



Sosialisasi dan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Kukis Ubi Ungu sebagai Upaya Peningkatan Kreativitas Pengolahan Makanan di Desa Kemiri

Socialization and Supplementary Feeding (PMT) of Purple Sweet Potato Cookies as an Effort to Increase Food Processing Creativity in Kemiri Village

Anabela Romaito Pangaribuan^{1*}, Destian Fitra Andika², Nadila Anggi Prasety³, Muhammad Wildan Alfirdaus⁴, Kansa Amelia Sari⁵, Della Amalia Seviana⁶, Rafy Larepa Almada⁷, Alifia Putri Sabilla⁸, Yohana Patrecia⁹, Lyla Fadillah¹⁰, Vania Aisya Putri¹¹, Anwar Widjaya Kusuma¹², Asep Purwo Yudi Utomo¹³

^{1, 2} Fakultas Bahasa dan Seni, Sastra Inggris, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

³ Fakultas Teknik, Pendidikan Tataboga, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

^{4,10} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Ekonomi Pembangunan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

⁵ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Manajemen, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

^{6,7} Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Pendidikan IPS, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

⁸ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

⁹ Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Matematika, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

¹¹ Fakultas Ilmu Pendidikan dan Psikologi, Psikologi, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

¹² Fakultas Teknik, Teknik Mesin, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

¹³ Fakultas Bahasa dan Seni, Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Email: anbellapangaribuan19@students.unnes.ac.id^{1*}, destianfa123@students.unnes.ac.id², nadilaanggi20@students.unnes.ac.id³, mwildanalfirdaus2@students.unnes.ac.id⁴, meliakhanza117@students.unnes.ac.id⁵, dellaamsev@students.unnes.ac.id⁶, rafiylarepa@students.unnes.ac.id⁷, alifiasabilla19@students.unnes.ac.id⁸, yohanaptrc@students.unnes.ac.id⁹, lylafadillah294@students.unnes.ac.id¹⁰, vaniaaasptr@students.unnes.ac.id¹¹, anwarwidjaya@students.unnes.ac.id¹², aseppyu@mail.unnes.ac.id¹³

Alamat: Jl. Raya Sekaran, Gunungpati, Semarang, Jawa Tengah, 50229, Indonesia

*Korespondensi penulis

Article History:

Naskah Masuk: 02 Agustus 2025;

Revisi: 17 Agustus 2025;

Diterima: 29 Agustus 2025;

Terbit: 31 Agustus 2025;

Keywords: Cookies; Cooking

Creativity; Local Food;

Supplementary Feeding; Sweet Potato

Abstract: This community service program was conducted in Kemiri Village with the aim of enhancing mothers' creativity in processing local food, particularly purple sweet potatoes, into more varied and attractive products. Purple sweet potatoes were chosen due to their high nutritional content, including antioxidants, dietary fiber, and natural sweetness favored by children. The implementation method included socialization on the benefits of purple sweet potatoes and the importance of variety in Supplementary Feeding (PMT), explanation of the purple sweet potato cookies recipe, and distribution of the products to participants. A total of 23 participants attended, consisting of mothers of TK Mardi Luhur students and posyandu cadres. The results showed that participants responded positively to the innovation of purple sweet potato cookies as a healthy and nutritious snack alternative. Through this activity, the mothers gained new knowledge about purple sweet potato processing as well as practical skills that can be applied at home. Furthermore, they became more aware of the nutritional benefits of purple sweet

potatoes, which can be integrated into supplementary feeding for children. This activity also aimed to increase community engagement in utilizing local ingredients to enhance family nutrition. As a result, this community service activity not only introduced innovative local food products but also has the potential to support supplementary feeding programs at posyandu. The knowledge and skills gained by the participants are expected to contribute to better nutrition for children and support the sustainable use of local resources in the community, promoting health and well-being in the long term.

