



Inovasi Katering MPASI untuk Peningkatan Ekonomi Pada Kelompok Penggiat Katering

Risna Ayu Rahmadani¹, Rakhmawati Agustina^{2*}, Endang Puji Ati³

¹Program Studi S1 Kebidanan, Universitas Muhammadiyah Manado, Jalan Satsuit Tubun, Sulawesi Utara, Indonesia, 95249

²Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Manado, Jalan Kampus Unima, Sulawesi Utara, Indonesia, 95611

³Program Studi Profesi Bidan, Universitas Muhammadiyah Manado, Jalan Satsuit Tubun, Sulawesi Utara, Indonesia, 95249

*Email koresponden: rakhmawatiagustina@unima.ac.id

ARTICLE INFO

Article history

Received: 09 Agu 2025

Accepted: 26 Sep 2025

Published: 30 Nov 2025

Kata kunci:

Bayi,
Gizi,
Inovasi,
Katering,
MPASI.

Keywords:

Babies,
Catering,
Complementary Foods,
Innovation,
Nutrition.

ABSTRAK

Pendahuluan: Saat ini usaha katering MPASI sedang diminati dan merebak sangat baik di beberapa kota besar di Indonesia, hal ini karena meningkatnya kebutuhan akan penyedia makanan yang cepat, sehat dan tepat sesuai kebutuhan, terutama bagi keluarga yang orang tuanya bekerja. Studi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mitra dalam mendirikan katering MPASI. **Metode:** Pelatihan dilakukan selama 4 hari diberikan kepada Mitra Penggiat Katering Mamaunty dengan pemberian materi gizi balita, MPASI dan usaha katering MPASI, diakhiri dengan praktik pembuatan produk MPASI. Evaluasi dilakukan dengan *pretest* dan *posttest*. **Hasil:** Pengetahuan tentang gizi balita meningkat dari 84,6 menjadi 90; Pengetahuan MPASI dari 84,6 menjadi 90; Pengetahuan usaha katering MPASI 69,8 menjadi 81,3 dan peningkatan keterampilan mengolah MPASI mencapai 100%. **Kesimpulan:** Kegiatan ini bermanfaat bagi masyarakat karena katering MPASI yang memperhatikan standar Kementerian Kesehatan berkontribusi pada status gizi bayi dan balita.

ABSTRACT

Background: Currently, the MPASI catering business is in demand and is growing very well in several big cities in Indonesia, this is due to the increasing need for fast, healthy and appropriate food providers according to needs, especially for families whose parents work. This study aims to provide knowledge to partners in establishing MPASI catering. **Method:** Training was conducted for 4 days given to Mamaunty Catering Partners by providing materials on toddler nutrition, MPASI and MPASI catering business, ending with the practice of making MPASI products. Evaluation was carried out with a pretest and posttest. **Result:** Knowledge of toddler nutrition increased from 84.6 to 90; MPASI knowledge from 84.6 to 90; MPASI catering business knowledge from 69.8 to 81.3 and the increase in MPASI processing skills reached 100%. **Conclusion:** This activity is beneficial for the community because MPASI catering that pays attention to the Ministry of Health standards contributes to the nutritional status of infants and toddlers.



© 2025 by authors. Lisensi Jurnal Solma, UHAMKA, Jakarta. Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan Creative Commons Attribution (CC-BY) license.

PENDAHULUAN

Peningkatan status gizi pada bayi dan balita dapat dilakukan dalam masa 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) yang dimulai sejak dalam kandungan sampai usia 2 tahun. Masa ini menjadi golden age dalam tumbuh kembang manusia karena mengalami percepatan pertumbuhan dan perkembangan. Masalah gizi pada masa ini berpengaruh pada keadaan Kesehatan di masa mendatang (Nazihah, 2021; Pritasari et al., 2017). Indonesia masih memiliki masalah gizi dalam rentang usia 0-23 bulan yang perlu mendapatkan penanganan yang tepat. Provinsi Sulawesi Utara juga harus menghadapi kenaikan masalah gizi kurang dan gizi lebih sejak tahun 2018 sampai 2023. Data menunjukkan bahwa gizi kurang tahun 2023 meningkat menjadi 11,1% dari 10,90 dan gizi lebih meningkat menjadi 4,6% dari 2,8% (Badan Kebijakan Pembangunan Kementerian Kesehatan Indonesia, 2024; Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 2018). Penyelesaian masalah gizi ini dapat dilakukan melalui intervensi gizi spesifik (langsung ke sasaran) dan intervensi gizi sensitif (lintas sektor) (Tampubolon, 2020).

