

**LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT
(PKM)**



**“Pemberdayaan Petugas Kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat
Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan”**

Oleh

**Dr. Annasari Mustafa, SKM., M.Sc NIDN 4023106101
Endang Widajati, SST., M.Kes NIDN 4020016701
Halimah, S.Ag.,S.Psi**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MALANG
IKATAN GURU AISYIYAH KOTA MALANG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul PKM : “Pendampingan Petugas Kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan”
2. Nama Mitra Program PKM (1) : Pimpinan Daerah Aisyiyah Kota Malang
3. Ketua Tim Pengusul : Dr. Annasari Mustafa, SKM., M.Sc
- a. Nama : 4023106101
- b. NIDN : Pembina Tk. I/IVb
- c. Jabatan /Golongan : Profesi Dietisien
- d. Jurusan : Poltekkes Kemenkes Malang
- e. Perguruan Tinggi : Gizi
- f. Bidang Keahlian : Jl. Besar Ijen No. 77 C, Malang/ Telp (0341)
- g. Alamat Kantor : 566075, 571388 Fax (0341) 556746/ Email : direktorat@poltekkes-malang.ac.id /Telp/Faks/Email
- h. Alamat Rumah /Telp/Faks/Email : Jl. Danau Rawa Pening H7C-18, Malang/ Telp 0811369414/ Email : annasary@yahoo.com
4. Anggota Tim Pengusul :
- a. Jumlah Anggota : 2
- b. Nama Anggota I/bidang keahlian : Endang Widajati, SST., M.Kes/Gizi
- c. Nama Anggota II/bidang keahlian : Halimah, S.Ag., S.Psi/Pendidikan
- d. Mahasiswa yang terlibat : 2 orang
5. Lokasi Kegiatan Mitra 1 :
- a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Kantin Terpilih Taman Kanak-Kanak ABA Kecamatan Klojen dan Sukun,
- b. Kabupaten/Kota : Kota Malang
- c. Propinsi : Jawa Timur
- d. Jarak PT ke Lokasi Mitra (km) : 2 s/d 6 km
6. Luaran yang dihasilkan : Booklet, Poster dan Artikel
7. Jangka waktu pelaksanaan : 4 bulan
8. Biaya Total :
- a. Poltekkes : RP. 36.442,000
- b. Sumber Lain (IGABA) : RP. **26.442,000**
RP. 10.000.000,-

Mengetahui,
Kapus PPM
Poltekkes Kemenkes Malang

Sri Winarni, S.Pd., M.Kes

NIDN: 4016106412

Malang, Oktober 2021
Ketua Tim Pengabmas,

Dr. Annasari Mustafa, SKM., M.Sc

NIDN: 4023106101

Mengesahkan
Pimpinan Poltekkes Malang



Budi Susatia, SKp.M.Kes

NIDN: 4018036501

RINGKASAN KEGIATAN PENGABMAS

Usia dini dan awal bergabungnya anak-anak dengan teman-temannya di Taman Kanak-kanak, merupakan masa yang terus memproses perkembangan anak. Masa ini merupakan masa yang menentukan dalam perjalanan selanjutnya. Anak Taman Kanak-kanak merupakan masa yang sangat baik untuk memperkenalkan hal-hal baru, termasuk faktor pembiasaan konsumsi makanan. Setiap pengelola Taman Kanak-kanak tentunya akan berusaha untuk memberikan yang terbaik untuk anak didiknya. Ibu guru Taman-kanak dan pengelola kantin merupakan sosok dominan yang merupakan penentu untuk tersedianya makanan sehat di sekolah. Namun sering kali upaya dan harapan dari para Guru ini kurang berhasil. Hal ini dikarenakan masih ditemukan jajanan yang ditawarkan di lingkungan sekolah yang kurang bervariasi dan memiliki keragaman zat gizi yang rendah, kurang sehat serta kurang aman. Kondisi ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan penjual makanan tentang gizi serta kesehatan serta kurangnya pengembangan resep.

Kegiatan pemberdayaan pengelola kantin serta pengenalan resep-resep makanan jajanan anak, sangat diperlukan dalam rangka penyediaan jajanan sehat Taman Kanak-Kanak dalam membantu tumbuh kembang Anak dan membantu menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Kegiatan ini mengikutkan 35 orang pengelola kantin yang berasal dari guru Taman Kanak-kanak Aisyiyah (TK ABA) terpilih di kota Malang dan sekaligus diantaranya ada yang wali murid. Pengelola kantin dan wali murid akan diberikan bekal keterampilan pengembangan resep serta pendampingan cara menyiapkan jajanan sehat berbasis sayur-ikan dengan metode demonstrasi. Di akhir kegiatan akan dilakukan lomba jajanan sehat anak dan peresmian Kantin sehat percontohan di TK-ABA 17-Klojen dan TK-ABA 30-Sukun. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kemampuan pengelola kantin dan Wali murid dalam pengembangan resep serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan.

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan karuniaNya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul: **“Pemberdayaan Petugas kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan”** dapat dilaksanakan dengan baik.

Laporan akhir kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini meliputi rencana kegiatan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi yang disajikan secara lengkap. Diharapkan seluruh kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat bermanfaat sesuai dengan harapan.

Pada kesempatan ini kami sampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, atas supportnya
2. Pimpinan Daerah Aisyiyah Kota Malang, atas kerjasamanya
3. Pimpinan Pendidikan Dasar dan Menengah (Dikdasmen) ‘Aisyiyah Kota Malang kota Malang dan Pengurus atas supportnya yang sanat baik.
4. Ketua Ikatan Guru Aisyiyah Bustanul Atfal (IGABA) kota Malang beserta pengurus, atas kesediaannya membantu dan menyiapkan pengelolaan kantin Taman Kanak-Kanak ABA Kota Malang.
5. Para Kepala Sekolah Aisyiyah Bustanul Atfal se Kota Malang atas kerjasamanya

Semoga kegiatan Pengabdian ini dapat memberikan kontribusi positif baik bagi para pengelola/calon pengelola kantin dalam meningkatkan kemampuan memberikan penyediaan jajanan sehat taman kanak-kanak dalam membantu meningkatkan jiwa kewirausahaan.

Ketua Pelaksana Pengabmas

Annasari Mustafa

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
RINGKASAN KEGIATAN PENGABMAS	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Kegiatan	4
D. Manfaat Kegiatan	5
E. Sasaran Kegiatan	5
BAB II TARGET DAN LUARAN	6
A. Target Kegiatan	6
B. Luaran Kegiatan	6
BAB III METODE PELAKSANAAN	7
A. Jadwal Kegiatan	7
B. Tempat dan Waktu Kegiatan	7
C. Nama Tim Pelaksana Kegiatan Pengabmas	7
D. Biaya Kegiatan	8
BAB IV HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI	10
A. Persiapan	10
B. Pelaksanaan	12
C. Pembahasan	16
D. Luaran yang Telah Di Capai	19
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	20
A. Kesimpulan	20
B. Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN-LAMPIRAN	22

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jadwal Kegiatan	7
Tabel 2. Daftar Nama Tim Pelaksana Kegiatan Pengabmas.....	8
Tabel 3. Anggaran Belanja Pengabdian Masyarakat Tahun 2021	8
Tabel 4. Daftar Nama Petugas Kantin yang Berpartisipasi pada Kegiatan Pengabmas.....	11
Tabel 5. Rekapitulasi Hasil Penilaian Jajanan Terbaik	15

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Izin Kegiatan.....	23
Lampiran 2. Materi Edukasi	24
Lampiran 3. Daftar Hadir Kegiatan Pengabmas.....	44
Lampiran 4. Poster.....	50
Lampiran 5. Booklet/Resep	52
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Pengabmas	99
Lampiran 7. Artikel	100
Lampiran 8. Realisasi Anggaran sesuai Kontrak.....	104

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Kantin sekolah merupakan salah satu fasilitas sekolah yang penting dalam menunjang proses belajar mengajar. Namun, sejumlah sekolah di Indonesia tidak mempunyai kantin dan sejumlah sekolah lainnya memiliki kantin dengan kualitas di bawah standar. Keterbatasan sekolah tanpa kantin umumnya terkait dengan kurangnya lahan, dana dan sumberdaya manusia untuk mengurus pembentukan kantin sekolah. Sementara, sekolah yang memiliki kantin dengan kualitas yang kurang baik umumnya mengalami kendala terkait lemahnya manajemen, kurangnya pelatihan bagi pengelola kantin/penjaja/penjamah makanan/minuman di kantin, serta fasilitas hygiene sanitasi umumnya tidak terawat dengan baik pada sekolah dengan kategori ini. Selain itu, sekolah dengan kantin yang sudah cukup baik juga mengalami kendala untuk mempertahankan kondisi kantin agar tetap baik secara berkesinambungan (SEAMEO, 2018).