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kemiri dengan tujuan untuk meningkatkan kreativitas para ibu dalam mengolah bahan pangan lokal, khususnya ubi jalar ungu, menjadi produk yang lebih bervariasi dan menarik. Ubi jalar ungu dipilih karena kandungan gizinya yang tinggi, termasuk antioksidan, serat pangan, dan rasa manis alami yang disukai anak-anak. Metode pelaksanaannya meliputi sosialisasi tentang manfaat ubi jalar ungu dan pentingnya variasi dalam Pemberian Makanan Tambahan (PMT), penjelasan resep kue ubi jalar ungu, dan distribusi produk kepada peserta. Sebanyak 23 peserta hadir, terdiri dari ibu-ibu murid TK Mardi Luhur dan kader posyandu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa para peserta memberikan tanggapan positif terhadap inovasi kue ubi jalar ungu sebagai alternatif camilan sehat dan bergizi. Melalui kegiatan ini, para ibu mendapatkan pengetahuan baru tentang pengolahan ubi jalar ungu serta keterampilan praktis yang dapat diterapkan di rumah. Selain itu, mereka menjadi lebih sadar akan manfaat gizi ubi jalar ungu, yang dapat diintegrasikan ke dalam pemberian makanan tambahan untuk anak-anak. Kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam memanfaatkan bahan-bahan lokal untuk meningkatkan gizi keluarga. Hasilnya, kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak hanya memperkenalkan produk pangan lokal yang inovatif, tetapi juga berpotensi mendukung program pemberian makanan tambahan di posyandu. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh para peserta diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan gizi anak-anak dan mendukung pemanfaatan sumber daya lokal yang berkelanjutan di masyarakat, sehingga meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan dalam jangka panjang.

Kata Kunci: Kreativitas Memasak; Kue Kering; Makanan Lokal; Pemberian Makanan Tambahan; Ubi Jalar

1. PENDAHULUAN

Masakan merupakan hasil pengolahan bahan pangan yang tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga menghadirkan cita rasa dan daya tarik bagi konsumen. Olahan masakan memiliki makna penting karena menjadi media bagi ibu rumah tangga dalam menyajikan makanan yang sehat, lezat, sekaligus menarik. Semakin bervariasi masakan yang dihasilkan, semakin besar pula peluang anak-anak untuk menyukai dan menghabiskan makanannya. Oleh karena itu, kreativitas dalam mengolah makanan menjadi kunci dalam menciptakan sajian yang bermanfaat. Hal ini sejalan dengan pernyataan (Kementrian Ekonomi Kreatif, 2024) bahwa kuliner mencakup kegiatan persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, tradisi, serta kearifan lokal sebagai elemen penting dalam meningkatkan cita rasa dan pengalaman konsumen (Auliya & Mona, 2020).

Variasi olahan pangan lokal merupakan isu penting dalam penyajian makanan sehari-hari maupun dalam program Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Indonesia memiliki potensi bahan pangan yang melimpah, namun pengolahannya sering masih terbatas pada cara-cara tradisional yang monoton. Berdasarkan hasil pengamatan lapangan di Desa Kemiri,

pemberian PMT cenderung kurang bervariasi. Misalnya, pisang umumnya diberikan langsung tanpa diolah menjadi produk lain yang lebih menarik, sehingga anak-anak cepat merasa bosan dan tidak menghabiskan makanannya. Kondisi ini menunjukkan keterbatasan kreativitas dalam pengolahan pangan dan berpotensi menurunkan minat makan anak (Unang et al., 2023). Temuan tersebut sejalan dengan penelitian (Unang et al., 2023) yang menegaskan pentingnya pengembangan olahan pangan lokal sebagai upaya pencegahan stunting sejak dini, terutama di tingkat desa. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi pengolahan pangan lokal agar lebih bervariasi, bergizi, dan disukai anak-anak. Kurangnya variasi juga berpengaruh pada efektivitas program PMT. Jika menu yang diberikan hanya berulang, maka asupan gizi anak tidak tercapai secara optimal. Temuan (Susanto et al., 2017) memperlihatkan bahwa keberagaman resep dapat meningkatkan nafsu makan anak-anak dan membantu mengatasi rendahnya asupan makanan. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Mardiana et al., 2024), yang menunjukkan peningkatan pengetahuan kader posyandu sebesar 22,4 poin setelah pelatihan diversifikasi pangan lokal, dari rata-rata pretest 40,4 menjadi 62,4 pada posttest. Dengan demikian, inovasi dalam olahan pangan lokal perlu terus digalakkan agar PMT dapat berfungsi optimal sebagai intervensi gizi.