Gizi merupakan kebutuhan dasar seorang anak untuk bertumbuh kembang secara optimal. Pemberian makan yang tepat harus dilakukan sejak bayi beranjak usia 6 bulan karena kebutuhan Air Susu Ibu (ASI) perlu ditambah agar memenuhi kebutuhan tubuh. Prinsip Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) harus memenuhi empat syarat yaitu tepat waktu, adekuat (mencukupi kebutuhan gizi), aman (bebas cemaran) dan diberikan dengan cara yang tepat (*responsive feeding*) (IDAI, 2015). Namun, Masalah yang banyak terjadi dalam pemberian MPASI adalah kandungan gizi MPASI yang lebih rendah dari kebutuhan gizi anak karena tidak tepat dalam frekuensi, keragaman dan kuantitas (Izah et al., 2022). Meski sudah tersedia MPASI fortifikasi atau MPASI instan yang banyak dijual di pasaran, namun beberapa penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang cukup signifikan antara penambahan berat badan bayi yang diberikan MPASI instan dan MPASI rumahan (R. & Mariyani, 2022).

Saat ini usaha catering MPASI sedang diminati dan merebak sangat baik di beberapa kota besar di Indonesia, hal ini karena meningkatnya kebutuhan akan penyedia makanan yang cepat, sehat dan tepat sesuai kebutuhan, terutama bagi keluarga yang orang tuanya bekerja sehingga ada keterbatasan waktu membuat MPASI (Artika & Manajemen, 2019). Kondisi saat ini catering khusus MPASI di Manado belum tersedia. Potensi adanya catering MPASI ini juga didukung karakteristik ibu yang tinggal di daerah Batu Kota didominasi ibu bekerja secara penuh sehingga memiliki keterbatasan waktu mempersiapkan menu MPASI kepada bayinya. Mamaunty merupakan mitra yang berasal dari kelompok para penggiat catering di Manado yang sudah dilibatkan di kegiatan posyandu sehingga mendapatkan permintaan untuk membuka catering MPASI oleh para ibu. Lokasi mitra berada di tengah kota yang strategis dan mudah dijangkau oleh masyarakat. Pihak Mamaunty merasa bahwa catering MPASI memiliki manajemen yang berbeda dari catering makanan keluarga baik dari segi perencanaan, pembuatan, penyimpanan, distribusi maupun pemasaran. Keamanan pangan dalam pembuatan harus sangat diperhatikan agar tidak menimbulkan keracunan makanan bagi bayi. Salah satu bentuk standar dalam keamanan pangan yaitu HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) diperlukan untuk menjaga produk pangan aman dan bebas dari resiko bahaya (Ariyani et al., 2023).

Berdasarkan analisis masalah tersebut, maka Tim Pengabdian kepada Masyarakat mengadakan kegiatan pelatihan kepada Mamaunty sebagai mitra dalam pengembangan catering MPASI untuk mendorong peningkatan ekonomi.