Kualitas pangan yang dijual di kantin seringkali memerlukan pengawasan yang rutin agar secara kontinyu tidak mengandung bahan tambahan berbahaya dan terjaga nilai gizinya. Masalah lainnya adalah terkait dengan keberadaan pedagang di luar sekolah yang umumnya telah lama bermukim di wilayah tersebut dan menarik minat cukup banyak konsumen dari kalangan peserta didik. Sekolah umumnya merasa tidak mempunyai wewenang untuk melakukan pembinaan terhadap para pedagang tersebut. Sekolah merasa produk yang diujakan tidak memenuhi standar keamanan pangan, apalagi standar gizi. Dan pada akhirnya sekolah merasa taraf kesehatan peserta didik dapat terancam, namun mereka tidak dapat berbuat apa-apa (SEAMEO, 2018).

Hasil survei yang dilakukan pada 32 Taman Kanak Aisyiyah Kota Malang (Mustafa, A., dkk, 2020), diketahui bahwa baru 2 TK (6,25%) yaitu TK ABA 17 Klojen dan TK ABA 30 Sukun yang memulai menjual jajanan anak di kantin. Berdasarkan penjelasan dari ketua Ikatan Guru Aisyiyah

Bustanul Atfal (IGABA) kota Malang, hampir semua TK tersebut belum memiliki kantin sekolah. Siswa masih terbiasa jajan di lingkungan sekolah ataupun membawa bekal seadanya dari rumah. Disampaikan pula bahwa para guru di sekolah telah menyampaikan informasi kepada siswanya untuk tidak membeli jajanan sembarangan, namun pesan terkait kesehatan dan bahaya jajanan yang kurang sehat masih belum disampaikan kepada siswa dan wali murid karena keterbatasan kemampuan para guru.

Menurut hasil survey yang telah dilakukan pula, alasan sekolah masih belum memiliki kantin yaitu belum tersedianya sarana dan prasarana seperti ruangan untuk kantin, lemari/tempat penyajian makanan, piring, penjepit makanan, celemek, tutup kepala, serbet, wastafel/tempat cuci tangan, tempat sampah, sapu lantai, keran dengan air yang mengalir serta petugas yang sudah dilatih.

Pengelola kantin pada 2 Taman Kanak Aisyiyah Kota Malang tersebut masing-masing hanya terdiri dari satu orang dengan makanan yang dijual masih sangat sederhana dan kurang variasi. Pengetahuan pengelola kantin maupun keterampilan dalam pengembangan resep masih sangat kurang. Pengelola kantin harus memiliki pengetahuan mengenai kantin sehat serta jajanan sehat sangat diperlukan agar diperoleh kebersihan makanan/minuman, serta keterampilan membuat jajanan sehat dan disukai anak. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan pengelola kantin akan berdampak pada kurangnya penyediaan makanan anak yang sesuai dengan kesukaan serta kebutuhan gizinya. Karena ada keterkaitan antara ketersediaan makanan yang mengandung bahan yang bervariasi dengan meningkatnya asupan zat gizi pada Anak. Asupan Energi yang meningkat ditentukan oleh pemberian sumber protein, sumber Karbohidrat ataupun Lemak. Pemberian makanan hasil olahan berbahan dasar ikan yang dibiasakan sejak dini, akan sangat terkait dengan peningkatan asupan Protein Anak (Almatsier. 2009; Gultom, 2014).

Sekolah dan lingkungannya berperan penting dalam menyediakan makanan dan minuman yang baik bagi peserta didik di lingkungannya. Pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi peserta didik selama di sekolah dapat berasal dari makanan yang dijual di kantin sekolah atau yang dijual

penjaja di sekitar lingkungan sekolah, namun makanan jajanan yang tersedia sering kali ditemukan kurang bervariasi dan kurang memiliki keragaman zat gizi. Karbohidrat masih merupakan bahan yang dominan yang sering digunakan dan dengan pengolahan yang di goreng. Sedangkan sumber protein hewani serta vitamin dan mineral sangat jarang ditemukan. Makanan/jajanan seperti ini akan memberikan dampak negatif terhadap status gizi anak (Judarwanto, W. 2008).

Pada kegiatan Pengabdian masyarakat sebelumnya (Juli s/d Oktober 2020), tim telah memberikan pendampingan dan pemberdayaan kepada 32 Taman Kanak Aisyiyah Kota Malang, untuk menyelenggarakan kantin sekolah yang sehat, serta menstimulasi serta motivasi sekolah melalui kegiatan lomba memasak makanan favorit anak dan didapatkan 6 resep terbaik. Upaya pemberdayaan pengelola/calon kantin ini bertujuan meningkatkan kemampuan sekolah untuk berperilaku sehat serta mampu mengatasi masalah kesehatan secara mandiri. Pengelola diharapkan dapat berperan aktif dalam setiap pembangunan kesehatan, serta menjadi penggerak dalam mewujudkan pembangunan berwawasan kesehatan terutama disekolahnya sendiri. Upaya ini perlu diimbangi dengan bentuk pembinaan lain yang lebih efektif agar lebih banyak sekolah yang tergerak untuk mengupayakan kantinnya menjadi kantin yang lebih sehat. Upaya untuk mendapatkan predikat kantin sehat sekolah, tentunya harus dimulai dari langkah yang paling mudah dilakukan sekolah sesuai kemampuan yang dimiliki (SEAMEO, 2018).

Sejalan dengan hasil kegiatan Pengabdian masyarakat sebelumnya pula, 2 TK yang telah memiliki kantin walaupun jajanan yang dijual masih sangat terbatas, tertarik untuk mengembangkan kantinnya untuk menyongsong kegiatan pembelajaran dimulai kembali. Dengan bekal pendampingan kantin sehat kepada pengelola kantin di 2 TK (Klojen dan Sukun) dan wali murid, akan mencoba untuk meningkatkan keterampilan pembuatan jajanan sehat dan mulai dipasarkan ke kantin-kantin lainnya. Hal ini diharapkan akan dapat meningkatkan kemampuan wirausaha dengan mensuplay kantin sehat TK dengan jajanan sehat yang dihasilkan.

Pentingnya kantin sekolah bagi siswa-siswi TK ABA mendorong dikajinya kembali keberadaan kantin sesuai dengan pedoman-pedoman kebijakan pemerintah yang telah disusun mengenai penyelenggaraan kesehatan lingkungan, sanitasi, dan keamanan pangan di lingkungan sekolah (SEAMEO, 2018).

Berdasarkan informasi yang di dapat dari hasil penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilakukan oleh penulis, menghantarkan penulis untuk melanjutkan upaya pengembangan resep dan peningkatan jiwa kewirausahaan, sehingga didapat kreasi masakan yang lebih bervariasi, lebih bergizi serta menyehatkan dan dapat meningkatkan pendapatan serta dapat membantu tumbuh kembang anak.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

“Apakah dengan diadakannya kegiatan “Pelatihan pengembangan resep dan pendampingan bagi Pengelola kantin dapat menyediakan jajanan sehat Taman Kanak-Kanak dan meningkatkan jiwa kewirausahaan”?

C. Tujuan Kegiatan

1. Tujuan Umum

Meningkatkan pemberdayaan pengelola kantin dalam rangka penyediaan jajanan sehat Taman Kanak-Kanak serta membantu dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan

2. Tujuan Khusus

- a. Memberikan edukasi kepada pengelola kantin tentang Karakteristik dan pemberian jajanan sehat sesuai kebutuhan anak.
- b. Memberikan edukasi kepada pengelola kantin tentang beberapa variasi resep makanan jajanan sehat sesuai kesukaan anak prasekolah
- c. Memberikan pelatihan dan melakukan pendampingan pengelola kantin dalam menyiapkan jajanan sehat sesuai selera anak

- d. Menyiapkan kantin dan makanan jajanan untuk dipasarkan sebagai bentuk kegiatan kewirausahaan

D. Manfaat Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan pengelola kantin sekolah dan jiwa kewirausahaan pengelola kantin dalam menyiapkan usaha jajanan sehat, untuk mencukupi kebutuhan anak terutama terhadap sumber jajanan sehat bergizi serta semakin bervariasi, yang pada akhirnya dapat menambah pendapatan (*income generating*) Pengelola Kantin dan sekolah. .