Salah satu bahan pangan lokal yang potensial adalah ubi ungu. Selama ini, ubi ungu sering hanya direbus atau dibuat bubur, padahal memiliki cita rasa manis alami, warna yang menarik, serta kandungan gizi yang bermanfaat. Pemanfaatannya dalam bentuk olahan modern seperti kukis dapat meningkatkan daya tarik konsumsi anak-anak (Anugrah & Suryani, 2020). Selain memberikan nilai estetika dan rasa, ubi ungu juga kaya antosianin yang berperan sebagai antioksidan alami, membantu menangkal radikal bebas, serta berpotensi mencegah penyakit degeneratif. Ubi ungu juga mengandung serat pangan yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu, sehingga baik untuk pencernaan dan menjaga kadar gula darah (Oktaviasari et al., 2024). Penelitian terbaru bahkan menunjukkan bahwa inovasi soft cookies berbahan tepung ubi jalar ungu mampu memberikan hasil sensori yang unggul, baik dari segi rasa, aroma, maupun tekstur, sehingga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai camilan sehat sekaligus modern (Putra et al., 2025). Edukasi memasak berbasis praktik menjadi pendekatan strategis dalam meningkatkan keterampilan dan kreativitas ibu rumah tangga. (Asher et al., 2020) menunjukkan bahwa pelatihan memasak praktis mampu meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan pengetahuan gizi keluarga. Hal serupa ditunjukkan oleh (Badriyah et al., 2023), di mana kegiatan penyuluhan pemanfaatan pangan lokal di Desa Ciherang berhasil meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam menyusun menu sehat yang bervariasi. Oleh karena itu, melibatkan ibu rumah tangga dalam program sosialisasi dan demonstrasi

memasak menjadi langkah penting untuk meningkatkan kualitas PMT sekaligus kreativitas keluarga dalam mengolah pangan lokal.

Dalam konteks ini, pengolahan ubi ungu menjadi kukis dipilih sebagai inovasi sederhana namun efektif. Kukis ubi ungu memiliki tekstur renyah, rasa manis alami, dan warna menarik yang disukai anak-anak. Proses pembuatannya juga mudah sehingga dapat dipraktikkan oleh ibu rumah tangga. Kegiatan sosialisasi pembuatan kukis ubi ungu di Desa Kemiri bertujuan untuk memberikan inspirasi tambahan agar menu PMT lebih variatif, bergizi, dan tidak membosankan. Selain dapat dikonsumsi sebagai camilan sehat anak-anak, kukis ini juga dapat dijadikan produk olahan yang berpotensi menambah daya tarik kegiatan posyandu. Hasil penelitian (Wulandari et al., 2024) pun menunjukkan bahwa cookies ubi ungu memiliki daya terima yang baik dari segi warna, rasa, dan tekstur, serta kandungan gizi yang optimal pada formulasi tertentu. Dengan demikian, PMT tidak hanya berfungsi sebagai asupan gizi, tetapi juga menjadi sarana edukasi, pemberdayaan, dan inspirasi masyarakat dalam pengembangan pangan lokal.

2. METODE

Kegiatan penyuluhan dan pendampingan Posyandu ini diselenggarakan di TK Mardi Luhur, Desa Kemiri, Kecamatan Kaloran, Kabupaten Temanggung pada 22 Agustus 2025. Peserta kegiatan meliputi masyarakat setempat, khususnya para ibu rumah tangga. Metode yang digunakan adalah sosialisasi mengenai pemanfaatan pangan lokal serta penyampaian resep pembuatan kukis ubi ungu, yang kemudian diberikan kepada peserta sebagai contoh nyata variasi PMT (Pemberian Makanan Tambahan). Tahapan kegiatan meliputi persiapan, penyajian materi, demonstrasi pembuatan, serta evaluasi sederhana pada akhir program. Pendekatan ini sejalan dengan gagasan bahwa kegiatan sosialisasi yang dibarengi praktik langsung akan meningkatkan pemahaman masyarakat sekaligus memberikan pengalaman sensorik terhadap produk yang dikenalkan (Rafi Giga et al., 2024). Hal serupa ditunjukkan oleh (Handayani et al., 2020) bahwa kegiatan sosialisasi dengan metode praktik langsung, seperti program Gemar Makan Ikan di TK Nurul Iman Darussalam Banda Aceh, terbukti mampu menumbuhkan kesadaran sekaligus kebiasaan konsumsi sehat di kalangan anak-anak dan orang tua. Selain itu, pemilihan ubi ungu sebagai bahan utama dalam inovasi kukis juga didukung penelitian terdahulu. (Hardoko et al., 2010) menemukan bahwa ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai pengganti sebagian tepung terigu sekaligus menjadi sumber antioksidan alami pada produk olahan seperti roti tawar. Dengan demikian, penggunaan ubi ungu dalam bentuk kukis tidak hanya memberikan alternatif PMT yang menarik dan sehat, tetapi juga

