1 – 3 tahun. Olehnya itu, melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diadakan oleh LPPM Politeknik Bina Husada Kendari dan Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo, berinisiatif memberikan edukasi kepada masyarakat Desa Ameroa tentang pengembangan formula Pemberian Makanan

Tambahan (PMT) berupa biskuit berbahan dasar daun tawaloho kombinasi jamur tiram. Penyuluhan ini mencakup berbagai aspek, mulai dari teknik pemanenan hingga pengolahan menjadi biskuit dengan cita rasa yang renyah, gurih, dan aman untuk dikonsumsi balita sebagai khususnya balita.

Metode

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat di Desa Ameroa, Kecamatan Konawe, dapat disimpulkan sebagai berikut (Musdalipah et al., 2023; Musdalipah, et al., 2021):

1. Perencanaan

   Tim penyuluh melakukan identifikasi masalah di lapangan melalui wawancara dengan warga terkait pemanfaatan daun tawaloho dan jamur tiram di Desa Ameroa. Selanjutnya, mengadakan rapat dan koordinasi untuk menyusun jadwal kegiatan.

2. Perizinan

   Surat permohonan kegiatan disampaikan kepada ketua RT di Desa Ameroa dan mengkoordinasi jadwal kegiatan dengan warga hingga tercapai kesepakatan bersama.

3. Persiapan kegiatan

   Pada tahap ini, salah satu warga ditunjuk sebagai koordinator lapangan untuk mempermudah komunikasi dengan masyarakat setempat. Setelah itu, dilakukan persiapan pembuatan formulasi biskuit serta materi mengenai proses pengolahannya berbahan dasar daun tawaloho dan jamur tiram.

4. Pelaksanaan

   Kegiatan pengabdian masyarakat diikuti oleh 30 warga serta 10 anggota tim penyuluh yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. Proses pembuatan biskuit dilakukan secara kolaboratif antara tim penyuluh dan warga. Tim penyuluh bertugas memberikan panduan mengenai cara membuat biskuit, termasuk persiapan simplisia dan bahan tambahan yang diperlukan. Tahap awal pembuatan simplisia meliputi pengambilan daun, pembersihan, perajangan, dan pengeringan. Setelah simplisia terbentuk, proses dilanjutkan dengan penghalusan menggunakan blender. Hal yang sama juga dilakukan pada preparasi pembuatan serbuk jamur tiram. Bahan tambahan untuk pembuatan biskuit meliputi tepung terigu rendah kalori, telur, gula, mentega, susu, dan perisa vanili. Langkah pertama

yaitu mencampurkan gula rendah kalori dan telur dalam wadah, lalu mengaduknya dengan mixer hingga merata. Selanjutnya, mentega dan vanili ditambahkan, diikuti dengan tepung terigu rendah kalori serta serbuk daun tawaloho dan jamur tiram. Setelah adonan selesai, bentuk biskuit menggunakan cetakan khusus, kemudian panggang adonan di dalam oven hingga berwarna sedikit kecokelatan.

5. Monitoring dan evaluasi

   Evaluasi karakteristik organoleptic, uji kekerasan, keseragam bobot dan uji kesukaan warga dilakukan dengan menggunakan kuesioner. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dan disajikan dalam bentuk persentase.

Hasil dan Diskusi

1. Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil kegiatan di lapangan, tingkat partisipasi masyarakat Desa Ameroa dalam program pengabdian dirangkum dalam Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik responden masyarakat Desa Ameroa

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Laki-laki	3	10%
Perempuan	27	90%
Total	30	100%

Tabel 1 menunjukkan responden perempuan lebih banyak mengikuti kegiatan sosialisasi yaitu sebesar 90%. Data tersebut menunjukkan antusiasme serta keterlibatan warga dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari sesi sosialisasi hingga pelatihan pengolahan produk.

2. Pembuatan Serbuk Daun Tawaloho dan jamur tiram

Daun salam diperoleh dari pekarangan rumah warga di Desa Ameroa. Proses pemetikan daun dilakukan pada pagi hari, diikuti dengan tahap penyortiran untuk memastikan kualitas bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan biskuit. Rincian langkah-langkah pembuatan serbuk daun tawaloho dan jamur tiram dapat dilihat pada Gambar 1, 2, 3, 4.