E. Sasaran Kegiatan

Sasaran pada kegiatan Pengabdian masyarakat ini adalah 35 Pengelola kantin Aisyiyah Bustanul Atfal (TK-ABA) se kota Malang. Sedangkan 2 (dua) kantin yang akan di resmikan sebagai kantin percontohan adalah TK-ABA 17 Klojen dan TK-ABA 30 Sukun, Kota Malang.

BAB II

TARGET DAN LUARAN

A. Target Kegiatan

Target pada kegiatan ini adalah dihasilkannya dihasilkannya variasi jajanan sehat anak dan diresmikannya 2 (dua) kantin sehat sebagai percontohan.

B. Luaran Kegiatan

Luaran dari hasil kegiatan ini berupa:

1. Booklet/resep
2. Poster
3. Artikel yang published dalam Tabloid

BAB III
METODE PELAKSANAAN

A. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan Pengabmas “Pemberdayaan Petugas kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan, sebagai berikut:

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

No.	Kegiatan	Pelaksanaan	Keterangan
1	Penulisan proposal	Juli 2020	
2	Presentasi proposal	Agustus 2020	
3	Koordinasi dan persiapan kerjasama	September 2021	
4	Perizinan serta persiapan praktek	September 2021	
5	Pelaksanaan Pendampingan, Demo, Lomba dan peresmian kantin	Oktober 2021	
6	Penyelesaian Laporan dan Produk luaran	Oktober 2021	
7	Penyelesaian Produk luaran	Oktober 2021	

B. Tempat dan Waktu Kegiatan

Kegiatan edukasi dilaksanakan secara virtual (Zoom-meeting), sedangkan untuk Pendampingan dan Demo masak jajanan sehat dilaksanakan di Pusat Unggulan IPTEK Poltekkes Kemenkes Malang dan kegiatan Lomba pengembangan resep dan peresmian kantin dilakukan di TK-ABA 17-Klojen dan TK-ABA 30-Sukun. Semua kegiatan dilaksanakan pada bulan Oktober 2021.

C. Nama Tim Pelaksana Kegiatan Pengabmas

Nama tim pelaksanan pada kegiatan program kemitraan masyarakat ini seperti yang terdapat pada tabel berikut:

Tabel 2. Daftar Nama Tim Pelaksana Kegiatan Pengabmas

No.	Nama	Jabatan
1	Dr. Annasari Mustafa, SKM., M.Sc	Ketua Pelaksana
2	Endang Widajati, SST., M.Kes	Anggota Pelaksana
3	Halimah S.Ag., S.Pd	Anggota Pelaksana
4	Ola Ismi Iasha, S.Tr, Gz	Pendamping Alumni
5	Deva Agustina	Pendamping Mahasiswa

D. Biaya Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Anggaran Belanja Pengabdian Masyarakat Tahun 2021 didapatkan dari BOPTN-DIPA Poltekkes Kemenkes Malang tahun 2021 serta biaya lain yang tidak mengikat. Rincian biaya dan penggunaan kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan judul “Pendampingan Petugas Kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan” seperti pada tabel berikut:

Tabel 3. Anggaran Belanja Pengabdian Masyarakat Tahun 2021

No	Jenis Pengeluaran	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah Biaya
1	Belanja Bahan				8740,000
	ATK				
	Kertas HVS	2	rim	45,000	90,000
	Bolpoin	36	bh	3,000	108,000
	Stopmap plastik	40	bh	15,000	600,000
	Block Note	40	bh	10,000	400,000
	Flash Dish 8 GB	1	bh	100,000	100,000
	Amplop	1	box	17,000	17,000
	Cetak Sertifikat	41	lembar	5,000	205,000
	Cetak buklet (resep)	36	Expl	30,000	1080,000
	Cetak spanduk	1	lembar	150,000	150,000
	Copy dan Penjilitan laporan Kemajuan	3	Expl	30,000	90,000
	Copy dan Penjilitan laporan hasil	7	Expl	50,000	350,000
	Konsumsi peserta + tim (40 orang) x 3 kali: - Snack Rp. 15.000 (Pendampingan awal, Demo dan Peresmian kantin)	120	ok	15,000	1800,000
	Konsumsi peserta + tim (40 or x 3 kali) Nasi kotak 25.000 (Pendampingan awal, Demo dan Peresmian kantin)	120	pkt	30,000	3600,000
	Materai 10000	15	lbr	10,000	150,000
2	Belanja Sewa				
	-	-		-	-

No	Jenis Pengeluaran	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah Biaya
3	Belanja Lainnya				8.252,000
	Bahan makanan untuk resep Peserta latih (35 x 2 resep)	35	set	75,000	2.625,000
	Bahan makanan untuk demo (1 x 8 resep)	8	set	75,000	600,000
	Bahan makanan untuk Praktek peserta dan Lomba (35x 2 resep)	35	set	75,000	2.625,000
	Bantuan untuk kantin				
	Poster makanan (2 Poster x 2 kantin)	4	bh	75,000	300,000
	Tempat sampah (2 buah x 2 kantin)	4	bh	50,000	200,000
	Piring makanan (4 bh x 2 kantin)	8	bh	54,000	432,000
	Penjepit kue (4 bh x 2 kantin)	8	bh	15,000	120,000
	Publikasi di Koran/Tabloid	1	pkt	300,000	300,000
	Konsumsi peserta dan Tim (35 orang x Rp. 30.000)	35	orang	30,000	1.050,000
4	Belanja Perjalanan Dinas				9450,000
	Transportasi Tim saat persiapan kerjasama: 2 kali x 2 orang Rp. 75.000,-	4	ok	75,000	300,000
	Transportasi Tim saat persiapan lahan praktek: 1 kali x 2 orang Rp. 75.000,-	2	ok	75,000	150,000
	Transportasi Tim saat kegiatan pelatihan: 3 kali x 3 orang Rp. 75.000,-	9	ok	75,000	675,000
	Transportasi pendamping saat kegiatan : 3 kali x 2 orang x Rp75.000	6	ok	75,000	450,000
	Transportasi peserta latih saat kegiatan Pendampingan awal: 1 kali x 35 orang x Rp 75.000	35	ok	75,000	2.625,000
	Transportasi peserta latih saat kegiatan Demo masak p: 1 kali x 35 orang x Rp 75.000	35	ok	75,000	2.625,000
	Transportasi peserta latih saat kegiatan Lomba masak jajanan dan peresmian kantin: 1 kali x 35 orang x Rp 75.000	35	ok	75,000	2.625,000
Total Biaya					26.442,000
(Dua Puluh Enam Juta Empat Ratus Empat Puluh Dua Ribu Rupiah)					

BAB IV

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. Persiapan

Kegiatan diawali dengan melakukan koordinasi pelaksanaan kegiatan dengan pihak terkait, yaitu penandatanganan Perjanjian Kerjasama antara Pimpinan dan Pengurus Daerah Aisyiyah Kota Malang dengan Direktur Poltekkes Kemenkes Malang untuk pelaksanaan pada kegiatan program kemitraan masyarakat dengan judul “Pendampingan Petugas Kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan”. Selanjutnya dilakukan koordinasi mengenai perizinan dengan surat dari Direktur Poltekkes Kemenkes Malang tertanggal 17 September 2021 No. DP.02.01/1./386/2021 kepada Ketua Aisyiyah Kota Malang dan surat izin dari Ketua PDA Kota Malang diterima tertanggal 17 September 2021 No. 094.a/PDA/A/IX/2021 (Lampiran 1).

Hasil koordinasi dengan Ketua Ikatan Guru ABA Kota Malang terkait rencana kegiatan yang akan dilakukan serta tempat pelaksanaan Pendampingan Petugas Kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan, diperoleh kesepakatan untuk pelaksanaan Kegiatan Pendampingan Petugas Kantin TK ABA Kota Malang. Mengingat masih adanya Pandemi Covid-19, waktu pelaksanaan kegiatan Edukasi, Demo, Lomba dan peresmian kantin disepakati akan dilakukan pada bulan Oktober 2021 (Surat Pengunduran pada lampiran 2).