memperkuat aspek fungsional pangan lokal sebagai sumber gizi dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat. Selain itu, keberadaan praktik mencicipi produk dianggap krusial dalam memperkuat pesan edukatif. Peserta tidak hanya mendengar penjelasan, melainkan juga mendapatkan pengalaman konkret mengenai manfaat pangan yang bervariasi. Penekanan pada edukasi dan keterlibatan aktif ini mendukung terciptanya sikap positif dan kebiasaan baru dalam pemanfaatan pangan lokal bergizi, sebagaimana juga ditunjukkan pada penelitian tentang diversifikasi olahan kukis berbasis tepung lokal yang kaya nilai gizi (Satar & Fajar Emilia, 2023).

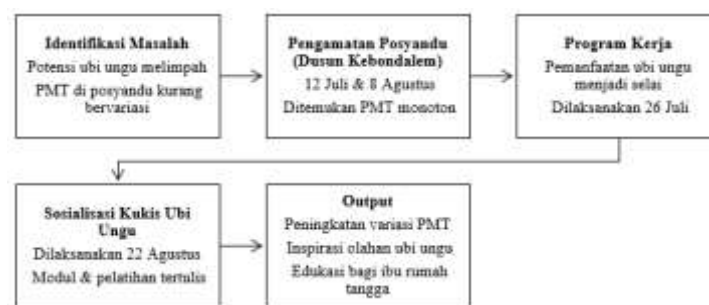


Diagram 1. Alir Proses Pengabdian

Persiapan

Pada tahap awal, tim pelaksana berkoordinasi dengan pihak TK untuk menentukan lokasi dan waktu kegiatan. Selain itu, disiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kukis ubi ungu serta alat memasak sederhana. Materi penyuluhan juga dipersiapkan, mencakup manfaat ubi ungu dan pentingnya variasi PMT untuk anak-anak. Jumlah peserta yang hadir tercatat sebanyak 23 orang, terdiri dari ibu-ibu wali murid dan kader posyandu. Persiapan yang matang ini menjadi fondasi agar kegiatan berjalan efektif. Hal ini selaras dengan pandangan bahwa keberhasilan program gizi berbasis pangan lokal sangat dipengaruhi oleh perencanaan yang detail dan kesiapan sumber daya (Nur Utami & Farida, 2023).

Penyajian Materi

Materi penyuluhan yang disampaikan meliputi pentingnya variasi PMT, manfaat ubi ungu, serta peluang inovasi pengolahannya. Penyajian menggunakan bahasa sederhana, gambar, dan contoh produk, sehingga lebih mudah dipahami oleh ibu rumah tangga. Dengan cara ini, peserta dapat menghubungkan materi dengan pengalaman sehari-hari dalam menyiapkan makanan tambahan bagi anak. Pendekatan berbasis visual dan praktis seperti ini terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman gizi masyarakat, sebagaimana ditunjukkan pada penelitian yang menilai nilai gizi kukis kombinasi mocaf dengan bahan lokal lain yang

berhasil menarik minat konsumen karena pendekatan sensorik dan inovatif (Yenrina et al., 2020).

Penjelasan Cara Pembuatan Kukis Ubi Ungu

Tahap berikutnya adalah menjelaskan proses pembuatan kukis ubi ungu. Peserta dikenalkan pada langkah-langkah sederhana mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, hingga pemanggangan. Produk dibuat sehari sebelumnya agar bisa dibagikan pada akhir kegiatan. Resep menggunakan campuran ubi ungu kukus dengan tepung mocaf, gula, margarin, telur, dan bahan tambahan lain. Pemilihan mocaf dipandang tepat karena teksturnya halus, bebas gluten, dan mendukung pemanfaatan pangan lokal. Pemanfaatan bahan lokal semacam ini bukan hanya menambah variasi, tetapi juga meningkatkan nilai gizi, sebagaimana ditunjukkan pada penelitian terbaru yang menilai kombinasi tepung mocaf, ubi ungu, dan kacang hijau yang menghasilkan kukis bebas gluten dengan karakteristik sensorik yang baik (Niza', 2024). Berikut gambar produk kukis ubi ungu dan tahapan pembuatannya.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kukis Ubi Ungu



