

## Pengolahan Kedelai Menjadi Produk Bernilai Ekonomis sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Kabupaten Puhuwat


Lanto Miriatian Amali<sup>1\*</sup>, Fitri Hadi Yulia Akib<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi S1 Manajemen, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman No.6, Dulalowo Tim., Kec. Kota Tengah, Kota Gorontalo, Gorontalo

<sup>2</sup>Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman No.6, Dulalowo Tim., Kec. Kota Tengah, Kota Gorontalo, Gorontalo

E-mail: [lantomiriatinamali@ung.ac.id](mailto:lantomiriatinamali@ung.ac.id)

\* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.6343>

### ARTICLE INFO

#### Article history

Received: 17 June 2025

Revised: 23 June 2025

Accepted: 30 June 2025

#### Kata Kunci:

Kedelai, Stunting, Pemberdayaan\_ekonomi\_masyarakat.

#### Keywords:

Soybean, Stunting, Community\_Economic\_Empowerment.

### ABSTRACT

Stunting tetap menjadi isu gizi yang penting dan harus diperhatikan karena bisa mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan anak, serta mempengaruhi kualitas tenaga kerja di masa depan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang cara mencegah stunting dengan memanfaatkan kedelai sebagai sumber protein nabati. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk mendorong pengembangan ekonomi kreatif masyarakat melalui proses pengolahan produk yang menggunakan bahan dasar kedelai di Kabupaten Puhuwato. Kegiatan dilaksanakan dengan cara melibatkan partisipan masyarakat, melalui sosialisasi, pembelajaran gizi, pelatihan cara mengolah kedelai menjadi berbagai produk bernilai ekonomis seperti susu kedelai, nugget, dan makanan sehat lainnya, serta bantuan dalam memasarkan produk tersebut kepada kelompok masyarakat dan ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan ini melibatkan warga desa, kader posyandu, dan pengusaha kecil sebagai target utama dalam program tersebut. Hasil pengabdian ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya asupan gizi protein dalam mencegah stunting pada anak, meningkatnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan kedelai menjadi produk yang memiliki nilai jual, serta tumbuhnya minat masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal. Selain membantu mencegah stunting, program ini juga membawa manfaat baik untuk meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat dengan pengembangan produk olahan kedelai yang kreatif dan ramah lingkungan.

*Stunting remains a serious nutrition problem that affects children's growth and development, as well as the quality of the future workforce. This community service activity aims to improve the community's knowledge about preventing stunting by using soybeans as a source of plant-based protein, while also encouraging the development of the local creative economy through the processing of soy-based products in Puhuwato Regency. The activity is carried out using a participatory approach, including awareness raising, nutrition education, training on processing soybeans into various economically valuable products such as soy milk, nuggets, and other healthy food items, as well as support in marketing these products to local communities and housewives. This activity involves the local village community, posyandu volunteers, and small business owners as the main targets of the program. The community's commitment has shown as increase in understanding the importance of protein nutrition in preventing stunting in children, improvement in people's skills to process soybeans into products that have market value, and a growing interest in developing local food-based businesses. In addition to helping prevent stunting, the program also positively impacts the community's economic empowerment through the development of innovative and sustainable processed soy products.*



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

**How to Cite:** Lanto Miriatian Amali, et al (2025). Pengolahan Kedelai Menjadi Produk Bernilai Ekonomis sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Kabupaten Puhuwat, 3(4). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.6343>

## PENDAHULUAN

Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi kronis yang masih menjadi perhatian serius dalam pembangunan kesehatan di Indonesia. Stunting terjadi akibat kekurangan gizi dalam waktu yang panjang, terutama pada periode 1.000 Hari pertama kehidupan (HPK), sehingga menghambat pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak. Kondisi ini berdampak pada menurunnya kualitas sumber daya manusia karena anak yang mengalami stunting berisiko memiliki kemampuan belajar dan produktivitas yang rendah ketika dewasa. (World Health Organization, 2023) menjelaskan bahwa stunting merupakan indikator utama masalah gizi kronis yang berkaitan dengan kualitas kesehatan, kemiskinan, dan ketahanan pangan masyarakat. Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI),prevelensi stunting nasional tahun 2022 mencapai 21,6%, meskipun mengalami penurunan dibandingkan tahun sebelumnya, angka tersebut masih berada di atas standar yang ditetapkan WHO yaitu 20% (*BUKU SAKU Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022 - TP2S*, t.t.). kondisi tersebut menunjukkan bahwa diperlukan upaya berkelanjutan dalam pencegahan stunting melalui pendekatan yang berbasis masyarakat dan pemanfaatan sumber pangan lokal.

