

PELATIHAN PEMBUATAN TEPUNG UBI DAN APLIKASINYA UNTUK BAHAN DASAR SANCK BALITA DALAM PENCEGAHAN STUNTING

Anita¹, Eko Sutrisno², Achmad Rijanto³

^{1,2)} Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknik Universitas Islam Majapahit

³⁾ Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Islam Majapahit

e-mail: sp.anita17upn@gmail.com

Abstrak

Stunting merupakan kejadian kekurangan energi kronik berkepanjangan. Faktor Penyebab stunting salah satunya adalah kurangnya pemenuhan gizi pada anak. Stunting tidak selalu disebabkan oleh kondisi ekonomi, tetapi dapat disebabkan oleh kurangnya pengetahuan ibu dalam memberikan makanan bergizi. Pangan lokal seperti Ubi dapat dijadikan olahan bergizi dengan cara dijadikan tepung dengan metode fermentasi. Tepung ubi metode frementasi dapat diolah sebagai bahan dasar untuk membuat snack balita dalam pencegahan stunting. Bahan dasar tepung ubi dapat dikombinasikan dengan protein lainnya sepeti susu, sumber lemak seperti santan yang nantinya snack tersebut menjadi padat gizi. Pelatihan pembuatan tepung ubi ungu di PKK Desa Kembangbelor Pacet Mojokerto dilaksanakan pada bulan Agustus dan dihadiri oleh 40 anggota PKK. Kegiatan pelatihan antara lain pelatihan pengoprasionalan mesin oven, mesin penepung, mesin pemotong ubi dan pelatihan pembuatan snack dengan bahan dasar tepung ubi ungu. Hasil Pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan PKK Desa Kembangbelor dimana dapat dilihat nilai median sebelum pelatihan 4 dan sesudah pelatihan nilai median 6.

Kata Kunci : Stunting, tepung Ubi, Pangan Lokal

Abstract

Stunting is an event of prolonged chronic energy deficiency. One of the factors causing stunting is a lack of adequate nutrition for children. Stunting is not always caused by economic conditions, but can be caused by the mother's lack of knowledge in providing nutritious food. Local foods such as sweet potatoes can be made into nutritious preparations by making them into flour using the fermentation method. Sweet potato flour using the fermentation method can be processed as a basic ingredient for making snacks for toddlers to prevent stunting. The basic ingredient of sweet potato flour can be combined with other proteins such as milk, fat sources such as coconut milk, which will make the snack nutrient dense. Training on making purple sweet potato flour at the PKK in Kembangbelor Village, Pacet, Mojokerto, was held in August and was attended by 40 PKK members. Training activities include training on operating oven machines, flouring machines, sweet potato cutting machines and training on making snacks using purple sweet potato flour as the basic ingredient. The results of the training show an increase in the knowledge and skills of the Kembangbelor Village PKK where it can be seen that the median value before training was 4 and after training the median value was 6.

Keywords: Stunting, sweet potato flour, local food

PENDAHULUAN

Desa Kembangbelor Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto merupakan desa yang memiliki hawa sejuk, cocok sebagai lahan pertanian dan agrowisata. Wilayah desa ini cukup luas, yang sebagian besar terdiri atas daerah tegalan (ladang) dan beberapa lahan terdiri dari daerah persawahan yang relatif mampu memenuhi kebutuhan penduduknya akan beras (Putri, Arwani, dan Sutan 2018). Pada daerah tegalan, produktivitas tanaman pangan yang menjadi unggulan antara lain : tanaman ubi jalar, dan ubi kayu, jagung dan kedelai dapat diproduksi di daerah ini. Ubi jalar merupakan tanaman hasil perkebunan yang mempunyai nilai yang sangat tinggi dari segi nilai gizi dan mengandung komponen bioaktif yang sangat berguna bagi kesehatan sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi bahan baku pangan fungsional (Martantina dkk. 2024)

