

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGANEKARAGAMAN KONSUMSI PANGAN BERBASIS SUMBER DAYA LOKAL DI DESA SIDAJAYA

COMMUNITY EMPOWERMENT IN DIVERSIFICATION OF FOOD CONSUMPTION BASED ON LOCAL RESOURCES IN SIDAJAYA VILLAGE

Desy Triastuti^{1*}, Fenny Aprilliani², Hanik Atus Sangadah³, Silvia Nurohmah⁴, Vini Pisonia⁵

^{1,2,3,4}(Jurusan Pertanian, Politeknik Negeri Subang, Indonesia)

⁵(Dinas Ketahanan Pangan Subang, Indonesia)

^{1*}desy.triastuti@polsub.ac.id, ²fenny.aprilliani@polsub.ac.id, ³hanik.sangadah@polsub.ac.id,

⁴Silvia.Nurohmah@polsub.ac.id, ⁵vinipisonia70@gmail.com

Abstrak. Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumberdaya lokal bertujuan mengatasi permasalahan meningkatnya prevalensi ketidakcukupan pangan yang berdampak pada rendahnya ketahanan pangan keluarga dan kesejahteraan masyarakat di Desa Sidajaya, Subang. Desa Sidajaya memiliki hasil bumi selain padi yaitu singkong dan kelor yang berpotensi dimanfaatkan menjadi pangan bernilai gizi dan ekonomi tinggi. Pelatihan menggunakan metode *service-learning*, dengan melibatkan masyarakat sebagai peserta yang mempraktikkan pembuatan comring, *cream soup*, dan dimsum berbahan dasar singkong dan daun kelor. Evaluasi dilakukan melalui partisipasi peserta, umpan balik dengan metode *one group pre-test and post-test*, dan dampak langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan, serta memberikan nilai tambah pada produk pangan berbahan dasar sumber daya lokal. Kegiatan ini berdampak positif terhadap kesadaran masyarakat dalam upaya peningkatan ketahanan pangan keluarga melalui diversifikasi pangan lokal serta kesejahteraan ekonomi masyarakat dengan produk-produk berbasis sumberdaya lokal bernilai ekonomi tinggi yang dapat mendukung Desa Sidajaya sebagai desa wisata.

Kata Kunci: kelor, kesejahteraan, penganekaragaman, pangan, singkong, lokal

Abstract. The community empowerment activity through training on diversifying food consumption based on local resources aimed to address the issue of increasing prevalence of undernourishment, which impacts low family security and community welfare in Sidajaya Village, Subang. Sidajaya Village has agricultural products other than rice, such as cassava and moringa, which have the potential to be utilized as nutritious and economically valuable food. The training used a service-learning method, involving the community as participants who practiced making comring, cream soup, and dim sum from cassava and moringa leaves. Evaluation was conducted through participant participation, feedback using the one group pre-test and post-test method, and direct impact. The result showed a significant increase in participants' knowledge and skills, as well as adding value to food products based on local resources. This activity positively impacted the community's awareness of improving family food security through local food diversification and the economic welfare of the community with high economic value local resource-based products that could support Sidajaya Village as a tourist village.

Keywords: Cassava, welfare, diversification, leaves, local

PENDAHULUAN

Zero hunger (tanpa kelaparan) merupakan salah satu tujuan dari pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development Goals*) secara global. Ketersediaan pangan dan konsumsi pangan yang cukup menjadi syarat mutlak terwujudnya ketahanan pangan. Ketahanan pangan memiliki indikator-indikator penting antara lain ketersediaan pangan, akses terhadap pangan, dan mutu pangan (Raihan et al., 2020). Ketahanan pangan tidak hanya berfokus pada penyediaan tingkat wilayah, namun juga ketersediaan serta konsumsi pangan pada tingkat daerah dan rumah tangga, bahkan pada individu dalam pemenuhan kebutuhan gizinya (Arlius et al., 2017).