Gambar 2. Kukis Ubi Ungu Matang

Pembagian Produk dan Evaluasi Kegiatan

Pada akhir kegiatan, kukis ubi ungu dibagikan dalam kemasan sederhana dan higienis agar dapat dicicipi langsung maupun dibawa pulang. Setelah itu dilakukan evaluasi sederhana melalui tanya jawab. Peserta diminta mengulang kembali bahan utama dan langkah pembuatan sebagai bentuk refleksi pemahaman. Metode evaluasi partisipatif semacam ini efektif memastikan penyerapan informasi oleh peserta. Harapannya, kegiatan ini tidak hanya memperluas wawasan, tetapi juga menumbuhkan kreativitas ibu rumah tangga dalam mengolah PMT berbasis pangan lokal. Hal tersebut sejalan dengan temuan bahwa sosialisasi berbasis praktik langsung berperan penting dalam menumbuhkan pemahaman gizi dan mendorong kreativitas pengolahan pangan lokal yang berkelanjutan (Niza', 2024).

3. HASIL

Tahap Persiapan

Persiapan kegiatan sosialisasi di TK Mardi Luhur dilakukan dengan koordinasi bersama pihak sekolah untuk menentukan lokasi dan jadwal pelaksanaan. Tim juga menyiapkan bahan baku kukis ubi ungu, alat pendukung sederhana, serta media penyuluhan yang disusun agar sesuai dengan kebutuhan peserta. Materi yang dibawakan menekankan pada manfaat ubi ungu sebagai pangan lokal kaya antioksidan, serat, dan vitamin, sekaligus pentingnya variasi dalam pemberian makanan tambahan (PMT). Jumlah peserta yang hadir sebanyak 23 orang, terdiri atas ibu-ibu wali murid dan kader posyandu. Persiapan yang terencana dengan baik ini menjadi landasan agar kegiatan berlangsung efektif. Hal ini sejalan dengan temuan (Oktaviasari et al., 2024) yang menunjukkan bahwa inovasi olahan ubi ungu, seperti snack bar, dapat mendukung ketahanan pangan keluarga melalui pengelolaan bahan pangan lokal secara lebih kreatif.

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui sosialisasi interaktif yang menggabungkan penyampaian materi dan penjelasan proses pembuatan kukis ubi ungu. Peserta diperkenalkan pada kandungan gizi ubi ungu serta variasi cara pengolahannya yang dapat disesuaikan dengan selera keluarga. Diskusi berlangsung hangat, di mana peserta saling berbagi pengalaman dan bertanya mengenai alternatif olahan ubi ungu yang lebih inovatif.



Gambar 3. Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi



Gambar 4. Foto bersama ibu-ibu wali murid TK Mardi Luhur

Produk kukis yang diperkenalkan memiliki tekstur renyah, rasa manis alami, dan diterima dengan baik oleh anak-anak maupun orang dewasa. Sesi uji rasa (taste test) memperlihatkan bahwa kukis ini disukai sebagai camilan sehat dan menjadi alternatif yang lebih bergizi dibandingkan snack instan. Temuan ini juga memperlihatkan potensi ubi ungu sebagai bahan baku inovatif yang mampu meningkatkan nilai gizi sekaligus menarik minat konsumen lintas usia. Selain itu, keberhasilan kegiatan ini sejalan dengan penelitian (Killay et al., 2023), yang menegaskan bahwa inovasi olahan ubi ungu tidak hanya memberi nilai tambah dari sisi konsumsi, tetapi juga mendorong jiwa kewirausahaan masyarakat melalui peluang usaha baru.



