


# Sosialisasi Olahan Jamur Tiram Dalam Rangka Peningkatan Pengetahuan Di Desa Summersuko

<sup>1)</sup>Puspita Dwi Susanti, <sup>2)</sup>Renny Oktafia

<sup>1)2)</sup> Ekonomi Pembangunan, UPN "Veteran" Jawa Timur, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

Email: [20011010169@student.upnjatim.ac.id](mailto:20011010169@student.upnjatim.ac.id)

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
<b>Kata Kunci:</b> Sosialisasi Gizi Buruk Faktor Olahan Jamur Tiram	Pemberian gizi anak harus sesuai dengan usia pertumbuhannya agar menjadikan kondisi gizi anak baik. Kondisi anak gizi buruk diakibatkan faktor pengetahuan dan ekonomi orang tua. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah memberikan tambahan pengetahuan mengenai inovasi olahan jamur tiram sehingga nantinya dapat digunakan dalam pemenuhan gizi anak serta menjadi ide UKM agar dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Metode yang digunakan adalah ABCD dengan cara sosialisasi kepada ibu dari 17 anak gizi kurang. Sosialisasi berisikan mengenai inovasi olahan jamur tiram yaitu jamur krispi dan kaldu jamur. Dilanjutkan dengan pelatihan olahan jamur tiram yaitu oseng-oseng jamur tiram. Dari kegiatan tersebut tampak respon yang baik berupa antusias dan semangat selama kegiatan berlangsung. Para peserta juga mengusulkan untuk selanjutnya diadakan pelatihan mengenai pembuatan kaldu jamur. Kegiatan sosialisasi berjalan dengan baik serta mampu meningkatkan ketertarikan peserta dalam materi yang disampaikan.
<b>Keywords:</b> Socialization Malnutrition Factor Processed Oyster mushroom	<i>Provision of child nutrition must be in accordance with the age of growth so that the child's nutritional condition is good. The condition of malnourished children is caused by parents' knowledge and economic factors. The aim of this community service is to give additional knowledge about processed oyster mushroom innovations so that later it can be used to fulfill children's nutrition and become an MSME idea to increase family income. The method used is ABCD by way of outreach to the mothers of 17 malnourished children. The socialization contained innovations in processed oyster mushrooms, namely crispy mushrooms and mushroom broth. Followed by training on oyster mushrooms, namely stir-frying oyster mushrooms. From this activity, there was a good response in the form of enthusiasm and enthusiasm during the activity. The participants also suggested that further training be held on making mushroom broth. The socialization activities went well and were able to increase the participants' interest in the material presented.</i>
	This is an open access article under the <a href="https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/">CC-BY-SA</a> license
	

## I. PENDAHULUAN

Masa emas pada anak yaitu pada saat balita karena terjadi pertumbuhan dan perkembangan yang sangat cepat, dan juga adanya pembentukan kecerdasan balita. Pada masa emas tersebut bisa terjadi apabila ada pemenuhan gizi yang tepat dan baik. Kandungan gizi terdapat dalam makanan yang dikonsumsi dan mampu memberikan manfaat. Tentunya makanan yang bergizi terdapat unsur protein, karbohidrat, lemak, mineral, dan vitamin. Kualitas pertumbuhan dan perkembangan anak tergantung pada pemenuhan gizi. Selain itu, kecerdasan otak anak juga turut dipengaruhi oleh asupan gizi yang seimbang juga (Fitriana, 2020).

Pemberian asupan gizi yang tepat dan baik kepada anak perlu adanya peranan orang tua. Selain pemberian asupan gizi juga perlu adanya penerapan pola makan yang baik guna menunjang gizi yang diterima oleh anak. Penerapan pola konsumsi dalam hal jenis, jumlah, dan banyak macam jenis pangan mampu mencegah masalah gizi pada anak. Makanan yang dikonsumsi oleh anak wajib diawasi oleh orang tua, apakah sudah mengandung bahan pangan yang baik dan tidak berbahaya. Asupan gizi yang kurang tepat dapat menimbulkan adanya permasalahan pada anak seperti terjadi gizi buruk.