Kondisi ketahanan pangan mempengaruhi status gizi masyarakat pada wilayah tersebut. Hingga saat ini, Indonesia masih menghadapi masalah pangan seperti kelaparan, malnutrisi, dan status gizi buruk. Sementara di Subang sendiri, terjadi peningkatan prevalensi ketidakcukupan pangan atau *prevalence of undernourishment* (PoU) dari angka 4,16% pada tahun 2021 menjadi 7,06% pada tahun 2022 (BPS, 2023). Keadaan ini berpengaruh pada kesehatan masyarakat desa, terutama pada anak-anak. Tingkat ketidakcukupan konsumsi pangan berdampak pada timbulnya berbagai masalah pangan seperti *stunting*, *wasting*, dan *underweight* pada anak (Yahya et al., 2023). *Stunting* yaitu masalah kekurangan gizi yang menyebabkan gangguan pertumbuhan pada anak (Nurohman et al., 2023). Pertumbuhan anak yang terganggu akan mempengaruhi pembentukan sumber daya manusia Indonesia yang unggul di masa depan, sehingga permasalahan ini perlu segera diatasi.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menghadapi permasalahan tersebut ialah dengan mulai menggalakkan program penganekaragaman (diversifikasi) konsumsi pangan. Beberapa daerah di Subang memiliki potensi sumber pangan lokal yang cukup beragam untuk dikembangkan dalam mendukung program Diversifikasi Pangan, salah satunya adalah Desa Sidajaya, Kecamatan Cipunagara. Desa Sidajaya merupakan salah satu desa seluas 882.500,6 Ha yang terletak di Kecamatan Cipunagara, Kabupaten Subang (Setiawan et al., 2023). Selain memiliki hasil pertanian melimpah berupa padi, desa ini juga menghasilkan singkong, ubi, pisang, serta beragam hasil bumi lainnya. Potensi sumber daya hayati tersebut dapat menjadi penyumbang nutrisi yang dibutuhkan bagi masyarakat khususnya Desa Sidajaya. Pada kegiatan ini, diberikan solusi untuk memanfaatkan sumberdaya yang ada yaitu melalui upaya penganekaragaman (diversifikasi) pangan lokal.

Desa Sidajaya menjadi fokus dalam program P2WKSS (Peningkatan Peranan Wanita Menuju Keluarga Sehat Sejahtera) Jawa Barat tahun 2024. Peran wanita menjadi sangat penting dalam mewujudkan penganekaragaman pangan, namun pengetahuan wanita-wanita desa tersebut dalam mengolah pangan lokal masih terbatas sehingga diperlukan pelatihan. Penganekaragaman pangan bukan dimaksudkan untuk menggantikan beras, melainkan untuk mengubah dan memperbaiki pola konsumsi masyarakat agar lebih beragam jenis pangan dengan mutu gizi yang lebih baik.

Salah satu sumberdaya yang banyak dihasilkan di Desa Sidajaya ialah komoditi singkong. Menurut data Dispertan Kabupaten Subang tahun 2024, Kecamatan Cipunagara memiliki luas panen singkong sebesar 4 hektar. Singkong merupakan bahan makanan pokok yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat terutama di Jawa Barat. Sampai saat ini, pemanfaatan singkong pun

semakin berkembang tidak hanya dalam bidang pangan tapi juga non pangan seperti sebagai pengganti plastik konvensional (Umbara, 2017).

Semakin berkembangnya inovasi produk olahan dari Singkong juga akan berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditi dan pada akhirnya juga akan meningkatkan kesejahteraan ekonomi petani maupun masyarakat sekitar. Produk olahan Singkong yang dihasilkan dari kegiatan ini, diharapkan akan turut serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan dapat menjadi oleh-oleh unggulan desa Sidajaya. Salah satu produk inovasi pada kegiatan ini ialah mengolah singkong dan daun kelor menjadi produk oleh-oleh. Hal ini didasari pada banyaknya produksi daun kelor di Desa Sidajaya.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal sebagai “*The Magical Tree*” atau pohon ajaib dimana kelor berkhasiat obat atau dikenal juga sebagai pangan fungsional (Ardiyan et al., 2021). Tanaman kelor biasanya dimanfaatkan sebagai pelengkap makanan sehari-hari, tidak sedikit tanaman ini menjadi penghias yang tumbuh di teras-teras rumah. Saat ini sudah mulai banyak inovasi dalam pemanfaatan daun kelor, seperti dalam pembuatan pudding, *cake*, produk fortifikasi, produk farmasi, ataupun dikeringkan menjadi tepung, diekstrak atau dalam bentuk yang lain seperti teh (Ariani et al., 2023; Roni et al., 2021). Tujuan dari dilaksanakannya kegiatan ini ialah untuk meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam upaya diversifikasi produk berbasis pangan lokal. Selain itu, pada jangka panjang diharapkan dapat memberikan ide inovasi pengembangan produk berbasis pangan lokal untuk kegiatan usaha, sehingga dapat mendukung Desa Sidajaya sebagai desa wisata.