Ubi jalar merupakan produk pangan yang penting, karena selain memiliki nilai gizi yang tinggi. Kandungan gizi ubi jalar sangat tergantung dari varietasnya, pada umumnya, ubi jalar mengandung serat dan pektin yang sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon (Pranova dkk. 2022). Selain itu, kandungan betakaroten, vit E dan C pada ubi jalar juga bermanfaat sebagai antioksidan pencegah kanker dan beragam penyakit 2 kardiovaskuler

(Pratiwi 2020). Nilai indeks glikemik yang rendah dari ubi jalar sehingga aman dikonsumsi bagi penderita diabetes (Nisa, Ansharullah, dan Rejeki 2022).

Keberadaan ubi jalar memiliki potensi yang besar sebagai pengganti terigu pada berbagai olahan pangan khususnya dalam pembuatan snack balita seperti pembuatan puding, kue brownis, roti kukus, donat serta jajanan kue tradisional lainnya (Suarningsih, Suranadi, dan Chandradewi 2022). Teknologi pengolahan pangan juga telah banyak berperan menghasilkan kreasi baru olahan ubi jalar, dengan bentuk yang paling banyak berupa jajanan atau makanan ringan (snack food). Salah satu cara untuk meningkatkan produk olahan ubi jalar sebagai adalah dengan mengolahnya menjadi kue kering ataupun biskuit. Penggunaan tepung ubi jalar sebanyak 100% telah dapat menghasilkan kue kering yang kualitasnya sama dengan kue kering dari terigu (Elwin dkk. 2022). Selain itu, penggunaan ubi jalar pada pembuatan kue kering dapat menghemat penggunaan gula sebesar 20% dibandingkan jika diolah dengan 100% terigu, hal ini dikarenakan ubi jalar memiliki kandungan gula yang cukup tinggi. Pada pelatihan ini, pengolahan ubi jalar dibuat menjadi tepung dengan teknologi fermentasi. Tepung ubi jalar dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan jajanan untuk program snack balita di Posyandu, Posbalita dan posremaja. Ubi Jalar dapat dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan puding ubi, klepon dan putu mayang. Kandungan gizi yang terkandung mencakup karbohidrat, protein, lemak, protein dan serat. Hal tersebut sesuai dengan kebutuhan pertumbuhan anak-anak dimana anak-anak balita membutuhkan gizi makro dan gizi mikro. Produk pangan lokal dari bahan dasar ubi ungu berpotensi dapat dikembangkan dipasaran. Olahan snack dari ubi ungu berupa puding susu, klepon dan kue mayang tidak hanya anak-anak yang menyukai sebagai camilan sehari-hari, tetapi orang dewasa menyukainya. Proses pengolahan ubi jalar diharapkan dapat membuka peluang usaha yang cukup luas bagi petani ubi jalar serta menambah ketrampilan ibu PKK Desa Kembangbelor Pacet untuk menambah variasi menu kudapan PMT Posyandu. Hal tersebut sesuai dengan kondisi desa yaitu Desa Pacet sentra Ubi jalar. PKK Desa Kembangbelor Pacet akan bersinergi positif untuk mendukung pengembangan pangan lokal untuk pencegahan stunting.

Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan informasi dan meningkatkan ketrampilan PKK Desa Kembangbelor Pacet dalam merencanakan pembuatan menu snack PMT Posyandu. PKK Desa Kembangbelor Pacet nantinya menjadi salah satu penggerak PKK di Kota Mojokerto yang menjadikan pangan lokal sebagai bahan dasar utama untuk snack balita anti stunting.

METODE

Tempat dan Waktu. Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Balai Desa Kembangbelor Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto pada tanggal 27-28 Agustus 2024

Khalayak Sasaran. Khalayak sasaran pada kegiatan ini adalah Ibu-Ibu PKK Desa Kembangbelor Pacet. Harapan diundangnya PKK Desa Kembangbelor karena PKK merupakan kader-kader posyandu yang merupakan garda terdepan di desa dalam mensosialisasikan snack sehat untuk balita dalam upaya pencegahan stunting.