Gambar 5. Pembagian Kukis dan Diskusi Interaktif

Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan metode tanya jawab dan observasi partisipatif. Peserta diminta menyebutkan kembali bahan utama dan langkah pembuatan kukis, sekaligus memberikan penilaian terhadap rasa dan tekstur produk. Hasilnya menunjukkan bahwa sebagian besar ibu-ibu baru pertama kali mengetahui olahan ubi ungu dalam bentuk kukis, meskipun bahan dasarnya mudah didapat di sekitar desa. Setelah sosialisasi, peserta menyampaikan bahwa wawasan mereka mengenai diversifikasi pangan lokal meningkat, dan mereka merasa lebih percaya diri untuk mencoba mengolahnya di rumah. Temuan ini mendukung penelitian (Yuniarti et al., 2025), yang menyatakan bahwa penyuluhan diversifikasi pangan lokal terbukti mampu meningkatkan pemahaman gizi keluarga di tingkat rumah tangga. Selain itu, (Anugrah & Suryani, 2020) menegaskan bahwa edukasi yang melibatkan ibu rumah tangga dalam praktik langsung akan menumbuhkan kesadaran kolektif dalam pemanfaatan pangan lokal untuk kesehatan keluarga. Hasil ini juga memperlihatkan potensi pengembangan usaha rumahan berbasis kukis ubi ungu, yang dapat menjadi peluang ekonomi sekaligus memperkuat kemandirian pangan masyarakat sebagaimana ditekankan oleh (Killay et al., 2023).

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil menambah kreativitas ibu-ibu dalam mengolah ubi ungu menjadi produk olahan kukis yang sehat, bergizi, dan menarik. Melalui praktik langsung, peserta memperoleh pengalaman baru dalam memanfaatkan bahan pangan lokal yang sebelumnya hanya terbatas pada olahan sederhana seperti rebusan atau selai. Kukis ubi ungu

yang dihasilkan juga mendapat respon positif dari kader posyandu maupun anak-anak, sehingga berpotensi dijadikan alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) di posyandu. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberi keterampilan baru, tetapi juga memperluas wawasan peserta tentang pentingnya menyediakan camilan sehat yang dapat menunjang pertumbuhan dan perkembangan anak.

Berdasarkan hasil evaluasi, disarankan agar kegiatan serupa dapat terus dikembangkan dengan variasi olahan pangan lokal lainnya sehingga semakin memperkaya pilihan menu PMT yang sehat dan bergizi. Selain itu, pelatihan lanjutan dapat diberikan kepada para ibu rumah tangga untuk mendukung terciptanya inovasi kuliner berbasis bahan lokal yang tidak hanya bermanfaat bagi keluarga, tetapi juga berpotensi menjadi usaha rumahan. Dengan adanya keberlanjutan program, diharapkan pemanfaatan pangan lokal seperti ubi ungu dapat semakin optimal dalam mendukung peningkatan gizi masyarakat sekaligus kemandirian ekonomi keluarga.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tim Giat 12 UNNES Desa Kemiri yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada ibu-ibu wali murid TK Mardi Luhur yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi kukis ubi ungu, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR REFERENSI

- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan gizi donat dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai makanan jajanan berbasis pangan lokal bagi anak sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150–158. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.150-158>
- Asher, R. C., Jakstas, T., Wolfson, J. A., Rose, A. J., Bucher, T., Lavelle, F., Dean, M., Duncanson, K., Innes, B., Burrows, T., Collins, C. E., & Shrewsbury, V. A. (2020). Cook-edTM: A model for planning, implementing and evaluating cooking programs to improve diet and health. *Nutrients*, 12(7), 1–20. <https://doi.org/10.3390/nu12072011>
- Auliya, A., & Mona, N. (2020). Pengembangan kreativitas kuliner sebagai elemen daya tarik wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(3), 189–200. <https://doi.org/10.30647/jip.v25i3.1345>
- Badriyah, I., Oktaviani, I., Jeaneta, R., Aulia, R., Khaulan, S., & Muktiarni, M. (2023). Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga dalam pemanfaatan bahan pangan lokal untuk pengolahan makanan sehat di Desa Ciherang Kabupaten Pacet Cianjur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 3(2), 445–450. <https://doi.org/10.54082/jamsi.677>
- Handayani, L., Nazlia, S., & Yeni, E. (2020). Sosialisasi gemar makan ikan di TK Nurul Iman