METODOLOGI

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Juni tahun 2024 di Desa Sidajaya, Kecamatan Cipunagara, Kabupaten Subang. Kegiatan dilaksanakan dalam beberapa tahap sebagai berikut.

1. Tahap I

Pemilihan lokasi ditentukan secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa desa Sidajaya memiliki luas lahan produktif untuk pangan lokal yang cukup besar dan desa tersebut terpilih sebagai desa yang mendapatkan program P2WKSS dari pemerintah provinsi Jawa Barat. Tim pelaksana kegiatan berdiskusi untuk menentukan masalah pada masyarakat di

Desa Sidajaya dan memberikan solusi untuk pemecahan masalah tersebut (Figur 1). Setelah permasalahan rendahnya penganekaragaman pangan di desa tersebut diketahui, tim menelaah sumber daya pangan lokal yang tersedia dan merencanakan kegiatan pelatihan di desa tersebut.

Selanjutnya tim pelaksana menentukan sasaran kegiatan yaitu masyarakat umum dan ibu-ibu rumah tangga khususnya di desa Sidajaya.

2. Tahap II

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan selama 2 (dua) hari. Hari pertama dilaksanakan registrasi peserta, pemberian *pre-test*, pembukaan, dilanjutkan penyampaian materi dengan metode pembelajaran tanya jawab. Selanjutnya pelatihan menggunakan metode *service-learning*, yaitu peserta pelatihan mempraktikkan secara langsung membuat produk berupa comring (comro kering) didampingi tim pelaksana. Hari kedua peserta membuat produk *cream soup* dan dimsum. Keseluruhan produk pangan dibuat dari bahan pangan lokal yaitu singkong dan daun kelor.

3. Tahap III

Tahap akhir dari kegiatan ini yaitu evaluasi untuk mengukur keberhasilan program kegiatan pelatihan. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini ditetapkan 80% peserta kegiatan dapat memahami pentingnya penganekaragaman konsumsi pangan dengan bahan lokal, dan mampu membuat produk berbasis pangan lokal yang sehat dan bergizi serta memiliki nilai jual melalui *one group pre-test and post-test* dengan pendekatan kuantitatif (Syamsuri et al., 2023).



Figur 1. Metode Pelaksanaan PKM di desa Sidajaya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal merupakan salah satu upaya untuk menurunkan prevalensi ketidakcukupan konsumsi pangan, mencegah *stunting*, memperkuat ketahanan pangan dan kesejahteraan keluarga. Peserta yang hadir pada kegiatan ini sebanyak 20 orang yang terdiri dari 17 ibu rumah tangga dan 3 bapak-bapak. Tingkat partisipasi berdasarkan kehadiran sebesar 80%.

Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh Koordinator P2WKSS Desa Sidajaya, Ibu Tri Rosani Nugraha, S.AN. dan dilanjutkan dengan sambutan dari Kepala Desa Sidajaya, Nanang Nur Hikmat. Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi materi pengetahuan mengenai pangan lokal antara lain daun kelor dan singkong (Figur 2). Berikutnya bersama peserta, tim pelaksana mendampingi dalam pelatihan pembuatan produk olahan berbasis daun kelor dan singkong. Kegiatan ini berkaitan dengan pengolahan pangan sehingga penerapan higienitas dan sanitasi perlu tetap terjaga. Higienitas dilakukan dari persiapan bahan, proses pembuatan produk pangan, hingga ke penyajian (Riani et al., 2023). Metode *service-learning* digunakan pada kegiatan ini, yaitu melibatkan masyarakat secara langsung mempraktikkan pengolahan pangan. Metode serupa telah diterapkan pada pelatihan pengolahan MP-ASI yaitu dengan praktik langsung oleh peserta (Sugandini et al., 2024). Hal ini bertujuan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap nilai potensial produk pangan lokal dalam membangun kedaulatan dan kemandirian pangan (Hardini et al., 2022).