TK ABA di kota Malang berjumlah 38 ABA, namun karena 3 ABA berhalangan berpartisipasi dikarenakan masih belum memungkinkan untuk bergabung dan diputuskan oleh Ketua IGABA untuk mengikutkan 35 ABA, Daftar nama petugas kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan, sebagai berikut:

Tabel 4. Datar Nama Petugas Kantin yang Berpartisipasi pada Kegiatan Pengabmas

No.	Nama Lembaga	Nama
1	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1	Annisiya, A.Ma.
2	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 2	Widiawati, S.Pd.
3	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 3	Lya Sofiana, S.Pd.
4	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 4	Noor Azizah
5	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 5	Lestari Tahu Pribadi, S.S
6	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 6	Lilik Suryani, S.PdI
7	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 7	Arie Handayani, S.Pd.
8	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 8	Dra.Murtini
9	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 9	Khonaatul Hayati, SP.
10	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 10	Maresta Yuniati, S.Pd.
11	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 11	Anisatul Suaibah,
12	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 12	Nunik Purwanti
13	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 13	Avi Choiriyah, S.Psi.
14	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 16	Rifatul Mahmudah
15	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 17	Yeni Fitri Astuti, S.Pd.
16	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 18	Gianti Wulandari, S.Pd.
17	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 19	Febriyaningrum, Amd.
18	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 20	Umi Ritna Kustiah, S.Pd.
19	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 23	Irma Saraswati, S.Psi.
20	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 24	Komnipah, S.Pd.
21	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 25	Riani, S.Pd.
22	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 26	Sa'idaturrohmah, S.Pd.
23	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 27	Ika Bintari, S.Pd.
24	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 28	Suhermin, S.Pd.
25	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 29	Lucky Damayanti, S.Pd
26	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 30	Nurul Khoidah, S.PdI.
27	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 31	Eny Swandayani
28	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 32	Suliyati
29	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 33	Nadia Mahmudah, S.Pd.
30	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 34	Nur Aida
31	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 35	Fajar Satyarini
32	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 36	Siti Latifah, SE., S.Pd.
33	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 38	Annisa Ayunda
34	TK Aisyiyah Bustanul Athfal 40	Dyah Galuh Ayu Savitri S.Pd.
35	KB AISYIYAH	Siti Ramini

B. Pelaksanaan

Sebelum dilakukan kegiatan pendampingan, dilakukan pertemuan pengurus Tim Pengabmas dengan pengurus IGABA, dalam rangka menjelaskan urutan kegiatan, persiapan jadwal dan memperoleh kepastian keikutsertaan sebagai calon pengelola kantin sekolah. Selanjutnya pada hari Selasa, 5 Oktober 2021 dilanjutkan dengan kegiatan pemberian edukasi kepada Ibu-Ibu peserta kegiatan. (Pertemuan ke-1). Pertemuan seluruh petugas kantin secara daring yang Pertemuan dihadiri oleh 35 orang petugas kantin dari TK ABA Kota Malang yang diundang secara daring. Kegiatan ini diawali dengan pengisian daftar hadir seluruh peserta, kemudian pembukaan dan pengarahan oleh ketua pengabmas serta sambutan dari Ketua dan Pengurus Ikatan Guru Aisyiyah Bustanul Atfal (IGABA) Kota Malang dan Ketua Dikdasmen Aisyiyah Kota Malang.

1. Pemberian Edukasi

Pemberian edukasi dan pendampingan kegiatan pemberian edukasi mengenai karakteristik dan pemberian makanan pada anak balita, meliputi karakteristik anak balita dan karakteristik khas anak balita pada periode emas, pemberian makanan pada anak balita, jenis-jenis makanan yang baik untuk makanan balita, jenis makanan ringan yang sehat untuk balita, minuman yang baik untuk anak balita serta hal yang harus diperhatikan saat memilih makanan untuk balita yang disampaikan oleh Ketua Tim Pengabmas dari Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yaitu Dr. Annasari Mustafa, SKM., M.Sc. Setelah itu dilanjutkan dengan diskusi. Kegiatan diskusi berjalan dengan baik, hal ini terbukti dengan dilontarkannya beberapa pertanyaan oleh peserta dengan antusias terkait jajanan sehat untuk anak pra sekolah, pengolahan dan penyajiannya.

Setelah penyampaian materi I diberikan dilanjutkan dengan pemberian materi II oleh anggota pelaksana pengabmas dari Dosen Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yaitu Endang Widajati, SST., M.Kes. Pada kegiatan ini diberikan penyuluhan tentang jajanan sehat untuk anak pra sekolah, pengolahan dan penyajian, yang meliputi pengertian snack,

pedoman pemberian snack, aspek yang perlu diperhatikan dalam penyediaan snack, cara persiapan, pengolahan dan penyajian. Setelah itu dilanjutkan dengan diskusi yang juga diikuti oleh Ibu-ibu dengan semangat. Untuk menarik minat dan lebih menyemarakkan suasana, ditambahkan satu resep yaitu penyampaian materi tentang pembuatan es krim dari bahan sayur/buah lokal yang disampaikan oleh pendamping mahasiswa yang terkait dalam penelitian topik tersebut. Setelah itu dilanjutkan dengan diskusi. Semua peserta mengikuti acara kegiatan sampai selesai.

2. Pendampingan dan Demo Masak Jajanan

Kegiatan selanjutnya adalah Jum'at, 8 Oktober 2021 Demo masak resep masakan favorit anak. Pertemuan ini dimulai dengan melakukan penilaian dan pendampingan pada masakan jajanan Ibu sebelum dilakukan demo masak pengembangan resep jajanan. Dari hasil penilaian pada masakan Ibu, masih ditemukan komposisi bahan yang masih belum bervariasi (dominan Karbohidrat), pencampuran bahan serta rasa dan cara penyajian yang masih perlu diperbaiki. Selanjutnya diberikan masukan dan informasi perbaikan yang ditunjukkan lewat kegiatan demo masak.

Demo masak dilaksanakan pada tanggal 8 Oktober 2021, di Pusat Unggulan IPTEK Poltekkes Kemenkes Malang, dengan dibagi menjadi 2 gelombang untuk menghindari kerumunan. Kegiatan ini dibuka oleh Ketua Dikdasmen Aisyiyah Kota Malang. Demo dilaksanakan oleh Tim Pelaksana Pengabmas. Masakan yang di demokan adalah 2 jajanan yang terpilih dan digemari oleh anak-anak TK ABA (Carrot cake dan Makaroni schotel) yang dimodifikasi/ditambahkan brokoli pada macaroni schotel dan penambahan ikan gabus pada kedua jajanan tersebut. Selesai Demo masak dilakukan uji coba resep/penilaian oleh Ibu-Ibu peserta, lalu dilanjutkan diskusi seputar rasa, komposisi serta penampilan jajanan hasil demo masak.

Pendampingan dan Demo Masak Jajanan Gelombang II dilaksanakan pada hari Sabtu, 9 Oktober 2021. Sama halnya dengan pertemuan pada gelombang I, pada gelombang II juga ini dimulai dengan melakukan penilaian dan pendampingan pada masakan jajanan Ibu sebelum dilakukan demo masak pengembangan resep jajanan. Dari hasil penilaian pada masakan Ibu, dari hasil penilaian oleh tim (Dikdasmen, Ketua IGABA dan Perwakilan Dosen Poltekkes Malang) masih ditemukan komposisi bahan yang masih belum bervariasi (dominan Karbohidrat), pencampuran bahan serta rasa dan cara penyajian yang masih perlu diperbaiki. Selanjutnya diberikan masukan dan informasi perbaikan yang ditunjukkan lewat kegiatan demo masak.

Pertemuan ke-2 dimulai dengan demo masak yang dilaksanakan di Pusat Unggulan IPTEK Poltekkes Kemenkes Malang. Kegiatan ini dibuka oleh Ketua Dikdasmen Aisyiyah Kota Malang. Demo dilaksanakan oleh Tim Pelaksana Pengabmas. Masakan yang di demokan adalah 2 jajanan yang terpilih dan digemari oleh anak-anak TK ABA (Fuyunghai dan Bitter ballen) yang dimodifikasi/ditambahkan. Uji coba resep fuyunghai dan bitter ballen yang juga telah dimodifikasi/ditambahkan sayur dan ikan dilakukan oleh peserta dan dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab terkait modifikasi bahan yang digunakan oleh Tim Pelaksana Pengabmas pada saat demo masak. Modifikasi resep yang digunakan oleh Tim Pelaksana Pengabmas yaitu penambahan sayur brokoli pada fuyunghai dan penambahan ikan gabus pada kedua jajanan tersebut.