Kabupaten Puhuwato sebagai salah satu wilayah di Provinsi Gorontalo memiliki potensi sumber daya pangan lokal yang cukup besar, namun belum dimanfaatkan secara optimal untuk mendukung perbaikan gizi masyarakat. Salah satu bahan pangan lokal yang mudah diperoleh dan memiliki kandungan gizi tinggi adalah kedelai. Kedelai dikenal sebagai sumber protein nabati yang kaya akan asam amino esensial, vitamin, mineral, serta isoflavon yang bermanfaat bagi pertumbuhan anak. Selain bernilai tinggi gizi tinggi, kedelai juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan seperti tempe, tahu, susu kedelai, nugget kedelai, dan makanan ringan sehat yang memiliki nilai ekonomis dan peluang pasar yang cukup baik. Pemanfaatan kedelai sebagai produk olahan tidak hanya mendukung pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, tetapi juga mampu meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga melalui pengembangan usaha berbasis pangan lokal.

Permasalahan yang dihadapi masyarakat di Kabupaten Puhuwato adalah masih rendahnya pemahaman mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi untuk pencegahan stunting serta kurangnya keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah. Sebagian besar masyarakat masih memanfaatkan kedelai dalam bentuk sederhana dan belum mengembangkan produk inovatif yang memiliki daya jual tinggi. Kondisi tersebut menyebabkan potensi ekonomi berbasis pangan lokal belum berkembang secara optimal. Selain itu, keterbatasan edukasi mengenai pengolahan pangan sehat juga menjadi faktor yang mempengaruhi pola konsumsi masyarakat. Pemerintah melalui Kementerian Kesehatan Republik Indonesia telah mendorong penggunaan pangan lokal sebagai bagian dari program percepatan penurunan stunting melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbasis pangan lokal (*Cegah "Stunting", Kemenkes Ganti Biskuit dengan Makanan Tambahan Lokal*, t.t.). kebijakan tersebut menunjukkan bahwa pangan lokal memiliki peran strategis dalam mendukung perbaikan status gizi masyarakat secara berkelanjutan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan suatu kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang mampu mengintegrasikan aspek kesehatan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan kedelai menjadi produk bernilai ekonomis. Alternatif solusi yang dapat dilakukan adalah memberikan edukasi mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi untuk pencegahan stunting, pelatihan pengolahan kedelai menjadi produk pangan sehat dan inovatif, serta pendampingan pemasaran produk kepada masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil. Solusi ini dipilih karena dinilai mampu menjawab dua permasalahan sekaligus, yaitu meningkatkan kualitas gizi masyarakat dan memperkuat ekonomu keluarga melalui usaha berbasis pangan lokal. Menurut (*Rina Rismaya dkk, 2023, t.t.*), pengembangan produk olahan pangan lokal dapat meningkatkan ketahanan pangan keluarga dan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan. Selain itu (*Setiawan & Choirunnisa, 2023*) menyatakan bahwa diversifikasi pangan lokal berbasis sumber protein nabati dapat menjadi strategi efektif dalam mendukung penurunan prevalensi stunting di masyarakat.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi berbasis kedelai sebagai upaya pencegahan stunting,

meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah kedelai menjadi bahan produk bernilai ekonomis, serta mendorong tumbuhnya ekonomi kreatif berbasis pangan lokal di Kabupaten Puhuwato. Kegiatan ini diharapkan mampu memberikan manfaat dalam meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat, memperkuat ketahanan pangan keluarga, serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui pengembangan usaha olahan kedelai yang inovatif dan berkelanjutan.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif melalui pelatihan, pendampingan, serta praktik langsung pengolahan kedelai menjadi produk bernilai ekonomis. Pendekatan ini dipilih karena masyarakat tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga terlibat aktif dalam proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran produk olahan kedelai. Metode pelaksanaan dilakukan secara bertahap mulai dari identifikasi masalah, penyuluhan tentang stunting dan gizi, pelatihan pengolahan kedelai, pendampingan usaha, hingga evaluasi hasil kegiatan. Adapun target utama dan sasaran pengabdian ini adalah (1) meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya pemenuhan gizi dalam pencegahan stunting, (2) meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan kedelai menjadi produk bernilai ekonomis, (3) mendorong terbentuknya usaha rumah tangga berbasis olahan kedelai yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga, (4) meningkatkan konsumsi pangan bergizi berbahan dasar kedelai pada keluarga berisiko stunting. Adapun sasaran kegiatan pengabdian meliputi: ibu rumah tangga, kader posyandu, kelompok PKK, remaja putri, pelaku UMKM pangan lokal, keluarga dengan balita berisiko stunting di kabupaten Puhuwato.

Prosedur pelaksanaan pengabdian terdiri dari 5 (Lima) tahapan yang terdiri dari: tahap persiapan, tahap sosialisasi dan penyuluhan, tahap pelatihan pengolahan kedelai, tahap pendampingan, tahap evaluasi. Berikut gambaran dari prosedur pelaksanaan pengabdian yang dilakukan di Desa Puhuwato Kabupaten Puhuwato.

**Tabel 1.** Prosedur Pelaksanaan Pengabdian

<b>No</b>	<b>Tahap Kegiatan</b>	<b>Kegiatan yang dilakukan</b>
1	Persiapan	Observasi awal dan identifikasi permasalahan stunting di lokasi pengabdian Koordinasi dengan pemerintah desa, kader posyandu, pemerintah desa, dan PKK Penyusunan materi pelatihan dan modul pengolahan kedelai Persiapan alat dan bahan pelatihan
2	Sosialisasi dan penyuluhan	Kegiatan ini dilakukan melalui penyampaian materi mengenai: Pengertian dan dampak stunting Pentingnya asupan protein nabati bagi pertumbuhan anak Kandungan gizi kedelai Peluang ekonomi produk olahan kedelai
3	Pelatihan dan pengolahan kedelai	Peserta diberikan pelatihan langsung mengenai pengolahan kedelai menjadi beberapa produk, seperti: susu kedelai, Nugget Kedelai Selain itu, peserta juga diberikan pelatihan mengenai: teknik pengemasan produk, standar kebersihan produksi, strategi pemasaran sederhana
4	Pendampingan	Pendampingan dilakukan setelah pelatihan untuk memastikan peserta mampu menerapkan keterampilan yang diperoleh. Pendampingan mencakup: monitoring proses produksi, konsultasi kendala pengolahan, pendampingan pemasaran produk, evaluasi keberlanjutan usaha
5	Evaluasi	Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan melalui: penilaian peningkatan pengetahuan peserta, penilaian keterampilan praktik pengolahan evaluasi minat dan kemampuan berwirausaha, dan monitoring pemanfaatan produk kedelai dalam konsumsi keluarga.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### ***Hasil***

Kedelai merupakan bahan pangan penghasil protein nabati yang sangat penting karena bergizi tinggi, aman di konsumsi, dan relatif murah dibandingkan sumber protein hewani (Puspita & Komarudin, 2021). Salah satu manfaat dari kandungan olahan kacang kedelai adalah adanya kefir. Kefir memiliki manfaat bagi kesehatan seperti melancarkan proses pencernaan dan kandungan protein yang tinggi (Susilawati, 2017). Oleh karena itu, kedelai penting bagi kesehatan tubuh manusia.