MASALAH

Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa mitra belum pernah mendapatkan pelatihan tentang MPASI sehingga mitra memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan MPASI. Mitra tidak memiliki alat yang dapat membantu pengemasan dan penyimpanan yang aman untuk makanan karena selama ini sistem katering makan mereka langsung dikonsumsi setelah makan tiba. Hal ini perlu didorong adanya peningkatan penggunaan teknologi tepat guna untuk menjaga keamanan makanan. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka tim dosen kolaborasi dua universitas (Universitas Muhammadiyah Manado dan Universitas Negeri Manado dan) yang diketuai oleh Bdn. Risna Ayu Rahmadani, S.ST., M.Kes (dosen Program Studi S1 Kebidanan) didampingi dua anggota yaitu Rakhmawati Agustina S.KM, M.P.H (Dosen Ilmu Kesehatan Masyarakat) dan Bdn. Endang Puji Ati, S.ST., M.Keb (Dosen Profesi Bidan) melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM). Dalam kegiatan PKM ini mitra kelompok dari Mamaunty yang terdiri dari 10 anggota. Kegiatan ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan tentang gizi bayi dan balita, pengenalan MPASI, strategi usaha katering MPASI dan praktik pembuatan produk katering MPASI.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

a. Tahapan Persiapan

Pada tahapan ini tim pelaksana melakukan survei lapangan di lokasi Mitra kemudian melakukan wawancara serta observasi. Analisis masalah diperoleh dari tahapan ini dan disepakati prioritas masalah yang dihadapi oleh mitra untuk dibuat solusi.

b. Tahapan Pelaksanaan

1. Sosialisasi

Pada tahapan ini tim pelaksana melakukan sosialisasi kegiatan pengabdian Masyarakat kepada mitra dengan tujuan agar seluruh anggota mitra mengetahui kegiatan dan mengambil peran dalam kegiatan ini.

2. Pelatihan

Pada tahapan ini dilakukan penguatan mitra melalui pemberian tiga materi edukasi dalam empat hari dari tanggal 23-26 Juni 2025 yaitu

a) Hari 1 - Edukasi gizi bayi dan balita

Pemateri : Bdn. Endang Puji Ati, S.ST., M.Keb
Metode : Ceramah dan diskusi
Waktu : 240 menit

b) Hari 2 - Edukasi tentang menu MPASI

Pemateri : Bdn. Risna Ayu Rahmadani, S.ST., M.Kes
Metode : Ceramah, diskusi dan praktik
Waktu : 240 menit

c) Hari 3 - Edukasi tentang usaha katering MPASI

Pemateri : Rakhmawati Agustina S.KM, M.P.H
 Metode : Ceramah, diskusi dan praktik
 Waktu : 240 menit

d) Hari 4 - Penerapan teknologi

Pada tahapan ini di hari ke 4, bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah menu usaha catering MPASI, meningkatkan keterampilan penggunaan alat steril dan segel kemasan untuk pengemasan, penggunaan alat pendingin sebagai penyimpanan produk. Menu MPASI yang akan dibuat adalah nasi ikan tuna wortel yang dibuat untuk usia 6-8 bulan (tekstur halus) dan 9-11 bulan (tekstur kasar) dengan ukuran 125-250ml. Berikut ini langkah-langkah pembuatan bubur tuna wortel untuk 10 porsi yaitu:

Bahan :

- 1) Beras 20 sdm atau nasi matang 30 sdm
- 2) Air 3 liter
- 3) Tuna segar 300gr
- 4) Wortel 1 buah ukuran sedang
- 5) Minyak kelapa
- 6) Bawang merah dan bawang putih

Cara Membuat :

- 1) Iris bawang merah dan bawang putih
- 2) Potong tuna menjadi ukuran dadu
- 3) Tumis bawang, masukkan tuna
- 4) Masak beras menjadi bubur kemudian masukkan tumisan bumbu dan tuna
- 5) Terakhir masukkan wortel
- 6) Pastikan bubur matang sempurna agar tidak mudah mencair
- 7) Bubur dimasukkan ke dalam baby food processor dan atur kekentalan sesuai usia

e) Tahap evaluasi

Pada tahapan ini evaluasi pengetahuan menggunakan kuesioner *pretest* dan *posttest* pada masing-masing materi. Selain itu tahapan evaluasi keterampilan menggunakan lembar observasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini merupakan karakteristik mitra yang mendapatkan pelatihan terkait dengan usaha catering MPASI:

Tabel 1. Karakteristik Peserta PKM

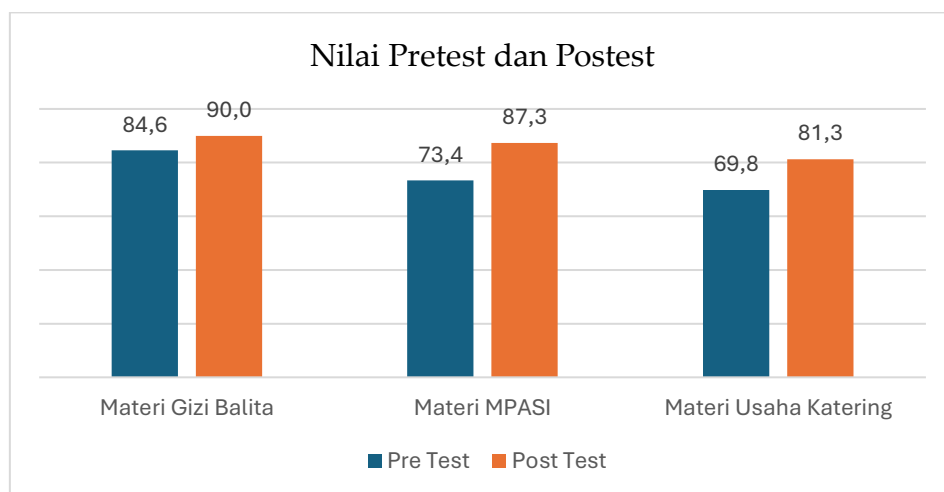
No	Anggota Mitra	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan
1	LP	P	33	S2
2	CM	P	34	S1
3	YP	P	36	S1
4	LS	P	36	SMA

No	Anggota Mitra	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan
5	EP	P	33	SMA
6	FA	L	37	SMK
7	DA	P	38	S1
8	AL	P	39	D4
9	YC	P	32	S1
10	SV	P	33	SMA

Berdasarkan hasil pelatihan selama 3 hari, tingkat pengetahuan mitra dapat dilihat melalui *pre* dan *posttest*. Secara keseluruhan pengetahuan mitra setelah mengikuti kegiatan ini mencapai > 80%.

Tabel 2. Hasil *Pretest* dan *Posttest* Peserta

No	Nama	Materi 1		Materi 2		Materi 3	
		<i>Pretest</i>	<i>Posttest</i>	<i>Pretest</i>	<i>Posttest</i>	<i>Pretest</i>	<i>Posttest</i>
1	LP	80	80	74	80	68	80
2	CM	100	100	75	100	80	80
3	YP	80	100	81,5	90	73	93
4	LS	73	80	60	76,5	60	70
5	EP	80	90	79	85	68	90
6	FA	80	100	79	90	68	90
7	DA	80	100	69	90	68	75
8	AL	73	90	71,5	81,5	73	80
9	YC	100	80	80	90	80	85
10	SV	100	80	65	90	60	70
Nilai Rata-Rata		84,6	90	73,4	87,3	69,8	81,3



Gambar 1. Nilai *Pretest* dan *Posttest*

Materi pertama pelatihan tentang Gizi Balita yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai gizi bayi dan balita dengan materi zat gizi makro dan mikro, tumbuh kembang bayi, masalah gizi bayi dan balita.



Gambar 2. Penyampaian materi pertama

Materi kedua pelatihan tentang menu MPASI yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang MPASI sesuai tahapan usia, syarat pembuatan, komposisi dan frekuensi berdasarkan standar Kementerian Kesehatan.



Gambar 3. Penyampaian materi kedua

Materi ketiga pelatihan tentang usaha catering MPASI yang bertujuan meningkatkan pengetahuan tentang inovasi usaha catering MPASI yang meliputi analisis situasi, cara produksi, cara penyimpanan, cara pemasaran.