3. Lomba Masak

Pada hari Selasa, 12 Oktober 2021 (Pertemuan ke-3) dilaksanakan kegiatan Lomba masak jajanan sehat berbasis sayur-ikan favorit anak. Kegiatan lomba masak dilaksanakan di TK ABA 17. Kegiatan dibuka oleh Sekretaris PDM Aisyiyah Kota Malang. Kegiatan ini diikuti oleh 35 petugas kantin TK ABA. Tim Juri terdiri dari perwakilan Dikdasmen, PDM dan Tim Pelaksana Pengabmas. Menu

yang dilombakan adalah menu yang telah didemokan oleh tim pelaksana pengabmas yaitu, Carrot cake, Makaroni schotel, Fuyunghai dan Bitter ballen yang telah dimodifikasi/ditambahkan sayur dan ikan. Terdapat 4 penilaian penting yang dilakukan oleh juri, yaitu terdiri dari penampilan, rasa, variasi dan tekstur. Daftar pemenang dan asal TK dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5. Rekapitulasi Hasil Penilaian Jajanan Terbaik

NO	NAMA MASAKAN	ASAL TK ABA	TOTAL NILAI	FOTO JAJANAN
1	Carrot Cake	TK ABA 17	343,2	
2	Carrot Cake	TK ABA 6	342,8	
3	Carrot Cake	TK ABA 5	335,5	
4	Macaroni Schotel	TK ABA 1	331	

NO	NAMA MASAKAN	ASAL TK ABA	TOTAL NILAI	FOTO JAJANAN
5	Macaroni Schotel	TK ABA 3	330	
6	Carrot Cake	TK ABA 16	329,5	

Kepada para juara di serahkan Tropi dan Pemberian Souvenir. Pemberian tropi disampaikan oleh perwakilan Dikdasmen, PDA dan Tim Pelaksana Pengabmas kepada juara 1 - 3 serta juara harapan 1 - 3.

4. Peresmian Kantin Percontohan

Di akhir kegiatan lomba, dilakukan kegiatan peresmian kantin. Kantin yang telah terpilih yaitu kantin TK ABA 17 Klojen dan TK ABA 30 Sukun dengan penyerahan kelengkapan kantin masing-masing yaitu: poster makanan 5 lembar, piring saji makanan jajanan sebanyak 6 buah, penjepit kue 1 buah dan tempat sampah 1 buah.

Saat peresmian kantin, poster telah di pasang di sekitar etalase makanan jajanan, piring saji digunakan untuk menempatkan jajanan dengan pemberian garnish yang sesuai, dipraktekkan pula cara penjual mengambil kue dengan menggunakan penjepit makanan, celemek serta penutup kepala dan membuang sampah pada tempat yang telah disediakan.

C. Pembahasan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat, dengan judul Pendampingan Petugas Kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat

Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan, dilaksanakan berupa kegiatan edukasi, demo masak dan lomba masak jajanan sehat berbasis sayur-ikan favorit anak bagi petugas kantin TK ABA Kota Malang yang berjumlah 35 peserta. Penyampaian edukasi kantin sehat sekolah yaitu mengenai karakteristik dan pemberian makanan pada anak balita yang meliputi karakteristik anak balita dan karakteristik khas anak balita pada periode emas, pemberian makanan pada anak balita, jenis-jenis makanan yang baik untuk makanan balita, jenis makanan ringan yang sehat untuk balita, minuman yang baik untuk anak balita serta hal yang harus diperhatikan saat memilih makanan untuk balita. (Materi edukasi terlampir).

Selain itu disampaikan pula materi tentang jajanan sehat untuk anak balita/pra sekolah, pengolahan dan penyajian, yang meliputi pengertian snack, pedoman pemberian snack, aspek yang perlu diperhatikan dalam penyediaan snack, cara persiapan, pengolahan yang baik dan penyajian agar menarik. (Materi edukasi terlampir). Penyampaian materi ini sangat penting bagi para pengelola kantin agar jajanan/minuman yang akan dikonsumsi anak disolah membantu memenuhi zat gizi yang dibutuhkan, serta anak mendapatkan jajanan sehat aman dan bergizi (Almatsier, 2009)

Petugas kantin TK ABA Kota Malang yang berjumlah 35 ini sangat aktif mengikuti dan memberikan respon saat penyampaian materi oleh narasumber, pertanyaan yang disampaikanpun sangat baik dan diskusipun menjadi hidup. Semua petugas kantin hadir selama kegiatan pendampingan dan hasilnya sangat memuaskan. Mereka juga menyampaikan harapan untuk meminta kesempatan untuk diadakan pertemuan untuk mendiskusikan aktivitas selanjutnya terkait modifikasi lain yang dapat ditambahkan pada jajanan anak.

Pengetahuan dan keterampilan petugas kantin TK ABA Kota Malang yang berjumlah 35 peserta saat lomba masak jajanan sehat berbasis sayur-ikan favorit anak meningkat menjadi baik dibandingkan dengan saat dilakukan uji coba resep pada saat pertemuan kedua, hal ini dapat dilihat dari modifikasi resep yang digunakan, yaitu penambahan sayur dan penggunaan ikan pada jajanan yang di lombakan. Keterampilan yang dimiliki pengelola

kantin ini dapat diaplikasikan pada pembuatan jajanan anak sehingga konsumsi karbohidrat yang dominan selama ini, dapat mulai di lengkapi dengan penambahan prorein serta vitamin dan mineral dari jajanan yang dibuat (Gultom RF, 2014).

Pendampingan petugas kantin TK ABA Kota Malang ini sangat efektif dilakukan dan sangat berguna membantu menurunkan prevalensi stunting yang diharapkan dapat sesuai dengan target di tahun 2024, yaitu prevalensi stunting menurun menjadi 19%, seperti yang disampaikan oleh Menteri kesehatan RI pada saat pembukaan Kongres Nasional ke 15 Persatuan Ahli Gizi Indonesia di Medan 18 November 2019. Adanya kegiatan ini telah menghadirkan kantin sehat sebagai percontohan, dan secara bertahap akan dapat dikembangkan agar memenuhi persyaratan kantin sehat (SEAMEO, 2018).

Sebagaimana telah diketahui bahwa salah satu masalah gizi utama yang sampai saat ini masih perlu ditangani adalah stunting, yaitu dengan prevalensi stunting sebesar 27,67% (2019). Balita dengan kondisi stunting memiliki ciri-ciri yaitu pertumbuhan melambat, pertumbuhan gigi terlambat, wajah tampak lebih muda dari usianya dan performa buruk pada tes dan memori belajar. Kondisi stunting memiliki dampak jangka panjang yaitu dapat menurunnya kemampuan kognitif dan prestasi belajar, menurunnya kekebalan tubuh sehingga mudah sakit (Imunodefisiensi), serta risiko tinggi untuk munculnya penyakit diabetes, obesitas, penyakit jantung dan pembuluh darah, kanker, stroke, dan disabilitas pada usia tua

Adanya kegiatan pendampingan petugas kantin TK ABA Kota Malang ini dapat membantu untuk meningkatkan pengetahuan tentang jajanan sehat, meningkatkan keterampilan tentang resep-resep olahan jajanan sehat dan kombinasinya (sayur, buah) yang sesuai dengan selera anak. Dengan demikian diharapkan dapat disediakan berbagai olahan jajanan sehat yang bervariasi di kantin untuk secara perlahan-lahan merubah perilaku anak untuk memilih jajanan sehat, aman dan bergizi serta membantu memperbaiki tumbuh kembang anak (Judarwanto, W. 2008; Mustafa, A., dkk. 2020).

Pendampingan petugas kantin TK ABA Kota Malang mulai dari para guru dan petugas kantin dapat mensosialisasikan kepada para wali murid dalam menyediakan makanan/jajanan yang sehat untuk tumbuh kembang anak dan dapat menekan terjadinya prevalensi suntung.

D. Luaran yang Telah Di Capai

Luaran yang telah dicapai dari kegiatan ini adalah:

1. Booklet/resep pengembangan yang berbasis sayuran dan ikan
2. Poster jajanan sehat anak
3. Artikel yang published di Tabloid Matahati, edisi November 2021 terbitan ke 36, halaman 30.

(Luaran yang telah dicapai terdapat dalam lampiran dari laporan ini).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pendampingan petugas kantin TK ABA Kota Malang dapat dilakukan dengan lancar dan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang jajanan sehat, pengembangan resep-resep olahan jajanan sehat dan kombinasinya (sayur dan ikan) yang sesuai dengan selera anak untuk membantu memperbaiki tumbuh kembang anak.
2. Didapatkan 4 resep jajanan sehat dan favorit anak yang akan disajikan pada kantin sekolah untuk membantu tumbuh kembang anak
3. Didapatkan 6 Ibu sebagai juara yang ditetapkan sebagai pioneer yang dapat diberdayakan untuk membuat jajanan yang akan dijual dikantin, sebagai salah satu upaya meningkatkan jiwa kewirausahaan.