- Darussalam Banda Aceh. *Jurnal ABDIMAS UNAYA*, 1(1), 13–18.
<http://jurnal.abulyatama.ac.id/abdimas>
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 25–32.
<https://journal.ipb.ac.id/jtip/article/view/2414>
- Kementrian Ekonomi Kreatif. (2024). Informasi wilayah administrasi dan industri kecil & mikro 2024. <https://ekraf.go.id/stat/dashboard/informasi-wilayah-administrasi-industri-ekonomi-kreatif-2024>
- Killay, T., Tiwery, D. S., Perulu, Y., Frans, M. S., Lowahna, L., Lakburlawal, J. A., Maluakur, D., Rumahjara, E., Lewanwoar, C., Gairtua, M., Susano, M. A., & Unawekla, S. (2023). Inovasi pemanfaatan ubi jalar ungu dalam pembuatan produk makanan olahan dalam meningkatkan jiwa kewirausahaan. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 2(4), 535–539. <https://doi.org/10.59025/js.v2i4.189>
- Mardiana, M., Yulianto, Y., & Eliza, E. (2024). Pendampingan kader tentang pemberian PMT modifikasi berbasis pangan lokal pada balita gizi kurang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (ABDIKEMAS)*, 6(2), 77–82.
<https://doi.org/10.36086/j.abdikemas.v6i2.2611>
- Niza', S. M. (2024). Analisis kandungan gizi dan sifat organoleptik cookies kombinasi tepung mocaf, tepung ubi jalar ungu, dan tepung kacang hijau sebagai snack bebas gluten. *Nutrition Research and Development Journal*, 4(2), 40–53.
<https://journal.unnes.ac.id/journals/nutrizione/index>
- Nur Utami, P., & Farida, E. (2023). Pengaruh tepung beras merah (*Oryza Nivara*) dan tepung mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap indeks glikemik dan kandungan gizi cookies. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 376–383.
<https://doi.org/10.15294/ijphn.v3i3.60951>
- Oktaviasari, D. I., Mulyati, T. A., Nugraheni, R., & Pujiono, F. E. (2024). Peningkatan ketahanan pangan keluarga melalui inovasi snackbar ubi jalar ungu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 4(2), 323–327.
<https://doi.org/10.36985/m07dyz76>
- Putra, D. T., Aulia, W. M., & Rosyid, A. N. (2025). Inovasi soft cookies kekinian dengan tepung ubi jalar ungu: Analisis komprehensif sifat sensori menggunakan pendekatan QDA. *Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, 4(1), 508–517.
<https://doi.org/10.56910/jumbiwira.v4i1.2889>
- Rafi Giga, A., Muttaqin, I., Aulia, D., Kurnia, S., Tazkiyatun, A., Aisyiyah, N., Fadilla, A., Ardiansah, F., & Novita Sari, D. (2024). The role of socialization and provision of nutritious supplemental food in preventing stunting in Tegalmade village. <https://repository.uinsaizu.ac.id/29473/1/prosiding%20136.pdf>
- Satar, I., & Fajar Emilia, D. (2023). Physicochemical characteristics, antioxidant activity, and sensory of cookies based on mocaf, purple yam, and cinnamon flour. *National Nutrition Journal*, 18(3), 212–225. <https://doi.org/10.204736/mgi.v18i3.212-225>
- Susanto, T., Syahrul, Sulistyorini, L., Rondhianto, & Yudisianto, A. (2017). Local-food-based complementary feeding for the nutritional status of children ages 6–36 months in rural areas of Indonesia. *Korean Journal of Pediatrics*, 60(10), 320–326.
<https://doi.org/10.3345/kjp.2017.60.10.320>

- Unang, L., Listyawardhani, Y., Arifin Ruslan, J., & Sumarsih, E. (2023). Development of local food processing for stunting prevention in the early life of toddlers in Karanganyar village, Kawalu district, Tasikmalaya city, Indonesia. *Asian Journal of Community Services*, 2(10), 819–826. <https://doi.org/10.55927/ajcs.v2i10.6388>
- Wulandari, Y., Woro, O., & Handayani, K. (2024). Cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai jajanan pangan lokal untuk anak usia sekolah. *IJPHN*, 4(2), 252–260. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v4i2.60039>
- Yenrina, R., Anggraini, T., & Kadri, A. (2020). Nutritional value of cookies made from the mixture of mocaf flour (Modified Cassava Flour) and ketapang seeds (*Terminalia catappa* L.). *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 4(1), 44–52. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v4i1.38>
- Yuniarti, E., Akbarsyah, N., Khoirunnisa, K., Mardhiah Sitio, N., & Yusman Maulid, D. (2025). Penyuluhan diversifikasi pangan lokal untuk meningkatkan gizi keluarga di Desa Ciliang, Parigi, Pangandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 6(2), 219–225. <https://orcid.org/0000-0002-0293->