Gizi buruk juga dapat dikategorikan ke dalam salah satu bentuk malnutrisi, yang memiliki arti bahwa terdapat kelalaian ketika pemberian nutrisi baik kelebihan maupun kekurangan nutrisi. Minimnya balita atau anak-anak dalam memperoleh kandungan protein dan energi yang cukup merupakan penyebab munculnya gizi buruk. Kondisi tersebut dapat terjadi secara bertahap. Selain itu, salah satu faktor yang juga dapat menyebabkan adanya gizi buruk adalah infeksi penyakit. Infeksi penyakit mampu memperburuk keadaan gizi. Infeksi yang dapat mempengaruhi keadaan tersebut adalah infeksi saluran pernapasan akut (ISPA) dan diare. Dampak yang ditimbulkan atas kondisi gizi buruk cukup rumit karena dapat munculnya kondisi ketidakmatangan fungsi organ, rendahnya kekebalan tubuh sehingga dapat memudahkan anak terkena infeksi (Tridiyawati & Handoko, 2019).

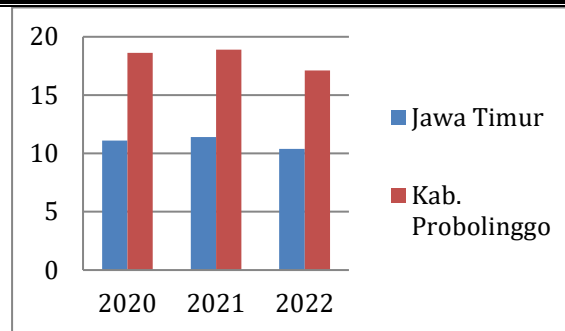
Menurut hasil penelitian Oktarindasarira et al. (2019) menyebutkan bahwa tingkat pengetahuan ibu yang kurang paham tentang asupan gizi anak, dan kurang mengerti status gizi balita menimbulkan kondisi gizi kurang. Jenjang pendidikan seseorang mampu memiliki cara pandang terhadap diri dan lingkungannya yang semakin baik. Semakin tinggi jenjang pendidikan seseorang maka bertambah pula kecakapan dalam memahami informasi dan pengetahuan juga. Penelitian dari Wati (2020) juga mengatakan yang sejalan bahwa faktor dari kondisi status gizi pada anak usia 1 hingga 5 tahun pada penelitiannya adalah keikutsertaan ibu dalam hadir acara posyandu, hal tersebut dapat membuat ibu mengenal kebutuhan gizi anak serta memahami langkah dalam mengawasi gizi anak.

Menurut hasil penelitian Isnaini & Harianto (2019) menyatakan bahwa dampak dari minimnya pendapatan yang dimiliki tidak dapat memenuhi kebutuhan pokok, yang akhirnya menyebabkan kondisi anak gizi buruk. Kondisi ekonomi suatu keluarga kurang mampu mempengaruhi gizi buruk karena munculnya daya beli keluarga yang rendah. Keadaan ekonomi yang tidak stabil bahkan rendah lebih berfokus untuk kebutuhan makanan. Kondisi tersebut menjadi hambatan untuk memberikan asupan gizi yang maksimal. Sedangkan kondisi ekonomi yang sejahtera akan mampu untuk memenuhi kebutuhan umum dan makanan yang bergizi dengan jumlah yang sepadan.

Perbaikan gizi keluarga merupakan sumber pokok dalam memperbaiki gizi masyarakat serta merupakan kunci pembangunan. Secara umum orang tua (ibu) yang memastikan pola makan dalam keluarga, sehingga tujuan penting pendidikan gizi berada pada ibu. Pendidikan gizi memiliki arah guna memperbaiki kondisi yang tidak tepat melalui kegiatan pengajaran yang ditujukan pada masyarakat. Pendidikan orang tua turut serta membuktikan mudah dan sulitnya seseorang dalam memahami pengetahuan gizi yang didapatkan, disisi lain juga turut memiliki dalam menyusun pola makanan dan pola pengajaran anak. Dalam menyusun pola makanan berkaitan dengan pengetahuan ibu tentang bahan makanan seperti sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral (Seftianingtyas, 2018).