Metode Pengabdian. Metode pelaksanaan pengabdian terdiri dari 1) Penyuluhan dan diskusi dengan masyarakat dan kader posyandu tentang proses pengolahan ubi jalar menjadi puding susu dan kue mayang. 2) Pelatihan membuat puding susu dari ubi jalar. Proses pembuatan puding susu dari ubi jalar, Bahan : kompor, blender, ubi ungu yang sudah dikukus terlebih dahulu 200 gram, agar agar 7 gram, susu segar 2000 ml, gula 200 gram, garam secukupnya, santan segar 2.000 ml dan minyak sayur 3) Pelatihan membuat kue mayang dari ubi jalar. Bahan yang digunakan antara lain 500gram ubi jalar yang sudah direbus, 200 gram tepung beras, 50 gram tepung tapioka, 135 gram gula, pewarna makanan ungu dan putih secukupnya, 500 ml santan, 60 gram tepung terigu, ½ sdt vanili. Alat yang digunakan antara lain adalah Baskom, pengaduk, saringan besar, plastik kerucut, spatula, panci pengukus dan daun pisang.

Cara membuat puding susu dari ubi jalar : a) Rebus ubi ungu atau kukus, b) haluskan ubi ungu atau blender ubi ungu dengan air atau santan, c) Masukkan agar agar, gula, garam, dan meizena ke dalam panci, d) Aduk hingga larut, e) Masukkan ubi ungu yg sudah diblender, f) Rebus dengan api kecil hingga mendidih g) Matikan kompor dan tunggu uapnya hilang h) Masukkan adonan ubi ke dalam botol (separo botol), i). Tambah susu segar dan susu kental manis.

Cara membuat kue mayang : a) Kukus Ubi Ungu 30 menit b) Campurkan ubi ungu, tepung terigu dan gula serta dihaluskan c) Bentuk ubi ungu menjadi bentuk lonjong d) Masukkan santan, tepung beras, tapioka dan vanili, dimasak hingga matang d) masukkan adonan tepung beras dan tapioka ke dalam plastik segitiga e) Gulung ubi ungu dengan lapisan kulit tepung dengan alas daun pisang e) Kukus ± 15 menit f) Kue mayang siap dinikmati. 4) Kegiatan selanjutnya yaitu diakhiri dengan acara

diskusi seputar proses pembuatan dan nilai lebih dari puding susu ubi jalar ungu dan kue putu mayang dalam pencegahan stunting.

Indikator Keberhasilan. Salah satu bukti tercapainya sasaran atau keberhasilan dari kegiatan Pengabdian Masyarakat ini adalah dengan adanya peran serta peserta selama penyuluhan melalui aktivitas yang berkembang dalam diskusi dan kehadiran peserta selama kegiatan berlangsung. Dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini peserta yang hadir berjumlah 40 anggota PKK, yang terdiri dari PKK dan kader posyandu dari 3 dusun dalam satu Desa Kembangbelor. Peserta turut berperan aktif saat kegiatan berlangsung baik selama kegiatan penyuluhan maupun saat acara praktek pengolahan dari ubi jalar. Sasaran lainnya adalah sikap keterbukaan dari pihak ketua PKK Desa Kembangbelor Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto, yang bersedia menerima pengabdian dari program studi Teknologi hasil Pertanian, dilain waktu sehingga sangat terbuka peluang kami untuk menjadikan Desa Kembangbelor Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto sebagai Desa Binaan. Selain itu, bentuk tercapainya sasaran juga terlihat dari keberhasilan Ibu-ibu PKK dan kader posyandu pada saat mempraktekan sendiri proses pembuatan puding susu dan kue mayang pada saat kegiatan pengabdian berlangsung, hal ini menandakan bahwa kegiatan ini sudah berhasil mencapai sasaran yang diharapkan, yaitu memberikan pengetahuan bagi Ibu-ibu PKK dan kader posyandu Desa Kembangbelor Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto untuk dapat mengolah ubi jalar. Keberhasilan dari kegiatan ini juga terlihat dari banyaknya pertanyaan Ibu-ibu PKK dan kader posyandu mengenai proses pembuatan, adanya penambahan bahan baku lainnya, dan keinginan dari Ibu-ibu PKK dan kader posyandu untuk langsung mempraktekkan di rumah.