Hari pertama pelatihan, peserta membuat comring dengan penambahan daun kelor (Figur 3). Comring merupakan camilan khas Sunda berbahan singkong yang renyah dan gurih (Gunawan et al., 2023). Daun kelor ditambahkan pada adonan comring untuk memperkaya kandungan gizinya. Daun kelor mengandung protein tinggi, serat, vitamin C, kalsium, fosfor, dan kalium (Sultana, 2020). Comring dibuat dengan cara mengepres singkong yang telah dihaluskan sehingga diperoleh adonan singkong kering. Bumbu-bumbu antara lain bawang putih, ketumbar, garam, dan penyedap rasa dihaluskan dan dicampurkan dengan adonan singkong kering. Selanjutnya, ditambahkan daun kelor secukupnya dan diaduk merata. Adonan kemudian dicetak bulat pipih dan comring digoreng hingga kekuningan.

Kegiatan dilanjutkan pada hari berikutnya yaitu pelatihan pembuatan produk *cream soup* dan dimsum menggunakan bahan singkong dan daun kelor (Figur 4). *Cream soup* singkong diolah dengan merebus singkong sawut hingga lunak, kemudian ditambahkan daging ayam dan

wortel yang telah dipotong dadu. Setelah matang, ditambahkan daun kelor dan daun seledri. Selanjutnya ditambahkan maizena, susu *full cream*, kaldu ayam, dan lada, lalu dimasak kembali hingga matang.



Figur 2. Sosialisasi pangan lokal

Produk lain yang dikembangkan dalam kegiatan pengabdian adalah dimsum singkong. Dimsum singkong dibuat menggunakan bahan singkong yang telah disawut, tepung tapioka, putih telur, kaldu bubuk, bawang putih, wortel parut, labu siam, ayam fillet, saus tiram, garam, lada, dan daun kelor. Ayam fillet, labu siam, dan seluruh bumbu dihaluskan, kemudian ditambahkan dengan wortel parut dan daun kelor lalu adonan diaduk merata. Kulit dimsum diisi 1 sendok makan adonan, lalu dikukus selama 20 menit hingga dimsum matang.



Figur 3. Pelatihan pembuatan comring dengan penambahan daun kelor

Tabel 1. Daftar pertanyaan pre-test dan post-test

No	Pertanyaan
1	Upaya untuk meningkatkan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan berbasis pada potensi sumber daya lokal disebut....
2	Sumber energi/karbohidrat selain beras antara lain...
3	Tanaman yang disebut <i>miracle tree</i> adalah...
4	Olahan pangan dari singkong antara lain...
5	Apa dampak dari tingginya angka ketidakcukupan konsumsi pangan?

Kegiatan evaluasi dilaksanakan pada hari kedua, yaitu setelah pelatihan selesai. Peserta diberikan *post-test* sebanyak 5 pertanyaan seputar bahan pangan lokal. Hasil *pre-test* dan *post-test* dianalisis T-test berpasangan untuk membandingkan pengetahuan dan keterampilan sebelum dan setelah kegiatan. Daftar pertanyaan tersaji pada Tabel 1, sedangkan pengaruh kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Pengaruh kegiatan pengabdian terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta

Jenis Tes	Min	Max	Mean	SD	P-value
Pre-test	40	100	58	17,04	0,0003
Post-test	80	100	98	4,47	

Tabel 2 menunjukkan bahwa nilai minimal dan maksimal sebelum kegiatan adalah 40 dan 100, sedangkan setelah kegiatan menjadi 80 dan 100. Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata sebelum kegiatan yaitu 58 dan setelah kegiatan yaitu 98, sehingga terdapat peningkatan nilai rata-rata setelah kegiatan yaitu sebesar 40. Hasil pengujian statistik menunjukkan *p-value* sebesar 0,0003 maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada pengetahuan sebelum dan setelah kegiatan. Hal ini sejalan dengan hasil kegiatan penyuluhan pencegahan *stunting* yang menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta secara signifikan setelah penyuluhan (Nurohman et al., 2023).