Proses pembuatan susu kedelai menghasilkan limbah padat berupa ampas kedelai yang jarang di konsumsi oleh manusia sehingga memiliki nilai ekonomis yang rendah. Pelaksanaan program pengabdian ini di dasarkan pada observasi awal yang mengindikasikan bahwa masih banyak masyarakat desa yang kurang produktif, sehingga dengan adanya tindak lanjut berupa program penyuluhan tentang pengolahan kedelai menjadi produk yang bernilai ekonomis sebagai upaya pencegahan stunting di Kabupaten Pohuwato. Program ini dilaksanakan pada tanggal 10 Oktober 2024, yang bertempat di Kantor Desa Marisa Utara. Dengan adanya pengolahan kedelai menjadi produk yang bernilai ekonomis sekaligus dapat mencegah stunting, maka produk yang akan di buat berupa susu kedelai serta nugget yang bahannya layak di konsumsi. Narasumber memberikan materi kepada peserta tentang nilai gizi serta manfaat kedelai untuk kesehatan sekaligus bisa menjadi salah satu produk UMKM yang memiliki nilai tambah bagi perekonomian keluarga. Mereka terlebih dahulu dijelaskan bagaimana cara bagaimana cara pengolahan kedelai yang benar dan tehnik yang tepat sebelum dijadikan sebagai susu kedelai yaitu penyortiran dan pencucian di air yang bersih dan mengalir untuk menghilangkan kotoran kemudian dilakukan perendaman selama 8-12 jam hingga kulitnya melunak dan mudah dikupas sehingga memudahkan untuk penggilingan dan dijadikan sebagai susu kedelai dan ampas kedelai dijadikan sebagai nugget. Berikut tabel 2 indikator keberhasilan dalam pemberian materi pengetahuan pemanfaatan kedelai.

**Tabel 2.** Indikator Keberhasilan

No	Indikator keberhasilan	Cara Mengukur
. Peningkatan pengetahuan	Peserta dapat menyebutkan minimal 3 manfaat kedelai bagi kesehatan	Peserta dapat menjelaskan minimal 2 cara pengolahan kedelai menjadi produk olahan
. Perubahan persepsi	Peserta memiliki persepsi positif terhadap kedelai sebagai bahan pangan yang bergizi dan ekonomis	Diskusi kelompok
. Partisipasi aktif	Peserta aktif bertanya dan berdiskusi selama pelatihan	Observasi selama pelatihan dan peserta aktif terlibat dalam kegiatan kelompok



**Gambar 1.** Pemberian Materi

### **Pembahasan**

Pada langkah pertama masyarakat desa, ibu rumah tangga, kader posyandu, pelaku UMKM, karang taruna dibagi menjadi 3 kelompok agar mempermudah proses demonstrasi pembuatan susu kedelai, dimana langkah-langkah pembuatan susu kedelai dengan cara berikut:

1. Penyortiran dan pencucian, dalam proses ini dipilih kedelai yang berkualitas baik, buang yang cacat atau berjamur, selanjutnya cuci kedelai hingga bersih dari kotoran.
2. Perendaman, rendam kedelai dalam air bersih semalaman atau hingga kulitnya melunak, perendaman bertujuan melunakkan kulit dan mengaktifkan enzim di dalam kedelai.

3. Pengupasan, ini bisa dilakukan secara manual dengan cara meremas-remas sambil dilakukan pada air mengalir atau dengan mesin pengupas. Mengupas kulit dapat mengurangi rasa langu pada susu kedelai.
4. Penggilingan, blender kedelai bersama air sedikit demi sedikit hingga halus agar blender tidak terlalu berat seperti pada gambar 2.
5. Penyaringan, saring campuran hasil blender menggunakan kain saring halus. Peras ampas untuk mendapatkan sari kedelai sebanyak mungkin seperti pada gambar 3.
6. Perebusan, masukkan sari kedelai ke dalam panci, tambahkan gula dan garam secukupnya sesuai selera rebus sambil diaduk hingga mendidih dan mengental masukkan daun pandan jika ingin memberikan aroma sekaligus menghilangkan bau langu dari susu kedelai
7. Pendinginan, angkat panci dari kompor dan biarkan susu kedelai dingin, setelah dingin susu kedelai dapat dicampurkan dengan bubuk perasa minuman varian rasa seperti coklat, stroberi, vanilla dan rasa lainnya, kemudian disimpan dalam kulkas setelah itu susu kedelai siap di sajikan seperti pada gambar 4.