Gambar 1.
Pemetikan daun tawaloho



Gambar 2.
Pencucian daun salam dan jamur tiram



Gambar 3.
Pengeringan daun tawaloho
dan jamur tiram di oven



Gambar 4.
Serbuk daun tawaloho dan jamur tiram

Gambar 1-4 menunjukkan tahapan proses pembuatan serbuk daun tawaloho dan jamur tiram yang meliputi pemanenan, penyortiran, pencucian, pengeringan, dan penghalusan. Daun kedondong hutan dipetik satu per satu, lalu dicuci dengan air mengalir. Proses sortasi basah dilakukan untuk memisahkan daun dan jamur dari kotoran yang menempel. Setelah itu, dikeringkan di oven dan dipotong menjadi bagian-bagian kecil. Setelah kering, diblender dan diayak untuk mendapatkan hasil yang lebih merata (Musdalipah et al., 2023).

3. Formulasi Biskuit Daun Tawaloho dan Jamur Tiram

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan biskuit berbahan dasar daun tawaloho dan jamur tiram meliputi tepung terigu rendah kalori, telur, gula, mentega, dan pengaroma. Tepung terigu berfungsi sebagai bahan pengisi utama, margarin berperan

sebagai pengemulsi, telur digunakan untuk memberikan tekstur lembut, gula sebagai pemberi rasa manis, dan vanili susu berfungsi sebagai pengaroma (Musdalipah, et al., 2021; Sukoco & Handayani, 2020). Rincian tahapan proses pembuatan biskuit disajikan pada Gambar 5,6, dan 7.



Gambar 5.
Pencampuran bahan



Gambar 6.
Pengovenan adonan



Gambar 7.
Sediaan biskuit

Biskuit merupakan salah satu produk pangan yang dibuat dengan memanggang adonan berbahan dasar tepung terigu, baik dengan penambahan bahan makanan lain maupun tanpa bahan tambahan pangan yang diizinkan (Alifiah et al., 2023). Proses pembuatannya melibatkan tahapan pencampuran (*mixing*) dan pencetakan (*cutting*). Produk ini termasuk dalam kategori pangan kering dengan kadar air yang rendah. Untuk memastikan keamanan konsumsinya, biskuit yang dihasilkan harus memenuhi standar mutu yang berlaku (Badan Standarisasi Nasional, 2011).

4. Hasil Uji Organoleptik Sediaan *Churros*

Evaluasi organoleptik pada biskuit dilakukan untuk mengukur dan menganalisis karakteristik suatu produk pangan yang dapat diterima oleh indera manusia, seperti indera penglihatan, pencicipan, penciuman, dan perabaan. Penilaian ini melibatkan interpretasi reaksi sensorik yang dilakukan oleh panelis atau alat uji sebagai instrumen pengukuran (Musdalipah et al., 2023).). Hasil uji organoleptik biskuit disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Hasil uji organoleptik biskuit daun tawaloho dan jamur tiram

Sediaan	Warna	Aroma	Rasa	Bentuk
FA	Kuning kecoklatan	Bau khas susu	Rasa khas biskuit	Padat
FB	Kuning kecoklatan	Bau khas susu	Rasa khas biskuit	Padat
FC	Kuning kecoklatan	Bau khas susu	Rasa khas biskuit	Padat

Keterangan:
FA: Kosentrasi biskuit daun tawaloho dan jamur tiram 1 gram
FB: Kosentrasi biskuit daun tawaloho dan jamur tiram 3 gram
FC: Kosentrasi biskuit daun tawaloho dan jamur tiram 5 gram

Berdasarkan hasil uji organoleptik (Tabel 2), pengujian warna menunjukkan bahwa FA, FB dan FC memiliki warna kuning kecoklatan. Warna ini dihasilkan dari bahan-bahan seperti mentega dan kuning telur. Warna berperan penting dalam menentukan kualitas atau tingkat penerimaan produk pangan, karena merupakan parameter organoleptik pertama yang diamati dalam evaluasi. Pada pengujian aroma, FA, FB, dan FC menunjukkan aroma khas susu, yang dihasilkan dari penambahan susu bubuk selama proses pembuatan biskuit. Aroma menjadi salah satu parameter utama dalam pengujian sifat sensoris (organoleptik) yang dinilai melalui indera penciuman. Pada pengujian rasa, FA, FB dan FC menunjukkan rasa khas biskuit. Penampilan produk menjadi salah satu atribut penting yang menentukan daya tarik suatu produk. Ketika konsumen memilih produk, penampilan sering kali menjadi pertimbangan utama, bahkan mendahului atribut sensoris lainnya. Produk dengan penampilan yang menarik sering kali diasosiasikan dengan rasa yang lezat dan kualitas tinggi. Dalam produk pangan, ciri organoleptik memainkan peran penting dalam menarik perhatian konsumen dan memberikan kesan awal apakah produk tersebut layak diterima.