Figur 4. Pelatihan pembuatan *cream soup* dan dimsum singkong dan daun kelor

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar, meskipun terdapat beberapa kendala namun dapat diatasi dengan koordinasi yang baik antara tim pelaksana baik dari pihak perguruan tinggi, dinas ketahanan pangan, pemerintah desa, serta masyarakat desa. Pelaksanaan kegiatan yang tepat waktu, penyampaian materi yang mudah dimengerti dan diterapkan, praktik higiene dan sanitasi yang baik, serta kegiatan pelatihan yang berjalan dengan baik mendapatkan respon positif dan antusiasme yang tinggi dari peserta. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa Sidajaya dalam mengolah sumber daya lokal seperti singkong dan daun kelor diharapkan dapat dimanfaatkan masyarakat pada kehidupan sehari-hari sehingga ketahanan pangan dan kesejahteraan keluarga dapat terwujud. Hasil produk olahan yang telah dibuat selama pelatihan dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai oleh-oleh khas Desa Sidajaya dengan pengemasan dan promosi yang menarik.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sidajaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa terkait potensi, cara pengolahan bahan pangan lokal yaitu singkong dan daun kelor menjadi beberapa produk yang sehat, bergizi, dan menarik. Hasil evaluasi terhadap pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pangananekaragaman berbasis bahan pangan lokal menunjukkan peningkatan secara signifikan dengan perolehan nilai *post-test* yang lebih tinggi dibandingkan *pre-test*. Pengetahuan dan keterampilan tersebut dapat digunakan oleh masyarakat untuk memperkuat ketahanan pangan keluarga, menurunkan prevalensi ketidakcukupan konsumsi pangan, serta peningkatan kesejahteraan keluarga. Hasil produk selama kegiatan berpotensi dimanfaatkan menjadi produk unggulan sebagai oleh-oleh khas Desa Sidajaya. Saran yang dapat disampaikan adalah perlunya tindak lanjut kegiatan seperti pendampingan pengemasan, pengurusan P-IRT produk-produk olahan pangan dari sumber daya lokal yang diproduksi oleh masyarakat Desa Sidajaya. Selanjutnya masyarakat dapat dibantu untuk mengembangkan pemasaran produk sehingga dapat diserap lebih banyak oleh pasar dan berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Sidajaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada P3M Politeknik Negeri Subang yang telah memberikan pendanaan pada kegiatan ini melalui PKM Internal DIPA POLSUB 2024, serta Dinas Ketahanan Pangan Subang dan jajaran pemerintahan Desa Sidajaya yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan.