**Gambar 2.** Penggilingan kedelai



**Gambar 3.** Penyaringan Kedelai



**Gambar 4.** Susu Kedelai

Selanjutnya pada langkah berikutnya dari sisi kedelai dibuat nungget, dimana langkah-langkah pembuatan nugget sebagai berikut:

1. Persiapan adonan, dalam wadah besar campurkan ampas kedelai, wortel parut, daun bawang dan bumbu yang dihaluskan (12 siung bawang putih, 2 sdt gula, 1 sdt merica bubuk). Aduk hingga semua bahan tercampur. Tambahkan telur dan tepung kanji ke dalam campuran, aduk kembali hingga adonan menjadi satu, seperti pada gambar 5
2. Pengukusan, siapkan loyag yang telah diolesi minyak, tuang adonan ke dalam loyag dan ratakan permukaannya. Pasankan kukusan hingga beruap, kemudian kukus adonan selama kurang lebih 20-30 menit hingga matang, pastikan untuk menutup kukusan dengan serbet/kain bersih agar uap tidak menetes ke adonan.
3. Pendinginan dan pemotongan setelah matang, angkat loyag dari kukusan dan biarkan dingin selama beberapa menit. Potong adonan menjadi bentuk nugget sesuai selera.
4. Pelapisan (opsional), dalam tahapan ini bisa nugget langsung dimasak dan dilapisi satu butir telur kocok lepas atau adonan pelapis dengan mencampurkan tepung terigu, sedikit air dan satu butir telur, celupkan potongan nugget lalu digulingkan di tepung panir hingga seluruh permukaan tertutup rata seperti gambar 6.

5. Penggorengan, panaskan minyak dalam wajan. Goreng nugget dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecoklatan ke dua sisi angkat dan tiriskan nugget yang sudah di goreng seperti pada gambar 7
6. Penyajian, nugget ampas kedelai siap disajikan selagi hangat, dapat juga dinikmati sebagai cemilan atau lauk pendampingan nasi.



**Gambar 5.** Persiapan Adonan



**Gambar 7.** Penggorengan



**Gambar 6.** Pelapisan

Pembuatan susu kedelai menghasilkan dua produk utama yaitu susu kedelai itu sendiri dan ampas kedelai. Susu kedelai kaya akan protein, lemak, dan nutrisi penting lainnya, menjadikannya alternatif yang sehat bagi susu hewani, sekaligus dapat diterima oleh berbagai kelompok usia terutama balita dan ibu hamil guna pemenuhan ASI Eksklusif (Mufarida dkk., 2023). Sementara itu, ampas kedelai, yang sering dianggap limbah, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Hasil pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa ampas kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti donat dan kerupuk. Sebagai contoh, dalam pendampingan di Desa sidodadi, peserta berhasil mengolah ampas kedelai menjadi donat. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam pengolahan makanan (PEBRIANI, 2021). Selain itu, penelitian lain menunjukkan bahwa ampas kedelai dapat digunakan untuk membuat kerupuk yang tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga menambah pendapatan masyarakat. Pengolahan ampas kedelai menjadi produk bernilai tinggi seperti nugget atau kerupuk menunjukkan perubahan paradigma dalam pemanfaatan limbah. Selama ini, ampas kedelai sering kali hanya digunakan sebagai pakan ternak dengan harga rendah (Rida dkk., 2023), (Ariyani dkk., 2024) dan (Laila dkk., 2024). Namun dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan melalui pelatihan, masyarakat dapat mengubah limbah ini menjadi produk yang lebih menguntungkan. Ini menunjukkan bahwa ada potensi besar untuk inovasi dalam pengolahan ampas kedelai. Dengan demikian, pengembangan produk berbasis ampas kedelai tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan.

## **SIMPULAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul pengolahan kedelai menjadi prosuk bernilai ekonomis sebagai upaya pencegahan stunting di kabupaten Puhawato menunjukkan bahwa pemanfaatan kedelai sebagai bahan pangan lokal memiliki potensi besar dalam mendukung upaya pencegahan stunting sekaligus meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan kedelai menjadi berbagai produk olahan seperti susu kedelai dan nugget maupun makanan berbasis kedelai lainnya, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru

dalam mengolah bahan pangan bergizi tinggi menjadi produk yang bernilai jual. Program ini juga memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya pemenuhan gizi protein nabati bagi ibu hamil, balita, dan anak-anak sebagai salah satu langkah preventif dalam menurunkan angka stunting di Kabupaten Puhuwato. Selain meningkatkan kesadaran gizi keluarga, kegiatan ini turut membuka peluang usaha rumah tangga yang dapat menambah pendapatan masyarakat melalui pengembangan produk olahan kedelai secara berkelanjutan. Secara umum, hasil pengabdian menunjukkan bahwa pengolahan kedelai dapat menjadi alternatif solusi, murah, dan mudah diterapkan dalam mendukung ketahanan pangan keluarga serta pencegahan stunting berbasis potensi lokal. Oleh karena itu, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan usaha, penguatan pemasaran produk, pelatihan inovasi olahan kedelai, serta dukungan pemerintah daerah dan stakeholder terkait program dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan dampak yang lebih luas bagi masyarakat Kabupaten Puhuwato.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Negeri Gorontalo (UNG) khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) yang mendanai pengabdian masyarakat ini berdasarkan nomor kontrak: B/1615/UN47.D1/PM.01.01/2024. Semoga hasil pengabdian dapat memberikan manfaat kepada pihak eksternal khususnya masyarakat yang ada di daerah gorontalo

### REFERENSI

- Ariyani, S., Darma, O., Mufarida, N. A., Gunasti, A., Abidin, A., Firmansyah, M. A., & Al Farisi, A. W. (2024). Pelatihan kewirausahaan mandiri pengolahan soya nuggets dari limbah ampas kedelai (penggunaan teknologi tepat guna mesin ampas kedelai). *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan aplikasi Teknologi*, 3(1), 14–21.
- BUKU SAKU Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022—TP2S. (t.t.). Diambil 8 Mei 2026, dari [https://stunting.go.id/buku-saku-hasil-survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2022/?utm\\_source=chatgpt.com&btwaf=69204888](https://stunting.go.id/buku-saku-hasil-survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2022/?utm_source=chatgpt.com&btwaf=69204888)
- Cegah “Stunting”, Kemenkes Ganti Biskuit dengan Makanan Tambahan Lokal. (t.t.). Diambil 8 Mei 2026, dari [https://nasional.kompas.com/read/2023/05/17/16371111/cegah-stunting-kemenkes-ganti-biskuit-dengan-makanan-tambahan-lokal?utm\\_source=chatgpt.com](https://nasional.kompas.com/read/2023/05/17/16371111/cegah-stunting-kemenkes-ganti-biskuit-dengan-makanan-tambahan-lokal?utm_source=chatgpt.com)
- Laila, K. N., Mashitoh, S., & Puspytasari, H. H. (2024). Pengolahan Kedelai menjadi Susu Kedelai Herbal Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga di Desa Kedungbetik. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 1389–1395.
- Mufarida, N. A., Ariyani, S., Yanuar, S. F., Gunasti, A., & Abidin, A. (2023). Inovasi penerapan teknologi tepat guna pengolahan susu kedelai sebagai alternatif pengganti ASI pada ibu post partum. *ABDIMASTEK*, 2(2), 76–84.
- PEBRIANI, E. (2021). *Pendampingan Pengolahan Ampas Kacang Kedelai Menjadi Donat Di Desa Sidodadi Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah*.
- Puspita, L., & Komarudin, K. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1).
- Rida, R., Lubis, M. F., & Refiza, R. (2023). Pemanfaatan limbah/ampas susu kedelai untuk peningkatan value added. *Jurnal Derma Pengabdian Dosen Perguruan Tinggi (Jurnal DEPUTI)*, 3(2), 231–234.
- Rina Rismaya dkk, 2023. (t.t.). Diambil 8 Mei 2026, dari <https://repository.ut.ac.id/10593/1/24-BU0004.pdf>
- Setiawan, H., & Choirunnisa, C. (2023). Intervensi Diversifikasi Pangan Lokal dalam Menurunkan Prevalensi Stunting di Kabupaten Batang: Analisis Kajian Politik Keamanan Non-tradisional. *Salus Cult. J. Pembang. Mns. dan Kebud*, 3(2), 78–90.
- Susilawati, S. (2017). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan kefir susu kambing dalam rangka meningkatkan gizi masyarakat di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sambayan*, 1(3), 140–144.
- World Health Organization. (2023). *Levels and trends in child malnutrition child malnutrition: UNICEF/WHO/World Bank Group Joint Child Malnutrition Estimates: Key findings of the 2023 edition*. World Health Organization.