Metode Evaluasi. Elavulasi kegiatan dilakukan dengan melakukan tanya jawab secara langsung dan pemberian kuesioner kepada peserta mengenai pemahaman materi yang disampaikan dan harapan peserta setelah kegiatan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian di Desa Kembangbelor di hadiri oleh Ibu-Ibu PKK dan kader kader posyandu sebanyak 40 anggota. Kegiatan dibuka oleh ketua PKK dalam hal ini Ibu Rusminiwati dan dilanjutkan dengan acara inti yaitu pengisian materi oleh Tim Dosen Universitas Islam Maapahit. Materi latihan terdiri dari beberapa bagian diantaranya :

1. Edukasi terkait potensi pangan lokal dalam membantu pencegahan stunting

Pemberian materi edukasi yaitu dengan ceramah didukung dengan ppt yang informatif selanjutnya dilakukan sesi diskusi. Dalam kegiatan ini disampaikan bahwa bahaya stunting yang dapat mengganggu tumbuh kembang anak anak serta berdampak pada usia sekolah dan dapat menyebabkan penyakit generatif. Anak stunting cenderung mempunyai IQ lebih rendah(jumlah point) dibandingkan anak yang sehat(Yuwanti, Mulyaningrum, dan Susanti 2021). Desa Kembangbelor merupakan desa dengan sentra ubi ungu, ubi orange dan ubi jalar putih. Pembuatan tepung berbahan dasar ubi ungu untuk pencegahan stunting merupakan sinergi yang positif anatra desa dengan PKK posyandu. Sehingga nantinya Ibu PKK akan mengolah hasil panen ubi jalar menjadi tepung. Kegiatan ini diharapkan meningkatkan ketrampilan PKK Desa Kembangbelor dalam pemanfaatan ubi jalar produksi desa setempat. Pengolahan ubi jalar menajdi tepung merupakan suatu metode dalam memperpanjang umur simpan produk yang perishable (mudah rusak). Sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi petani di Desa Kembangbelor.



Gambar 1 : Pemaparan oleh Narasumber Tema Stunting
Sumber : Dokumen Pribadi

2. Penyuluhan pengoperasional mesin penepung (Full Sett)

Penyuluhan terkait cara penggunaan teknologi tepat guna mesin penepung diantaranya cara menggunakan mesin perajang ubi ungu, cara penggunaan oven cabinet drying dan cara penggunaan

mesin penepung. Cara kerja mesin produksi perajang singkong adalah memasukkan satu per satu ubi ungu yang sudah dikupas, mesing pemotong akan memotong secara otomatis dengan ketebalan 2 mm. Cara pemeliharaan mesing pemotong ubi adalah rutin dibersihkan setelah dipakai sehingga pisau ayang ada didalam mesin tidak berkarat. Sedangkan cara mengatasi trouble shoting mesin adalah me reset ulang mesin pemotong. Mesin pemotong ubi ini mampu memotong ubi ungu 1 kg dalam waktu 2 menit. Mesin pemotong singkong tenaga dinamo lebih efektif digunakan produksi skala rumah tangga karena menghasilkan 30 kg/ jam (Saepurohman dan Nurwathi 2021). Selanjutnya yaitu Cara kerja mesin oven cabinet dryer adalah memasukkan potongan ubi ke dalam rak kassa yang berbahan steinles steel kemudian di setting dengan suhu 80°C selama 6 jam. Cara perawatan mesin oven cabinet drying adalah menggunakan nyala api warna biru agar suhu panas stabil. serta cara mengatasi trouble shoting mesin adalah me reset ulang mesin oven atau di cek keseluruhan mulai dari gas yang mengalir serta tungku api bersih atau tidaknya. Pada mesin penepung dengan tenaga penggerak diesel berbahan dasar bensin, yaitu chip ubi ungu yang sudah kering selanjutnya di masukkan ke dalam corong mesin penepung dan dibuka untuk pintu arah chip ubi masuk ke mesin. Chip Ubi ungu akan menjadi tepung ubi ungu. Proses selanjutnya adalah hasil tepug ubi ungu yang sudah di haslukan di ayak dengan ayakan 80 mesh. Hal ini untuk mendapatkan kualitas tepung sesuai untuk kegunaannya yaitu sebagai bahan dasar pembuatan snack balita untuk stunting.