B. Saran

1. Kegiatan pendampingan petugas kantin TK ABA Kota Malang perlu dilaksanakan secara periodik agar pemahaman dan keterampilan petugas kantin menjadi semakin baik.
2. Pemberian materi dapat dilengkapi dengan topik yang lebih luas, agar sasaran mendapatkan materi yang berbeda setiap bulannya.
3. Dukungan dari Pengurus PDM dan PDNA sangat diperlukan, agar kegiatan pendampingan selanjutnya dapat berjalan lancar dan memberikan kontribusi yang besar untuk membantu memperbaiki tumbuh kembang anak dan meningkatkan penghasilann Kantin dan sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Gultom RF, 2014. Kontribusi Ikan Terhadap Kecukupan Protein Hewani Anak Balita Pada Keluarga Nelayan di Desa Binasi Kecamatan Sorkam Barat Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatra Utara. Tesis. Universitas Negeri Medan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Komitmen dan Kemandirian komunitas Sekolah Sukseskan Aksi Nasional PJAS. Info POM. 2012:3-6.
- Judarwanto, W. 2008. Perilaku makan anak sekolah; [on line]. Available from: [http://gizi.depkes.go.id/makalah/download/perilaku makan anak sekolah.Pdf](http://gizi.depkes.go.id/makalah/download/perilaku_makan_anak_sekolah.Pdf). Diakses 19 Januari 2012.
- Mustafa, A., dkk. 2020. Pemberdayaan Petugas Kantin Dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Tumbuh Kembang Anak. Laporan Kegiatan Pengabdian Masyarakat. Poltekkes Kemenkes Malang.
- Seameo Recfon. 2018. *Pengembangan Kantin Sehat Sekolah*. Jakarta : Southeast Asian Ministers of Education Organization, Regional Center for Food and Nutrition (SEAMEO RECFON)

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Ijin Pengabmas



PIMPINAN DAERAH 'AISYIYAH KOTA MALANG

Sekretariat: Jl. Gajayana No. 28 B Telp. (0341) 567323, Fax (0341) 567322 Malang

Nomor : 094.a/ PDA/ A/IX/ 2021

Malang, 10 Safar 1443 H

Lamp : -

17 September 2021 M

Hal : **Jawaban Permohonan Izin Kegiatan Pengabmas**

Yang Terhormat.

**Direktur Politehnik Kesehatan Kemenkes Malang
Di Malang**

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Segala puji bagi Allah SWT. Semoga shalawat serta salam senantiasa dilimpahkan kepada Rasulullah SAW, Keluarga, Sahabat, dan Pengikutnya. *Aamiin*.

Berdasarkan surat Nomor : DP.02.01/1.5/5386/2021 **tentang** Permohonan Izin Kegiatan Pengabmas oleh Dosen Poltekkes Kemenkes Malang kami Pimpinan Daerah 'Aisyiyah kota Malang **memberikan izin** kepada :

Nama : **Dr. Annasari Mustafa, SKM.,M.Sc**

NIP : **196110231984032001**

Judul Pengabmas : **Pemberdayaan Petugas Kantin dalam Rangka Penyediaan Jajanan Sehat Taman Kanak-Kanak dalam Membantu Peningkatan Kewirausahaan**

Tempat Pengabmas : **TK ABA 17 Klojen dan TK ABA 30 Sukun**

Waktu Pengabmas : **Agustus s/d November 2021**

Demikian jawaban dari kami, disampaikan terima kasih, semoga Allah SWT. selalu meridhai langkah perjuangan kita. *Aamiin*.

Nasrun Minallah wa Fathun Qarib.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Mengetahui

Ketua PDA kota Malang,

Dra. Sri Herawati
NBM : 732 593

Sekretaris,

Dra. Ruly Narulita
NBM: 738 068

Lampiran 2. Materi Edukasi

A. Karakteristik dan pemberian makanan pada anak balita (Dr. Annasari Mustafa, SKM., M.Sc.)



Taman Kanak-Kanan Sebagai Dasar Pendidikan



“Anak Balita : Karakteristik ; Pemberian Makanan”

Dr. Annasari Mustafa, SKM., M.Sc

Disampaikan kepada Pengelola Kantin pada kegiatan penyuluhan Pembuatan Jajanan sehat untuk Anak Taman-Kanak-Kanak 05 Oktober 2021

Anak balita

- **Anak yang berusia dibawah 5 tahun. Anak Balita usia 1-5 tahun dapat dibedakan menjadi dua yaitu :**
- **anak usia 1-2 tahun dikenal dengan anak baduta**
- **anak usia 1-3 tahun dikenal dengan anak batita**
- **anak usia 3 -5 tahun sampai lima tahun yang dikenal dengan usia prasekolah, PAUD dan Taman Kanak-Kanak**

Karakteristik Anak Balita

- **Beberapa penelitian di bidang neurologi membuktikan, 50% kecerdasan anak terbentuk dalam kurun waktu 4 tahun pertama. Setelah anak berusia 8 tahun perkembangan otaknya mencapai 80% dan akhirnya 100% di usia 18 tahun.**

Karakteristik Anak Balita

Agar stimulasi efektif tentunya perlu disesuaikan dengan usia anak. Jika saat ini anak masih di bawah 6 tahun, kenali secara dalam karakteristiknya. Lalu cari stimulasi dan respons yang pas untuknya agar perkembangan otaknya jadi maksimal.

Berikut 5 karakteristik khas anak-anak di periode emas.

1. **Egosentris** : Anak cenderung melihat dan memahami dari sudut pandang dan kepentingannya sendiri. Ia akan sulit berbagi mainan dan makanan dan bisa mengamuk ketika keinginannya tak terpenuhi. Biasanya, untuk menyasatinya dengan cara mendistraksi dan mengalihkannya ke permainan lain.

Berikut 5 karakteristik
khas anak-anak di periode emas.

- 2. Rasa ingin tahu yang besar : Anak selalu ingin tahu apa yang terjadi di sekitarnya. Berbagai benda dipegang, ingin berjalan ke mana pun, membongkar pasang.**

Hal itu bagian dari proses belajarnya. Untuk itu, manfaatkan semaksimal mungkin benda-benda di rumah sebagai mainannya. Tak masalah jika tak membahayakannya karena itu untuk memenuhi rasa ingin tahunya.

Berikut 5 karakteristik
khas anak-anak di periode emas.

- 3. Makhluk sosial : Sejak dini ajak anak untuk banyak bertemu dengan banyak orang.**

Mereka merupakan makhluk sosial yang perlu berinteraksi untuk membentuk konsep dirinya.

Berikut 5 karakteristik
khas anak-anak di periode emas.

4. Unik : Masing-masing anak memiliki bakat, minat dan gaya belajar yang khas. Keunikan ini berasal dari faktor genetik dan pengaruh lingkungannya.

Berikut 5 karakteristik
khas anak-anak di periode emas.

5. Imajinasi : Daya imajinasi anak sungguh luar biasa. Mereka bisa menjadikan apapun sebagai mainannya, bahkan mengarang cerita seru sendiri.

Anda bisa bermain peran, menceritakan dongeng atau membuat berbagai gambar sambil bercerita untuk merangsang imajinasinya.

Pemberian Makanan pada Anak Balita

- **Memasuki usia anak balita (1-5 tahun), anak sudah bisa menyantap menu makanan keluarga di rumah. Ia tidak perlu lagi tekstur makanan yang dihaluskan atau biskuit khusus bayi.**
- **Kondisi ini sangat memudahkan orangtua dalam menyajikan menu makanan, karena hanya melakukan satu proses memasak. Meski begitu, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pemberian dan jenis makanan sehat untuk balita agar sesuai nutrisi dan gizi balita.**

Pemberian Makanan pada Anak Balita

Jenis makanan	Anak usia 2-3 tahun	Anak usia 3-5 tahun	Takaran saji makanan
Karbohidrat	85 gram	113-141 gram	28 gram setara dengan satu lembar roti, satu gelas sereal, atau setengah gelas beras.
Sayuran	1 gelas	1,2 gelas	Sajikan dengan ukuran sayur yang kecil tapi masih bisa dikunyah agar menghindari tersedak.
Buah	1 gelas	1-1.2 gelas	Sekitar 480 milliliter (ml)
Susu	2 gelas	2 gelas	1 gelas sama dengan satu gelas susu atau yogurt dan keju
Daging	56 gram	85-113 gram	28 gram daging.1 buah telur



**Jenis-jenis makanan yang baik
untuk makanan balita**

1. Sayuran dan buah-buahan
2. Makanan berkarbohidrat
3. Susu dan produk olahannya
4. Daging, ikan, telur, kacang-kacangan, dan sumber protein lainnya