Gambar 4. Penyampaian Materi Ketiga



Gambar 5. Praktik Pembuatan Menu MPASI untuk catering, Penggunaan Teknologi Tepat Guna dan Pengemasan

Hasil pelatihan yang diberikan juga menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam menggunakan teknologi tepat guna.

Tabel 3. Hasil Evaluasi Keterampilan

No	Komponen yang dievaluasi	Kriteria Penilaian	Ya	Tidak
1	Penggunaan Baby Food Processor	Dapat merakit dan membersihkan alat	√	
		Dapat mengoperasikan alat dengan aman	√	
		Dapat menentukan tekstur MPASI dengan alat tersebut	√	
		Dapat menggunakan fitur lain di alat tersebut	√	
2	Penggunaan UV Sterization	Dapat mengoperasikan alat	√	
		Mengenal fitur-fitur pada alat	√	
		Dapat membersihkan alat	√	
3	Penggunaan Heat Gun Sealer	Dapat menggunakan untuk pengemasan	√	
		Memastikan kemasan tertutup rapat	√	
		Dapat membersihkan alat	√	

Setelah dilakukan pelatihan, mitra Mamaunty mempraktikkan dengan mulai melakukan promosi dan pemasaran tentang usaha catering MPASI di rumah sakit terdekat.



Gambar 6. Booth Mitra di Festival Anak untuk demo memasak MPASI

Inovasi pengembangan catering MPASI menjadi bagian dari penurunan gizi buruk dan stunting karena catering MPASI lebih terukur dalam penyajian makanan. Upaya ini sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat melalui kelompok masyarakat yang berdaya dan potensial (Nasriyah, 2022). Mamaunty merupakan kelompok masyarakat yang selama ini dilibatkan dalam kegiatan di masyarakat dalam menyelenggarakan makanan sehingga menjadi tokoh kunci yang dapat diberdayakan dalam penurunan stunting. Hal lain tidak hanya mendorong peningkatan pengetahuan melalui pelatihan namun juga dapat mendorong peningkatan ekonomi masyarakat. Penanggulangan masalah gizi tidak terlepas dari peran ibu dan tingkat pendapatan sehingga di Bogor juga dilakukan pemberdayaan ibu dalam pelatihan usaha pembuatan brokoli demi peningkatan ekonomi dalam mencegah masalah gizi (Susanti & Zulaihati, 2017). Dalam pengembangan inovasi bisnis catering MPASI harus memperhatikan pengetahuan dari pengelola agar tidak menimbulkan keracunan pada bayi. Hal ini disebabkan bayi masih memiliki pencernaan yang sensitif dan belum berkembang seperti orang dewasa. Dalam kegiatan ini, pengetahuan mitra semakin meningkat mencapai lebih dari >80%, hal ini juga serupa dengan pelatihan yang dilakukan terhadap kader tentang pengolahan makanan bayi yang meningkat mencapai >80% setelah mengikuti pelatihan selama 3 hari (Agustina et al., 2024). Manfaat dengan memiliki pengetahuan yang baik tentang gizi dan pengolahan makanan bayi adalah mitra dapat membuat makanan sesuai dengan kebutuhan gizi bayi. Bayi usia 6-12 bulan membutuhkan kalori kurang lebih 800 kkal dengan proporsi protein sebesar 15 gram (Permenkes, 2013). Hal ini harus diperhatikan agar dapat meningkatkan tinggi dan berat badan bayi. Catering MPASI yang memberikan manfaat tersebut dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Faktor lain yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dalam bisnis catering MPASI adalah pemilihan bahan yang segar dan berkualitas baik karena berpengaruh pada rasa dan tampilan. Penelitian yang dilakukan di pabrik pembuatan bubur bayi menunjukkan bahwa konsumen semakin meningkat karena perusahaan memiliki value proposition yaitu sebuah nilai yang menjadi penarik konsumen karena rasa dan kualitas rasa yang baik serta konstan, selain itu juga menawarkan berbagai pilihan menu (Lidia & Triyono, 2024). Mitra diperkenalkan dengan beberapa teknologi tepat guna yang diharapkan dapat mendukung pembuatan MPASI yang aman dan tepat.