Berdasarkan hasil survei status gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 menunjukkan bahwa angka stunting SSGI turun dari 24.4% di tahun 2021 menjadi 21.6% di tahun 2022. Untuk angka stunting SSGI di Jawa Timur pada tahun 2021 23.5% dan pada tahun 2022 turun menjadi 19.2%. Untuk angka SSGI di Kabupaten Probolinggo pada tahun 2022 yaitu 17,3%.

Untuk persentase angka kemiskinan di Kabupaten Probolinggo pada tahun 2020 hingga tahun 2022 masih berada di atas dari angka persentase kemiskinan di Provinsi Jawa Timur. Seperti dalam grafik 1, menunjukkan bahwa angka persentase kemiskinan baik di tingkat provinsi dan kabupaten berada di atas 10%, akan tetapi pada daerah Kabupaten Probolinggo angkanya hamper menyentuh 20%. Kedua perbandingan tersebut juga menunjukkan bahwa pada tahun 2021 mengalami peningkatan dan pada tahun 2022 mengalami penurunan angka kemiskinan.

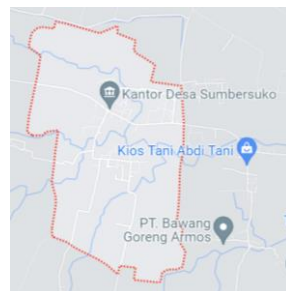


Gambar 1. Persentase Kemiskinan

Berdasarkan latar belakang tersebut yang mendasari kegiatan pengabdian ini terlaksana. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini yaitu memberikan tambahan pengetahuan mengenai inovasi olahan jamur tiram sehingga nantinya dapat digunakan dalam pemenuhan gizi anak serta menjadi ide UMKM agar dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu, tujuan dari penulisan artikel ini yaitu dapat menjadi tambahan referensi mengenai topik terkait.

## II. MASALAH

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di Desa Summersuko, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo. Gambar 1 menunjukkan peta wilayah Desa Summersuko. Permasalahan yang ada di tempat pengabdian yaitu masih adanya kondisi gizi buruk di tengah masyarakat. Selain itu, belum maraknya pemanfaatan budidaya bahan pangan lokal di daerah tersebut. Kondisi masyarakat mayoritas bekerja bertani di sekitar wilayah Desa Summersuko. Desa Summersuko terdiri atas tiga dusun, yaitu Dusun Krajan, Dusun Sekolahan, Dusun Kalianyar.



Gambar 2. Peta Desa summersuko

## III. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat diselenggarakan di Desa Summersuko, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo. Metode yang digunakan adalah pendekatan *Asset Based Community* (ABCD) yang bermanfaat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Summersuko. Pendekatan ABCD merupakan pendekatan yang dipakai dalam pemberdayaan masyarakat dengan berfokus pada potensi asset sebagai kekuatan yang dicari pada pemberdayaan komunitas masyarakat.

Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah perencanaan dan pelaksanaan. Proses perencanaan diawali dengan melihat bagaimana status gizi anak, observasi budidaya dan UMKM bahan pangan lokal. Proses pelaksanaan yaitu berupa sosialisasi yang disertai dengan pelatihan. Waktu Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat pada tanggal 16 Maret - 22 Juni 2023. Peserta dari kegiatan ini adalah Ibu dari 17 anak dengan status gizi kurang yang berasal dari tiga dusun berbeda.

## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gizi buruk merupakan permasalahan yang cukup menjadi perhatian oleh pemerintah. Pengendalian gizi buruk berkaitan dengan strategi sebuah bangsa dalam mewujudkan sumber daya manusia yang baik, pandai, dan produktif. Usaha pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas diawali dengan langkah pengawasan pertumbuhan anak sebagai bagian dari keluarga dengan asupan gizi dan pemulihan yang baik (gizi buruk). Perlu kegiatan yang dapat membantu memberikan dampak baik pada penanganan gizi buruk.

Pada tabel 1 menunjukkan status gizi anak setelah kegiatan posyandu pada bulan Mei 2023. Berdasarkan jumlah angka tersebut maka dilaksanakanlah kegiatan sosialisasi dengan target ibu dari 17 anak dengan status gizi kurang yang diselenggarakan pada hari Kamis, 1 Juni 2023 di Kantor Desa.