5. Uji Keseragaman Bobot

Pengujian keseragaman bobot bertujuan untuk memastikan bahwa setiap unit produk memiliki berat yang konsisten sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Dalam proses pembuatan biskuit, keseragaman bobot menjadi aspek penting untuk

menjamin kualitas, estetika, dan efisiensi dalam produksi. Uji ini dilakukan dengan cara menimbang setiap unit biskuit menggunakan timbangan digital untuk memastikan bahwa bobotnya memenuhi kriteria yang telah ditetapkan. Hasil pengujian keseragaman bobot disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil pengujian keseragaman bobot biskuit daun tawaloho dan jamur tiram

Formulasi	Bobot 1 (gram)	Bobot 2 (gram)	Bobot 3 (gram)	Rata-Rata (gram)
FA	8,2	8,3	8,25	8,25
FB	8,3	8,35	8,4	8,35
FC	8,37	8,41	8,42	8,4

Tabel 3 menunjukkan bahwa formulasi FA, FB, dan FC memiliki bobot yang relatif seragam. Keseragaman bobot ini diperoleh melalui proses pencetakan adonan yang konsisten. Keseragaman bobot berdampak pada daya tarik konsumen, terutama untuk produk yang dikemas dalam jumlah tertentu. Faktor ini turut berkontribusi terhadap efisiensi distribusi dan akurasi dalam perhitungan nilai gizi per porsi, yang menjadi poin penting bagi produk pangan fungsional seperti biskuit berbahan dasar daun tawaloho dan jamur tiram.

6. Uji Kesukaan/hedonik

Uji kesukaan berperan penting dalam mengevaluasi apakah sebuah produk memerlukan perbaikan sebelum resmi dipasarkan. Selain itu, berfungsi untuk mengidentifikasi produk yang paling disukai oleh konsumen, sehingga memberikan wawasan berharga mengenai preferensi konsumen terhadap produk tertentu (Syarfaini et al., 2017; Tarwendah, 2017). Pada penilaian uji hedonik biskuit daun tawaloho dan jamur tiram digunakan responden sebanyak 30 orang yang disajikan pada tabel 4.

Tabel 4. Uji kesukaan daun tawaloho berdasarkan citarasa

Formula	Responden	
	Suka	%
FA	30	100
FB	30	100
FC	30	100

Tabel 4 menunjukkan tingkat variasi penerimaan responden terhadap kelezatan biskuit yang terbuat dari kombinasi daun tawaloho dan jamur tiram, dengan hasil yang diukur berdasarkan skala kesukaan (suka dan tidak suka). Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan, mayoritas responden memberikan penilaian positif terhadap semua formulasi biskuit, yaitu FA, FB, dan FC (100%). Hal ini mengindikasikan bahwa biskuit yang dihasilkan dari bahan kombinasi tersebut memiliki daya tarik rasa yang baik dan dapat diterima oleh berbagai kalangan konsumen (Musdalipah et al., 2024).

7. Pemanfaatan Daun Salam Pada Masyarakat Desa Ameroa

Kegiatan penyuluhan dan edukasi mengenai pembuatan biskuit berbahan dasar daun tawaloho dan jamur tiram di Desa Ameroa Kabupaten Konawe mendapat sambutan positif dari masyarakat setempat. Respon baik ini terlihat dari partisipasi aktif warga dalam setiap tahapan kegiatan yang telah dilaksanakan. Dokumentasi kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 8, 9, 10 dan 11.

Edukasi yang diberikan bertujuan untuk memperkenalkan pemanfaatan daun tawaloho dan jamur tiram sebagai cemilan pencehah stunting sekaligus meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat kesehatan yang terkandung di dalamnya. Kegiatan ini dihadiri oleh ±30 peserta, termasuk ibu Lurah Ameroa, mahasiswa, serta warga setempat. Proses sosialisasi diawali dengan pembukaan, penyampaian materi, dan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan biskuit. Dalam pelatihan ini, peserta diajarkan langkah-langkah mulai dari pencampuran bahan hingga menghasilkan produk akhir berupa biskuit. Antusiasme warga terlihat jelas ketika mereka ikut berpartisipasi langsung dalam setiap tahap pembuatan, menunjukkan ketertarikan yang tinggi terhadap inovasi produk berbasis bahan lokal.