Hal ini menunjukkan bahwa bisnis catering MPASI memiliki key resources berupa seperangkat alat yang mendukung (Lidia & Triyono, 2024).

Setiap usaha makanan harus memperhatikan keamanan pangan untuk menghindari cemaran baik secara fisik (kuku, rambut), biologi (bakteri, jamur) maupun kimia (sisa sabun, cairan kimia) sehingga keracunan makanan dapat dihindari (Kurnia, 2019; Kusuma et al., 2016). Mitra diberikan informasi tentang keamanan makanan mulai dari pemilihan bahan segar, pengolahan, pengemasan dan distribusi. Pemberian edukasi dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan salah satu cara dengan pemberian edukasi menggunakan metode dan media yang menarik (Khairunnisa & Kurniasari, 2025). Pada proses produksi, penggunaan alat dalam memasak bubur harus layak pakai dari segi bahan maupun keadaan fisik. Penyimpanan bubur di suhu ruang tidak lebih dari 4 jam dan penyimpanan di kulkas dapat dilakukan sampai 3 hari dengan suhu < 5 derajat celcius (Ariyani et al., 2023).

Pengemasan dalam bisnis MPASI juga harus menarik dan aman. Komposisi harus dituliskan dalam kemasan agar konsumen dapat menghindari bahan makanan alergen (pemicu alergi) seperti susu, telur, hewan laut dan lain-lain). Beberapa usaha MPASI yang sudah berkembang akan melakukan skrining kepada calon konsumen untuk mengetahui riwayat alergi makanan pada bayi sehingga penjual dapat menginformasikan kepada mereka tentang bahan yang digunakan bahkan ada penjual yang berinovasi mengembangkan menu yang tidak mengandung bahan alergen. Pengemasan bubur MPASI yang dijual menggunakan bahan food grade dan tertutup rapat, selain itu juga menggunakan ilustrasi yang menarik. Sebuah penelitian menunjukkan bahwa konsumen bubur MPASI lebih memilih desain kemasan dengan gaya ilustrasi vector yang berwarna-warni serta lucu.