Tabel 1. Status Gizi Anak

Status Gizi	Dusun Krajan	Dusun Sekolahan	Dusun Kalianyar
Gizi Buruk	3	1	-
Gizi Kurang	8	4	7
Gizi Baik	68	41	54
Risiko Gizi Lebih	4	4	6
Gizi Lebih	3	3	1
Obesitas	-	1	2
Jumlah	86	54	70

Acara sosialisasi menyampaikan mengenai bahan pangan lokal yang menjadi budidaya di wilayah tersebut yaitu jamur tiram yang ditunjukkan pada gambar 2. Jamur tiram (*Pleurotus sp.*) termasuk salah satu macam jamur pangan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, serta banyak digemari oleh masyarakat. Usaha budidaya ini mempunyai potensi untuk dikembangkan karena manfaat yang dimiliki oleh jamur lebih baik bagi kesehatan (Nuraini & Sukardi, 2021). Lebih rendahnya kandungan protein nabati yang tinggi, karbohidrat yang sebanding serta kandungan lemak dari daging akan tetapi setara dengan sayur-sayuran. Maka sebab itu, jamur adalah preferensi yang cocok apabila menjadi alternatif konsumsi menu makanan sehat.



Gambar 3. Sosialisasi dan Pelatihan Jamur Tiram

Budidaya jamur termasuk dalam teknologi tepat guna yang memakan biaya rendah dan tidak rumit dalam penerapannya sehingga bisa dilakukan oleh masyarakat setempat. Budidaya jamur tiram memerlukan waktu panen sekitar 1.5 bulan, tidak perlu pupuk, dapat dilakukan pada setiap musim, bisa dikerjakan dalam jangka *home industry* dan oleh siapapun. Sisa dari produk jamur tiram bisa digunakan untuk kompos dan makanan ikan, selain itu juga dapat dipakai untuk wadah perkembangbiakan cacing (Zulfarina, Suryawati, Yustina, Putra, & Taufik, 2019).

Dukungan pemanfaatan teknologi juga mampu membantu dalam pengolahan dan produksi skala besar. Ada banyak inovasi yang dapat dihadirkan dari olahan jamur tiram seperti jamur krispi dan kaldu jamur. Kedua olahan tersebut yang dipresentasikan kepada undangan yang datang. Pemilihan kedua produk tersebut didasari karena mudah dan murah bahan dasar yang dipakai. Jamur krispi merupakan salah satu produk UMKM yang sering dijadikan bahan olahan. Mudah dan murah pembuatannya menjadi hal yang diminati oleh produsen. Jamur krispi juga cukup diminati oleh masyarakat karena enak, murah, dan bergizi. Pemanfaatan teknologi dalam proses produksi dan pemasaran dapat membantu dalam pengembangan UMKM jamur krispi. Seperti dalam penelitian yang dilaksanakan oleh Sagaf et al. (2022) yang menunjukkan jamur krispi dapat meningkatkan pendapatan sebesar 50% dengan diikuti dengan perkembangan pemasaran.

Setelah melakukan sosialisasi mengenai jamur krispi, selanjutnya adalah mengenai produk olahan jamur tiram berupa kaldu jamur. Pada gambar 3 merupakan produk kaldu jamur yang ditunjukkan pada saat sosialisasi dan produk tersebut merupakan olahan sendiri yang dilakukan selama pengabdian masyarakat. Bahan yang dibutuhkan dalam proses olahan kaldu jamur tiram adalah jamur tiram, gula, garam, seledri, wortel, merica bubuk. Kaldu jamur tiram dapat berperan dalam penambahan nutrisi pada anak yang bisa

dicampur dengan makanan lainnya seperti sop, bubur, dan lain sebagainya. Selain itu, kaldu jamur juga dapat menjadi salah satu bahan untuk makanan pendamping asi (MPASI).