Gambar 2 : Penjelasan Cara operasional mesin oleh Narasumber
Sumber : Dokumen Pribadi



Gambar 3. Praktik mengoven ubi untuk dijadikan tepung
Sumber : Dokumen Pribadi

3. Pelatihan pembuatan Menu Balita

a. Pembuatan puding susu dari Ubi Jalar

Pemanafatan ubi ungu menjadi snack anak-anak dimana ubi ungu mempunyai kandungan gizi karbohidrat, protein, serat dan antioksidam sehingga bahan dasar ubi ungu utuk snack balita mendukung dalam pencegahan stunting. Ubi ungu dapat dikombinasikan dengan protein hewani lainnya mislanya susu dan telur.

puding susu merupakan usulan menu untuk variasi pengolahan ubi ungu. Puding susu merupakan snack yang mengandung karbohidrat dari ubi itu sendiri, lemak dari santan, protein dari susu serta serta dari agar-agar. Sehingga mendukung program pemerintah dalam penurunan angka stunting dengan menerapkan gizi seimbang.

Pengolahan Ubi Ungu menjadi puding susu dibagi menjadi beberapa tahapan diantaranya :

1. Membuat puding susu dari Ubi ungu

Ubi ungu merupakan sumber karbohidrat dan serat serta kaya akan antioksidan. Cara pembuatan ubi ungu menjadi puding yaitu dengan mengupas dan membersihkan ubi ungu selanjutnya ubi ungu dipotong potong dadu diameter 5 cm dan dikukus \pm 15-20 menit. Ubi

ungu yang sudah dikukus selanjutnya diblender dengan santan segar sampai lembut dan kemudian disaring agar hasil puding halus tidak bergerindil. Sisa santan tadi dimasukkan ke dalam panci dan dicampur dengan agar-agar, tepung meizena dan gula serta sedikit garam diaduk hingga homogen dan selanjutnya di campur dengan ubi ungu yang udah diblender. Adonan dipanaskan di atas kompor dengan api sedang sampai mendidih dengan terus diaduk agar santannya tidak pecah. Adonan mendidih segera dimatikan kompornya dan ditunggu sampai susu $\pm 40^{\circ}$ / hangat kuku/ uapnya sudah hilang.

2. Kuah Puding

Kuah puding terdiri susu segar hewani dimana kalau susu segar terlebih dahulu di pasteurisasi sampai suhu 85° atau direbus dengan api sedang sampai suhu 85° . Setelah itu ditambah susu kental manis sebanyak 200 gram dan diaduk hingga homogen. Kuah puding ditunggu hingga dingin sebelum dikemas pada botol – botol

3. Pengemasan

Puding Ubi yang sudah hilang uap nya, dimasukkan ke dalam botol berukuran 250 ml sampai separo botol. Selanjutnya ditunggu sampai puding sudah ngegett dan ditambah dengan kuah sampai botol penuh. Ditutup dan disimpan didalam kulkas agar lebih segar dan awet tahan ± 1 minggu.