REFERENSI

- Ardiyan, E., Tari, A. I. N., & Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik Sifat Fisik dan Organoleptik Fruit Leather dengan Variasi Perbandingan Pepaya dan Daun Kelor. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(1), 766–772.
- Ariani, L. N., Estiasih, T., Sunarharum, W. B., & Khatib, A. (2023). Potential of moringa (Moringa oleifera) leaf powder for functional food ingredients: A review. In *Czech Journal of Food Sciences* (Vol. 41, Issue 1, pp. 8–20). Czech Academy of Agricultural Sciences. <https://doi.org/10.17221/221/2022-CJFS>
- Arlius, A., Sudargo, T., & Subejo, S. (2017). Hubungan Ketahanan Pangan Keluarga Dengan Status Gizi Balita (Studi Di Desa Palasari Dan Puskesmas Kecamatan Legok, Kabupaten Tangerang). *Jurnal Ketahanan Nasional*, 23(3), 359. <https://doi.org/10.22146/jkn.25500>
- BPS. (2023). *Prevalensi Ketidakcukupan Konsumsi Pangan (Prevalence of Undernourishment-PoU) Kabupaten/Kota se-Jawa Barat Tahun 2018-2022*. <https://tasikmalayakota.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTMzNyMx/prevalensi-ketidakcukupan-konsumsi-pangan-prevalence-of-undernourishment-pou-kabupaten-kota-se-jawa-barat-tahun-2018-2022.html>
- Gunawan, W., Setiawan, I., & Kurnia, R. (2023). Penentuan Harga Pokok dan Skala Minimum Produksi Comring di Desa Dayeuhluhur Kecamatan Jatinegara Kabupaten Ciamis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 10(2), 1183–1195.
- Hardini, L. P., Sulistyowati, S. N., Febriyanti, R., Studi, P., Ekonomi, P., & Pgri Jombang, S. (2022). Pelatihan Pengolahan Makanan dari Buah Pisang Pada Anggota Karangtaruna Desa Kesamben. *Selaparang. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2), 883–890.
- Nurohman, B. R., Sumantri, D. N., & Khadafi, M. (2023, October 26). Peningkatan Pengetahuan Ibu Balita dalam Mencegah Stunting di Kampung Bojongsari Desa Sukaluyu Cianjur. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ*. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Raihan, R. Z., Kastaman, R., & Tensiska, T. (2020). Menentukan Kondisi Ketahanan Pangan Jawa Barat Wilayah IV Menggunakan Food Security Quotient (FSQ). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 4(1), 68–76. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2020.004.01.7>
- Riani, I. G., Handayani, M. T., & Ritonga, N. B. (2023). Peningkatan Higiene Sanitasi pada Proses Pengolahan Sajian Kuliner pada Kelompok Tani Mandiri. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.35912/jnm.v3i1.2063>
- Roni, R. A., Sani, M. N. H., Munira, S., Wazed, M. A., & Siddiquee, S. (2021). Nutritional composition and sensory evaluation of cake fortified with moringa oleifera leaf powder and ripe banana flour. *Applied Sciences (Switzerland)*, 11(18). <https://doi.org/10.3390/app11188474>
- Setiawan, A., Putu Suiraoka, I., Azuz, F., Suriani, H., Astari, T., Astuti Rahman, N., Ahmad Fulka Sa, M., Pujiastuti, N., Putri Rahayu, A., Efendi, Y., Adriani, P., Basir, H., Anitasari, B., Nur Asiyah, B., Khalik, S., Nurul Laili, R., Sipatu, L., Vianey Melin Wula, H., Imam Sufiyanto, M., ... Kurniawan, N. (2023). Ensiklopedia Desa Wisata dan Wisata Alam Indonesia. In Nunanev & Ari Setiawan (Eds.), *Ensiklopedia Desa Wisata dan Wisata Alam Indonesia* (pp. 297–302). Nuta Media.

- Sultana, S. (2020). Nutritional and functional properties of *Moringa oleifera*. *Metabolism Open*, 8, 100061. <https://doi.org/10.1016/j.metop.2020.100061>
- Syamsuri, S., Hafsa, H., Alang, H., Hasyim, A., & Yunus, Muh. (2023). Praktik Pengabdian Masyarakat Melalui Edukasi Pencegahan Stunting di Desa Kanje Campalagian Polewali Mandar Sulawesi Barat. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(2), 448. <https://doi.org/10.33394/jpu.v4i2.7429>
- Sugandini, W., Erawati, N. K., & Juliani, M. (2024). Menyiapkan Generasi Sehat di Desa Wisata Melalui Pelatihan Pengolahan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Lokal untuk Anak Umur 6-12 Bulan. *Jurnal Widya Laksana*, 13(2), 194–202. <https://doi.org/10.23887/jwl.v13i2.68476>
- Yahya, M. G., Utami, I. P., & Ariansyah, S. (2023). Pemodelan Spasial Prevalensi Ketidakcukupan Konsumsi Pangan Menggunakan Pendekatan Ketahanan Pangan di Indonesia Tahun 2022. *Seminar Nasional Official Statistics 2023*, 869–878.

Diterima: 01 Oktober 2025 | Disetujui: 23 Desember 2025 | Diterbitkan: 31 Desember 2025

How to Cite:

Triastuti, D., Aprilliani, F., Sangadah, H.A., Nurohmah, S., Pisonia, V. (2025). Pemberdayaan Masyarakat dalam Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal di Desa Sidajaya. *Minda Baharu*, 9(2), 234-243. [Doi. 10.33373/jmb.v9i2.8409](https://doi.org/10.33373/jmb.v9i2.8409).