Gambar 4. Kaldu Jamur

MPASI adalah makanan pendamping yang disuguhkan pada bayi apabila telah menginjak umur lebih dari enam bulan. MPASI juga dikenal dengan makanan perubahan dari ASI menuju makanan keluarga yang dikerjakan secara perlahan mulai dari jenis, jumlah porsi, frekuensi pemberian, serta bentuk makanan. Pendampingan makanan asi di atas bayi usia 6 bulan diperlukan sebab tindakan anak semakin bertambah sehingga diperlukan gizi yang cukup untuk perkembangan dan pertumbuhan bayi. Tindakan bayi semakin bertambah seperti berguling, merangkak, belajar berjalan, mengangkat dada, dan belajar duduk sehingga membutuhkan energi yang seimbang dari konsumsi makanannya. Tujuan adanya MPASI ialah sebagai tambahan gizi pada ASI yang minim sehingga dapat disesuaikan dengan usia anak. MPASI juga bermanfaat dalam proses pengembangan keahlian anak dalam mendapatkan bermacam variasi makanan dari segi rasa dan bentuk agar nantinya mampu untuk menambah kemampuan bayi guna mengunyah, menelan, dan beradaptasi pada makanan baru (Lestiarini & Sulistyorini, 2020).

Kedua produk olahan tersebut dapat digunakan juga sebagai inovasi produk UMKM. Potensi bahan pangan lokal yang ada di Desa Summersuko adalah jamur tiram, maka perlu adanya perhatian baik dari pemerintah setempat dan masyarakat dalam mengembangkan potensi tersebut. Apabila dapat dikembangkan dengan baik, maka akan memberikan dampak baik yaitu semakin banyaknya UMKM sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Terdapat empat alasan yang menjabarkan kondisi strategis UMKM di Indonesia. Pertama, UMKM tidak membutuhkan biaya yang besar. Kedua, tenaga kerja yang dibutuhkan tidak mewajibkan pendidikan formal tertentu. Ketiga, sebagian besar wilayahnya di pedesaan dan tidak membutuhkan prasarana seperti perusahaan besar. Keempat, UMKM punya kelebihan saat Negara sedang krisis (Sarfiah et al., 2019). Selain itu juga perlu strategi dalam promosi produk mereka. Strategi pemasaran produk merupakan langkah yang dibuat dengan sebuah proses sosial dan manajerial yang dijalankan untuk meraih sebuah capaian yang diinginkan pada produk yang sudah dibuat agar terwujudnya sebuah langkah pemasaran produk yang ideal. Dalam strategi pemasaran yang baik dapat menimbulkan dampak yang positif terhadap pendapatan penjualan yang diinginkan (Sholicha & Oktafia, 2021).

Acara selanjutnya adalah pelatihan pembuatan olahan jamur tiram yaitu oseng-oseng jamur tiram. minyak goreng. Pelatihan ini dipimpin oleh ketua PKK Desa Summersuko yaitu Ibu Ratna. Pada gambar 4 menunjukkan situasi ketika kegiatan pelatihan masak olahan jamur tiram yang dimulai dengan pengenalan bahan-bahan apa saja yang dipakai. Bahan-bahan yang digunakan adalah jamur tiram, jagung, garam, gula, kaldu jamur, minyak goreng, wortel.



Gambar 5. Suasana Pelatihan Masak

Oseng-oseng tersebut dapat diberikan kepada anak-anak yang sudah mampu mengunyah makanan dengan baik. Bahan-bahan yang dipilih juga termasuk bahan yang mudah ditemukan dan harganya juga terjangkau. Menggunakan kaldu jamur yang diolah sendiri yang berguna untuk menunjukkan alternatif penyedap rasa yang baik dan mengandung kandungan yang baik terutama untuk anak-anak. Pelatihan ini diharapkan dapat sebagai pemberian makanan tambahan (PMT) untuk anak-anak.

PMT adalah acara pemberian makanan pada balita gizi kurang yang berbentuk makanan yang aman dan bermutu dengan mencermati aspek mutu dan keamanan pangan, serta terdapat nilai gizi yang sepadan dengan kondisi anak. Berdasarkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nelista & Fembi (2021) bahwa asupan energi dan protein dari PMT modifikasi serta dukungan dari makanan utama yang dikonsumsi oleh balita mampu menaikkan berat badan yang dialami oleh balita gizi kurang. Hal ini sejalan dengan kegiatan pelatihan yang berfokus pada kondisi anak gizi kurang agar kondisi mereka menjadi lebih baik sesuai dengan usia pertumbuhannya.

Dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan tersebut, para ibu-ibu yang hadir terlihat antusias dan bersemangat atas kegiatan tersebut. Hal tersebut terlihat pada saat proses sosialisasi terdapat yang bertanya mengenai bagaimana pembuatan jamur krispi dan kaldu jamur untuk penggunaan sendiri. Selain itu, pada saat pelatihan olahan jamur tiram, sebanyak 11 ibu-ibu memperhatikan proses pelatihan dengan maju ke depan. Selain itu, ibu-ibu yang datang juga meminta kepada ibu kader yang hadir untuk kedepannya dapat memberikan pelatihan pembuatan kaldu jamur tiram. Dengan kondisi tersebut dapat membuktikan bahwa semakin tinggi keinginan ibu-ibu untuk menambah pengetahuan dalam membuat olahan bahan pangan lokal jamur tiram.

## V. KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi yang disertai pelatihan menunjukkan respon yang positif dari para peserta. Hal tersebut ditunjukkan dari terdapat beberapa pertanyaan yang diajukan serta sebanyak 11 ibu-ibu yang memperhatikan proses pelatihan dengan mendekati olahan tersebut. Selain itu, peserta memberikan saran kepada kader mengenai kegiatan serupa untuk selanjutnya. Dengan kondisi tersebut dapat menunjukkan bahwa para peserta dapat memahami materi yang disampaikan dengan baik serta meningkatnya minat mereka mengenai pengolahan dengan bahan pangan lokal.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pembimbing program pengabdian masyarakat yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis. Penulis juga turut mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa dan Masyarakat Desa Summersuko yang telah mengizinkan kegiatan sosialisasi diselenggarakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fitriana, A. A. (2020). Pemahaman Orang Tua Mengenai Gizi Anak. *Jurnal Pendidikan Modern*, 5(3), 96–101. <https://doi.org/10.37471/jpm.v5i3.92>
- Isnaini, N., & Harianto, S. (2019). Kondisi Sosio-Ekonomi Keluarga Prasejahtera Dengan Balita Gizi Buruk. *Paradigma* 7, (4).
- Lestiarini, S., & Sulistyorini, Y. (2020). Perilaku Ibu pada Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) di Kelurahan Pegirian. *Jurnal PROMKES*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.20473/jpk.v8.i1.2020.1-11>
- Nelista, Y., & Fembi, P. N. (2021). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Berbahan Dasar Lokal Terhadap Perubahan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 1228–1234. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i2.2426>
- Nuraini, U., & Sukardi, L. (2021). Marketing Strategy of Oyster Mushrooms in Mataram City. *Agroteksos*, 31(1), 44–62.
- Oktarindasarira, Z., Qariati, N. I., & Widyarni, A. (2019). Hubungan Pengetahuan, Pekerjaan Ibu Dan Pendapatan Keluarga Dengan Status Gizi Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Tapin Utara. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 11564 LNCS(9), 41.
- Sagaf, M., Setiyowati, D., Kusumodestoni, ; R H, & Hidayat, S. (2022). Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Diversifikasi Produk Jamur Crispy di Batealit Jepara. *Abdimas Universal*, 4(2), 218–224. Retrieved from <http://abdimasuniversal.uniba-bpn.ac.id/index.php/abdimasuniversalDOI:https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i2.226>
- Seftianingtyas, W. N. (2018). Hubungan Pekerjaan Pendidikan Ibu Dengan Status Gizi Balita di Puskesmas Meo-Meo

- 
- Periode 2019. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 4(1), 17–24. Retrieved from <https://doi.org/10.58813/JIK>, Vol 7 No 1, Februari 2023
- Sholicha, N., & Oktafia, R. (2021). STRATEGI PEMASARAN DALAM UPAYA PENINGKATAN OMSET PENJUALAN UMKM DESA SUMBER KEMBAR, KECAMATAN PACET, KABUPATEN MOJOKERTO. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(2).
- Tridiyawati, F., & Handoko, A. A. R. (2019). Hubungan Antara Status Sosial Ekonomi dan Pengetahuan Ibu dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 8(01), 20–24. <https://doi.org/10.33221/jikm.v8i01.205>
- Wati, N. (2020). Analisis Program Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Terhadap Status Gizi Anak Di Posyandu Kelurahan Sembungharjo Semarang. *TEMATIK: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(2), 94. <https://doi.org/10.26858/tematik.v6i2.15539>
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358. <https://doi.org/10.22146/jpkm.44054>