Gambar 4. Proses pembuatan pudding susu berbahan dasar tepung ubi

Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 5. Produk snack puding ubi

Sumber : Dokumentasi Pribadi

b. Pembuatan Kue Mayang dari Ubi Jalar

Kue emayang dengan bahan dasar ubi ungu dan dikombinasi warna ungu dan putih sehingga menarik perhatian anak-anak untuk mengkonsumsinya sebagai snack harian. Kue mayang pada umumnya dibuat dari tepung beras dan tepung kanji dan dibentuk seperti mie serta disiram kuah. Pada pembuatan kue mayang ini yang berbeda adalah bahan dasar kue mayang dari ubi ungu dengan diberi kulit tepung beras dan tepung tapioka. Kue mayang yang dimodifikasi dengan bahan dasar ubi ungu merupakan snack balita padat gizi karena mengandung serat, protein, karbohidrat dan vitamin lainnya. Pembuatan putu mayang berebahan dasar ubi jalar dibagi menjadi beberapa tahapan diantaranya :

1. tahap pembuatan isi

Pada tahap ini, membuat isi mayang dengan mengukus ubi ungu selama 15 menit selanjutnya ditambah dengan tepung terigu dan gula. Adonan tersebut dihaluskan sampai halus. Selanjutnya dibentuk lonjong seperti kepompong dengan diameter ± 3 cm. Adonan didinginkan.

2. Tahap pembuatan kulit mayang

Pada tahap ini kulit mayang dibuat dengan memasukkan santan, tepung beras, tepung tapioka dan vanili selanjutnya di rebus hingga matang. Adonan yang sudah matang dipisah menjadi dua adonan dan diberi pewarna makana ungu dan pewarna makanan putih. Tahap selanjutnya adalah memasukkan kulit adonan tersebut ke plastik segitiga dan mencetaknya satu dengan alas daun pisang. Isian ubi ungu dimasukkan kedalam kulit mayang dan digulung seperti kepompong. Tahap terakhir adonan tersebut dikukus selama 15 menit. Kue mayang bahan dasar ubi ungu siap dinikmati.



Gambar 6. Proses Pembuatan Kue putu mayang
Sumber : Dokumentasi Pribadi

4. Keberhasilan Kegiatan

Keberhasilan kegiatan dapat dilihat dari hasil monitoring awal dan pada saat evaluasi kegiatan. Pada tahap awal kegiatan ini adalah dilakukan monitoring dengan datang silaturahmi ke Desa Kembangbelor dan mengambil sampel ibu PKK dengan mewawancarai terakit potensi pangan lokal untuk dijadikan bahan dasar pembuatan snack untuk stunting. Dari hasil kegiatan monitoring awal pengabdian anatra lain :

- a. PKK Desa Kembangbelor selama ini menganggap ubi sebagai maknana dengan gizi yang minim
- b. PKK Desa Kembangbelor memberikan snack PMT pada posyandu setiap bulannya merupakan jajanan ultra proses yang mudah ditemui di toko
- c. PKK Desa Kembangbelor pernah melakukan pembuatan tepung dari ubi ungu, tetapi dirasa lama pada saat proses pengeringan dan penepungan menggunakan blender dengan kapasitas kecil 2 kg per hari.

Dari hasil monitoring dilakukan beberapa kegiatan diantaranya yaitu edukasi tentang potensi pangan lokal untuk stunting, pelatihan pengoperasionalan mesin penepung dan pelatihan pembuatan snack balita dengan bahan dasar ubi ungu. Berikut merupakan hasil dari kuisisioner kegiatan masyarakat terkait peglahan pangan lokal ubi ungu sebahgai baha dasar untuk pembuatan snack pencegahan stunting.