Refleksi kegiatan ini mitra masih adanya hambatan dalam menentukan skema penjualan catering MPASI antara skema open order atau ready stock karena ada kelemahan dan kelebihan masing-masing. Mitra perlu didampingi dalam melakukan analisis hal tersebut. Saran untuk kegiatan ke depan dapat dilakukan *sharing session* dengan pengusaha catering MPASI sebagai bentuk *benchmarking*.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini berjalan dengan baik dan sesuai dengan tujuan kegiatan. Pengetahuan mitra yang meliputi gizi bayi dan balita, pengenalan MPASI, memulai usaha catering MPASI meningkat mencapai >80%. Keterampilan dalam menggunakan teknologi tepat guna dalam mendukung pembuatan MPASI dan pengemasan juga meningkat 100%. Catering MPASI yang memperhatikan standar Kementerian Kesehatan berkontribusi pada status gizi bayi dan balita. Mitra antusias dalam mengikuti acara yang ditunjukkan adanya diskusi yang interaktif setiap selesai materi. Rekomendasi kegiatan selanjutnya adalah pendampingan terhadap produk MPASI yang dijual dan dilakukan pengembangan menu sesuai dengan pangan lokal di daerah tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PKM mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemdiktisaintek) khususnya Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan (Ditjen Risbang) sebagai pemberi dana hibah tahun 2025. Kami juga menyampaikan apresiasi kepada Mamaunty sebagai mitra dalam PKM ini. Semoga kolaborasi ini dapat terus berlanjut untuk pengembangan lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Desiyanti, I. W., & Anggraeny, D. (2024). Inovasi Ibu Sehat Anak Bebas Stunting Melalui Pemberdayaan Pangan Lokal Pada Kelompok Kader Posyandu. *Jurnal SOLMA*, 13(3), 2459–2471. <https://doi.org/10.22236/solma.v13i3.16416>
- Ainun Nazihah. (2021). The relationship of mother's knowledge about 1000 HPK (First days of life), parenting, dietary pattern with nutritional status of children aged 36-59 months. *Arsip Gizi Dan Pangan*, 6(2), 152–162. <https://journal.uhamka.ac.id/index.php/argipa>
- Artika, T., & Manajemen, S. M. (2019). Perencanaan Bisnis Katering Bayi dan Anak Maestro di Kota Semarang. In *Jurnal PRAXIS* | (Vol. 1, Issue 2).
- Badan Kebijakan Pembangunan Kementerian Kesehatan Indonesia. (2024). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam Angka*.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2018). *Riset Kesehatan Dasar Indonesia Tahun 2018*.
- Dahlan Tampubolon. (2020). Kebijakan Intervensi Penanganan Stunting Terintegrasi. *Jurnal Kebijakan Publik*, 11(1), 1–58.
- Hany, S., Darmo, B., & Wardhani, A. K. (n.d.). *Perancangan Ulang Desain Kemasan untuk Produk Bubur Sereal Susu 6+*. <https://journal.untar.ac.id/in>
- IDAI. (2015). Rekomendasi Praktik Pemberian Makan Berbasis Bukti pada Bayi dan Batita di Indonesia untuk Mencegah Malnutrisi. *UKK Nutrisi Dan Penyakit Metabolik, Ikatan Dokter Anak Indonesia*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Irsalina Ariyani, L., Nugraheni, F., Nurul Hidayati, R., & Gunawan, B. (2023). Kajian HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Proses Pembuatan Bubur Bayi Siap Saji Di Surabaya. *Infokes*, 1(12), 1–7.
- Irsalina Ariyani, L., & Nurul Hidayati, R. (n.d.). *Kajian Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Proses Pembuatan Bubur Bayi Siap Saji Di Surabaya*.
- Izah, N., Qudriani, M., & Furqoni, L. (2022). Pengaruh Kelas Balita Girang terhadap Peningkatan Status Gizi pada Balita Gizi Kurang, Buruk Dan Stunting. *JUMANTIK (Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan)*, 7(4), 368. <https://doi.org/10.30829/jumantik.v7i4.12547>
- Khairunnisa, N. A. N., & Kurniasari, R. (2025). Pengaruh Media Edukasi Terhadap Pengetahuan Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan dan Kualitas Makanan Pada Karyawan Katering Industri. *Darussalam Nutrition Journal*, 9(1), 110–119. <https://doi.org/10.21111/dnj.v9i1.13188>
- Lidia, & Triyono. (2024). Implementasi Model Bisnis Canvas Pada Usaha Bubur Organik Studi Kasus PT. Rofindiya Ekamulia Sukses. *GREAT: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 1(1). <https://doi.org/10.62108/great.v1i1.547>
- Nasriyah. (2022). Optimalisasi Perbaikan Gizi Keluarga dalam Pencegahan Stunting Melalui Pemberdayaan Masyarakat. In *Jurnal Abdimas Indonesia* (Vol. 4).
- Nela Kurnia, S. (2019). *Pengawasan Mutu Bahan Makanan dan Produk Pangan* (D. Wijayanti, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Desa Pustaka Indonesia.
- Permenkes. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. *Menkes RI*, 1–10.
- Pritasari, Damayanti, D., & Tri Lestari, N. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan* (1st ed.). Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- R., Q., & Mariyani, M. (2022). Perbandingan Kenaikan Berat Badan Bayi Pada MPASI Instant dan MPASI Rumahan. *HEARTY*, 11(1), 56. <https://doi.org/10.32832/heartly.v11i1.8481>
- Sari Kusuma, T., Desi Kurniawati, A., Rahmi, Y., Hadijah Rusdan, I., & Mico Widyanto, R. (2016). *Pengawasan Mutu Pangan* (Tim UB Press, Ed.; 1st ed., Vol. 1). UB Press.
- Susanti, S., & Zulaihati, S. (2017). Penyuluhan Gizi dan Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Kelurahan Sindang