**Jenis makanan ringan yang
sehat untuk balita :**

1. Buah potong
2. Pisang goreng dengan parutan keju
3. Roti tawar memakai selembar keju dan daging giling
4. Sereal yang dicampur susu UHT
5. Biskuit rendah gula
6. Keju
7. Puding



Minuman Yang Baik Untuk Anak Balita

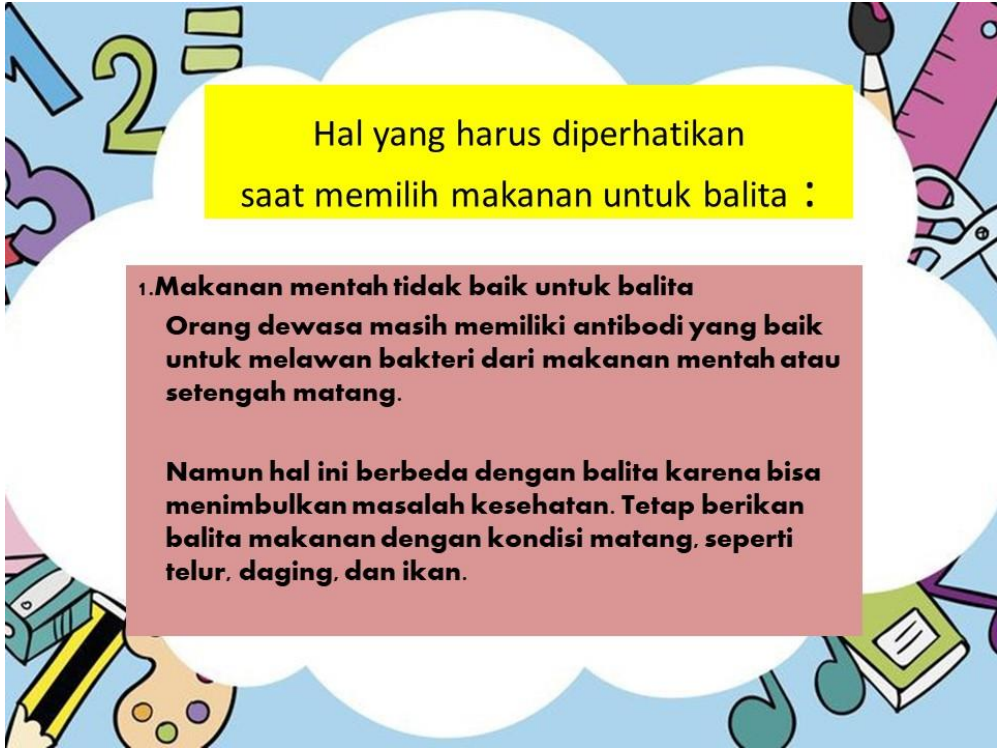
Minuman di dalam gelas bayi (*sippy cup*). Kadang-kadang anak-anak menyukai minuman, terutama minuman manis seperti jus, yang mudah membuat kenyang sehingga akan menyisakan sedikit ruang untuk makanan berat.



Minuman Yang Baik Untuk Anak Balita

Ibu bisa menawarkan tiga cangkir susu setiap hari, dan berikan air putih di lain waktu agar tidak haus.

Susu berlemak harus diberikan hingga anak usia dua tahun lalu kurangi minum susu yang berlemak.

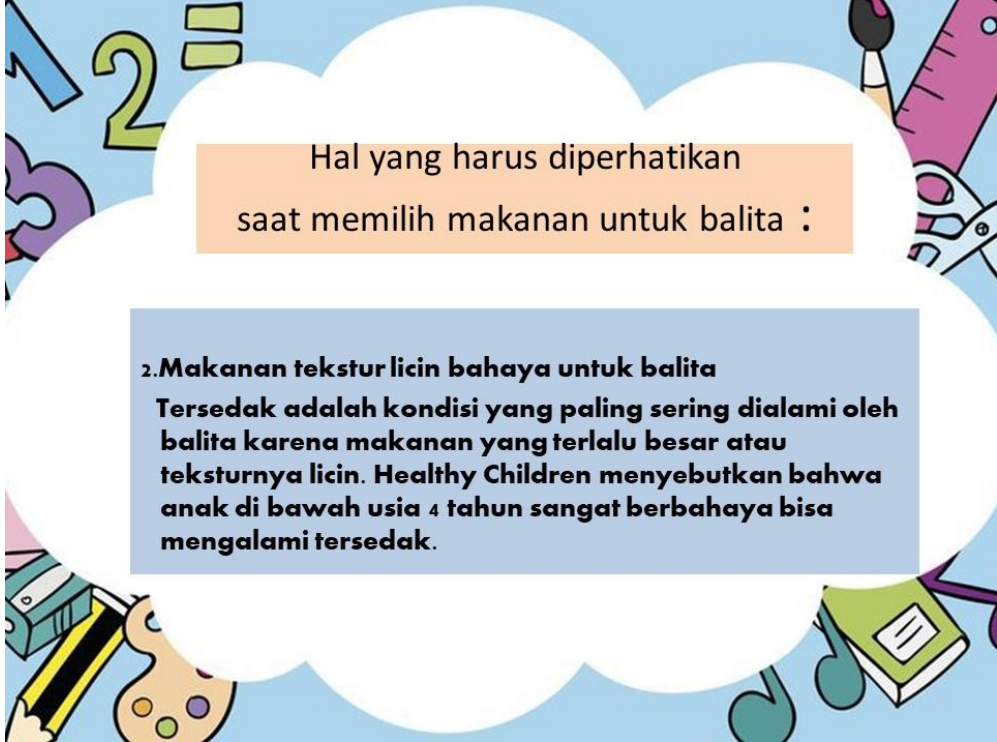


Hal yang harus diperhatikan
saat memilih makanan untuk balita :

1. Makanan mentah tidak baik untuk balita

Orang dewasa masih memiliki antibodi yang baik untuk melawan bakteri dari makanan mentah atau setengah matang.

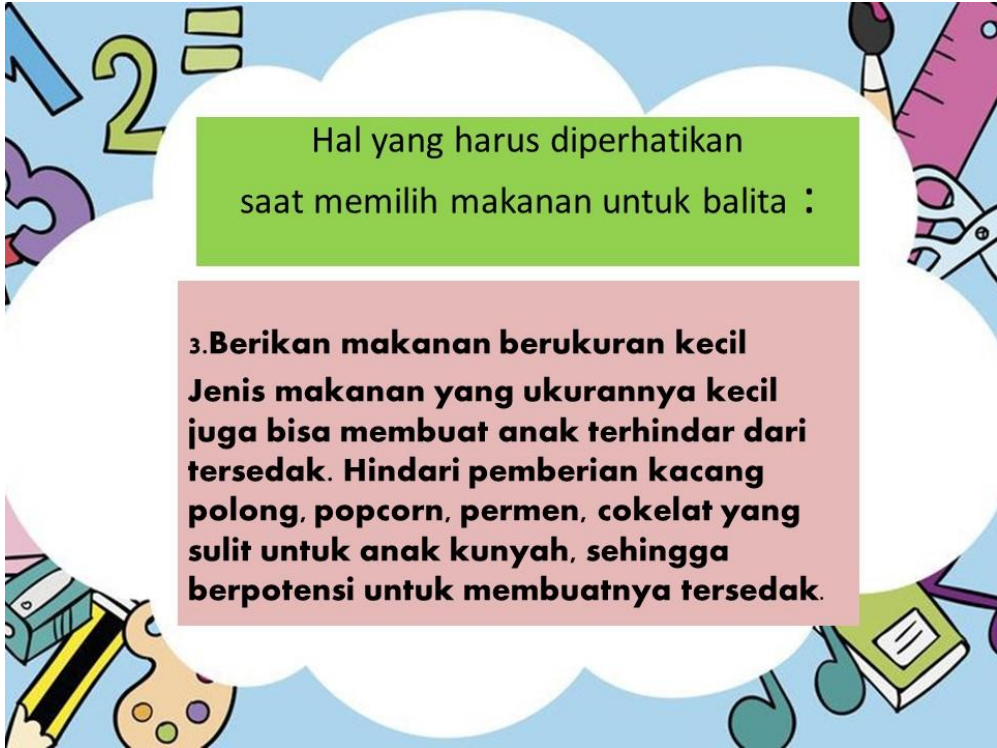
Namun hal ini berbeda dengan balita karena bisa menimbulkan masalah kesehatan. Tetap berikan balita makanan dengan kondisi matang, seperti telur, daging, dan ikan.