Tabel 1. Penegatahua PKK Desa kebangbelor dalam pembuatan Snack Balita berbahan dasar Ubi

Pengetahuan	Median	Min-Maks	P
Sebelum (n=20)	4	2-4	0,002
Sesudah (n=20)	6	6-7	

Tabel 1 diatas menunjukkan bahwa nilai median sebelum dan setelah dilakukan pelatihan mengalami peningkatan. Hal tersebut menunjukkan bahwa hasil pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan PKK Desa kembangbelor tentang potensi ubi ungu sebagai bahan dasar pembuatan snack balita dalam pencegahan stunting. Median sebeum dilakukan pelatihan menunjukkan angka 4 sedangkan setelah dilakukan pelatihan median meningkat menjadi 6.

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian masyarakat dengan topik pembuatan tepung ubi ungu serta pemanfaatan ubi ungu menjadi snack balita dalam pencegahan stunting dapat menambah pengetahuan PKK Desa Kembangbelor. Hasil Pelatihan olahan snack berbaha dasar ubi ungu puding susu dan kue mayang akan dijadikan bahan sebagai salah satu menu PMT Posyandu setiap bulannya.

SARAN

Dalam pembuatan tepung ubi ungu dengan bahan dasar ubi, diharapkan semua pihak desa yang meliputi PKK, Kader, Karang taruna, dan masyarakat umumnya untuk bersama sama mengaplikasi ilmu dan penerapan penggunaan mesin penepung. Sehingga produksi Ubi Pacet dapat dimanfaatkan optimal menjadi tepung yang dapat digunakan oleh kader posyandu dalam pembuatan kudapan balita pada PMT Posyandu setiap bulannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih pada pihak Desa Kembangbelor, Kepala Desa dan jajarannya serta ketua PKK, Karang Taruna yang bersama sama memberikan fasilitas dalam pelatihan serta membantu lancarnya pelatihan dan pendampingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Elwin, Wildan Shalihy, Indah Pratiwi, dan Masriani. 2022. "Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal." *JURNAL TRITON* 13(1):43–51. doi: 10.47687/jt.v13i1.228.
- Martantina, Levi, Diah Anugrah Sharasanti, Agung Sriwardhani, dan Edith Primadiana. 2024. "Scale Up Eduwisata Cod Tegal Klopo Desa Pacet Mojokerto Berbasis Digitalisasi." 1.
- Nisa, Khairun, Ansharullah Ansharullah, dan Sri Rejeki. 2022. "PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI BOLU KUKUS." *Jurnal Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Sciences)* 2(1). doi: 10.56189/jagris.v2i1.27569.
- Pranova, Pascalina Harming, Priska Nomor, Meltiana Mena, dan Eufrasia Prinata Padeng. 2022. "Puu teu (Tepung tete ungu) sebagai olahan ubi ungu untuk Makanan Pendamping AIR SUSU IBU (MP-ASI)." *JURNAL KREATIVITAS PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)* 5(3):682–87. doi: 10.33024/jkpm.v5i3.5300.
- Pratiwi, Rinjani Alam. 2020. "Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan: Review." *JURNAL TRITON* 11(2):42–50. doi: 10.47687/jt.v11i2.112.
- Putri, Widya Dwi Rukmi, Muhammad Arwani, dan Malin Sutan. 2018. "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN PENGEMBANGAN MODEL DESA WISATA – STUDI KASUS DESA PACET MOJOKERTO." 01.
- Saepurohman, Dangki, dan Nurwathi Nurwathi. 2021. "Perancangan Alat Perajang Singkong Kapasitas 50 Kg/Jam." *Rekayasa Industri dan Mesin (ReTIMS)* 3(1):30. doi: 10.32897/retims.2021.3.1.1805.
- Suarningsih, Ni Putu Yuni, Luh Suranadi, dan AASP Chandradewi. 2022. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau."
- Yuwanti, Yuwanti, Festy Mahanani Mulyaningrum, dan Meity Mulya Susanti. 2021. "FAKTOR – FAKTOR YANG MEMPENGARUHI STUNTING PADA BALITA DI KABUPATEN GROBOGAN." *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama* 10(1):74. doi: 10.31596/jcu.v10i1.704.