Gambar 8.
Pembukaan kegiatan pelatihan



Gambar 9.
Pelatihan cara pengolahan sampel





Gambar 10.
Pelatihan Pelatihan pembuatan biskuit daun tawaloho dan jamur tiram



Gambar 11
Tim Penyuluh bersama warga Desa Ameroa

Kegiatan pemberdayaan Masyarakat melalui pelatihan pembuatan biskuit pencegah *stunting* dilakukan oleh Tim penyuluh Politeknik Bina Husada Kendari bekerjasama dengan Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo kepada Masyarakat desa Ameroa. Pelatihan ini bertujuan untuk menyediakan alternatif penunjang nutrisi bagi anak stunting dengan memperhatikan takaran saji dan anjuran konsumsi harian, sesuai dengan pedoman yang ditetapkan. Selain itu, kegiatan ini juga memiliki tujuan jangka panjang untuk meningkatkan taraf perekonomian warga Desa Ameroa, dengan harapan produk ini dapat dikembangkan sebagai komoditas yang dipasarkan. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan kualitas gizi anak tetapi juga berkontribusi pada manfaat ekonomi melalui perbaikan kualitas sumber daya manusia.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim penyuluh berhasil meningkatkan keterampilan warga Desa Ameroa, khususnya dalam pembuatan biskuit berbahan dasar daun tawaloho dan jamur tiram. Program ini tidak hanya memberikan pelatihan teknis, tetapi juga memberikan pemahaman tentang pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal untuk menciptakan produk pangan inovatif dan bernilai tambah.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Politeknik Bina Husada Kendari dan Fakultas Pertanian UHO yang telah berperan sebagai penyuluh, serta kepada seluruh masyarakat Desa Ameroa yang telah menjadi mitra dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini.

Daftar Pustaka

Alifiah, M., Pramita, N., Anggra, S., Azal, E., Fatimatuzzahroh, D., & Rosmaharini, S. (2023). Pelatihan Pembuatan PMT dari Susu Sapi dan Biskuit Alami Bagi Anak dengan Stunting di Desa Murukan, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. *Dedikasi Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(2), 126–136.

Badan Standarisasi Nasional). (2011). *Biskuit* (BSN (ed.); 1st ed.). BSN.

Fihrina, M., Setiawan, D. I., Slamet, N. S., Mohamad, F., Setiawan, D. I., Slamet, N. S., &

Pomalingo, A. Y. (2022). Potensi Biskuit "Tyam"(Biskuit Dengan Substitusi Tepung Tempe Dan Serbuk Bayam) Sebagai Alternatif Pencegahan Stunting Pada Balita. *Gorontalo Journal Health & Science Community*, *6*(1), 51–61.

Kemenkes RI. (2021). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020*. Kementerian Kesehatan RI.

Musdalipah, M., Murtafia, M., Nurhikma, E., Daud, N. S., & Rusli, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Biskuit dari Daun Kedondong Hutan (Spondias pinnata (Linn . F .) Kurz) Sebagai Cemilan Antidiabetes. *Nadikami*, *01*(2), 59–71.

Musdalipah, M., Nunigrum, A., Daud, N. S., Hikma, E. N., Rusli, N., Badia, E., Reymon, Wulaisfan, R., Fauziah, Y., Karmilah, Yodha, A. W. M., & Alam, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Ranoeya Melalui Pelatihan Pembuatan Cemilan Churros Daun Salam (Syzygium Polyanthum Wight) Bagi Penderita Diabetes Di Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe. *Jurnal Abdi Masyarakat Kita*, *4*(1), 96–110. https://doi.org/10.33759/asta.v4i1.493

Musdalipah, M., Nurhikma, E., Sofyan, S., Rusli, N., Daud, N., Yusriani, L., & Alam, S. (2021). Pemanfaatan Daun Tawaloho Sebagai Makanan Sehat dalam Sediaan Biskuit Untuk Masyarakat Mekar Baru Sulawesi Tenggara. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, *5*(4), 2099–2108.

Nugroho, Y., Soendjoto, M. A., Suyanto, Matatula, J., Alam, S., & Wirabuana, P. Y. A. P. (2022). Traditional medicinal plants and their utilization by local communities around Lambung Mangkurat Education Forests, South Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas*, *23*(1), 306–314. https://doi.org/10.13057/biodiv/d230137

Setyawan, R. H., & Kamil, R. Z. (2021). Edible Mushroom Potency to Alleviate Stunting Through Gut Microbiota Modulation : A Review. *Prosiding Biologi Achieving the Sustainable Development Goals with Biodiversity in Confronting Climate Change*, 119–132.

Simanullang, G., Sari, U., Fauziyya, R., & Rahayyu, A. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Biskuit Pencegah Stunting Jamur Tiram Putih dan Labu Kuning di Posyandu Desa Banjar Agung. *Innovation for Community Service Journal*, *1*(2), 42–47.

Sukoco, A., & Handayani, S. (2020). Pelatihan Proses Pembuatan Biskuit dari Tepung Pepaya dan Pisang di Desa Silo, Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, *5*(1), 10–14. https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i1.1206

Syarfaini, Satrianegara, M. F., & Alam, S. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L . Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, *9*(2), 138–152. https://doi.org/https://doi.org/10.24252/as.v9i2.3763.

Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *5*(2), 66–73.