Hal yang harus diperhatikan
saat memilih makanan untuk balita :

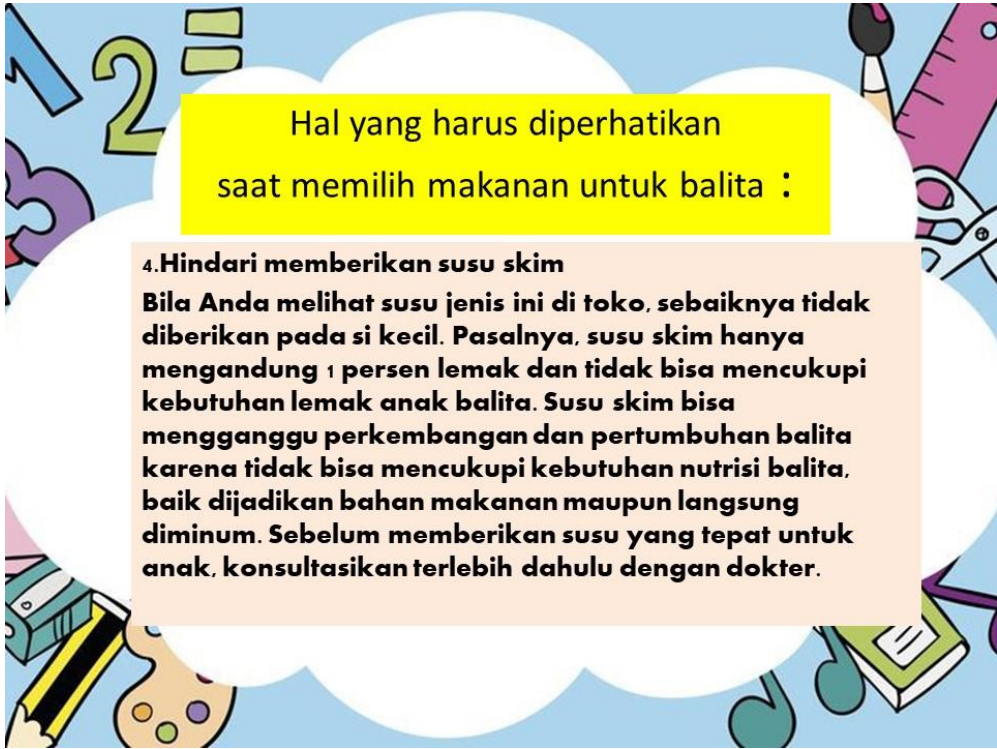
2. Makanan tekstur licin bahaya untuk balita

Tersedak adalah kondisi yang paling sering dialami oleh balita karena makanan yang terlalu besar atau teksturnya licin. Healthy Children menyebutkan bahwa anak di bawah usia 4 tahun sangat berbahaya bisa mengalami tersedak.



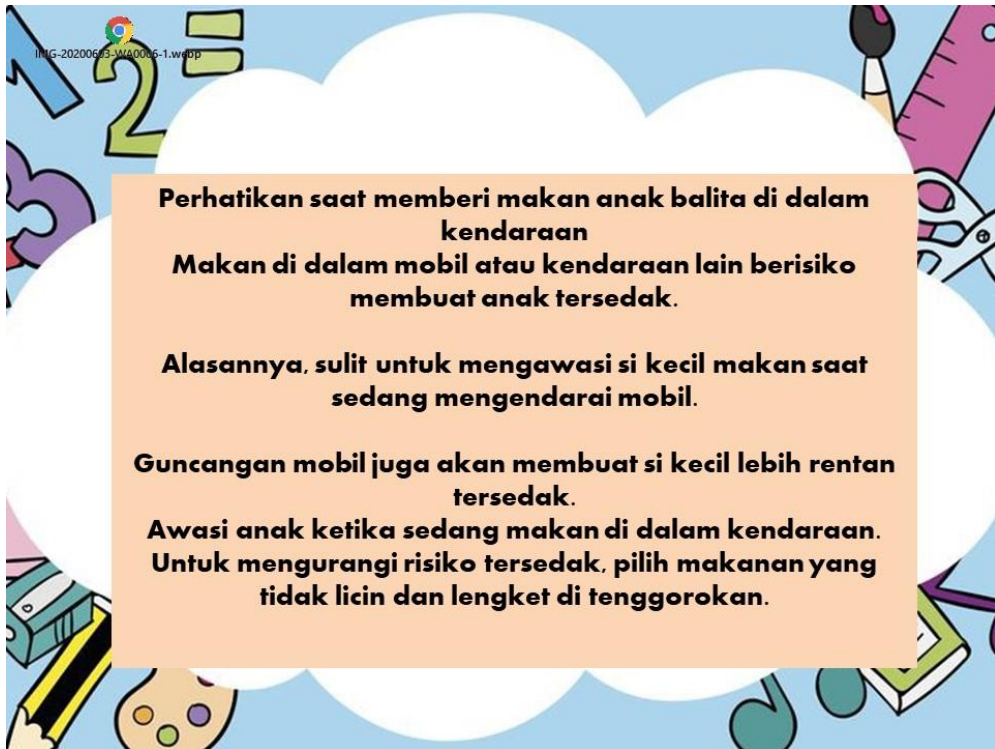
Hal yang harus diperhatikan
saat memilih makanan untuk balita :

3. Berikan makanan berukuran kecil
Jenis makanan yang ukurannya kecil juga bisa membuat anak terhindar dari tersedak. Hindari pemberian kacang polong, popcorn, permen, cokelat yang sulit untuk anak kunyah, sehingga berpotensi untuk membuatnya tersedak.



Hal yang harus diperhatikan
saat memilih makanan untuk balita :

4. Hindari memberikan susu skim
Bila Anda melihat susu jenis ini di toko, sebaiknya tidak diberikan pada si kecil. Pasalnya, susu skim hanya mengandung 1 persen lemak dan tidak bisa mencukupi kebutuhan lemak anak balita. Susu skim bisa mengganggu perkembangan dan pertumbuhan balita karena tidak bisa mencukupi kebutuhan nutrisi balita, baik dijadikan bahan makanan maupun langsung diminum. Sebelum memberikan susu yang tepat untuk anak, konsultasikan terlebih dahulu dengan dokter.





**B. Jajanan sehat untuk anak pra sekolah, pengolahan dan penyajian
(Endang Widajati, SST., M.Kes.)**



Pengertian Snack

Snack atau biasa disebut makanan ringan atau kudapan merupakan makanan yang diberikan di antara waktu makan utama pagi, siang dan malam. Biasanya dalam sehari snack diberikan **2 kali yaitu snack pagi dan snack sore**. Pada umumnya proporsi energi dan zat gizi snack berkisar **10 – 15% dari kebutuhan sehari**

Pedoman Pemberian Snack

Pada dasarnya penyediaan makanan dan snack harus mengacu pada pedoman gizi seimbang. **Pedoman Gizi Seimbang bertujuan untuk memberikan panduan** konsumsi makanan sehari-hari dan berperilaku sehat berdasarkan prinsip konsumsi anekaragam pangan, perilaku hidup bersih, aktivitas fisik, dan memantau berat badan secara teratur dalam rangka mempertahankan berat badan normal.

Aspek yg perlu diperhatikan dalam Penyediaan Snack

1. Pemilihan bahan makanan yang tepat didasarkan pada beberapa aspek, yaitu: jenis, jumlah dan mutu. a). JENIS.

Bahan makanan merupakan sumber protein hewani dan atau nabati, serta sumber vitamin dan mineral alami dari sayuran dan buah-buahan. Protein digunakan untuk pembentukan antibodi di dalam sel darah putih, sehingga meningkatkan respon kekebalan sehingga lebih banyak membunuh virus/bakteri yang masuk ke tubuh. Bahan makanan sumber protein yang dapat dan mudah diolah menjadi snack seperti ayam, daging, ikan, telur, tahu, tempe dan kacang-kacangan lainnya.

Vitamin (A, C, D, E) dan mineral (Fe, selenium dan zinc) digunakan untuk imunitas dan antioksidan untuk mencegah inflamasi/peradangan. Bahan makanan sumber vitamin A, D, dan E, serta mineral Fe, Se, Zn selain pada sayur dan buah juga banyak terdapat di bahan makanan sumber protein.

b). JUMLAH.

Jumlah bahan makanan yang digunakan harus memenuhi asupan energi dan zat gizi 10 – 15% dari kebutuhan sehari secara seimbang.

c). MUTU.

Pilihlah bahan makanan dengan tingkat kesegaran yang baik sehingga kandungan gizinya tinggi dan aman dari cemaran fisik, kimia dan mikrobiologi

2. Memilih Snack Sehat yang Disukai Anggota Keluarga

Saat pandemi seperti sekarang ini kita bisa memilih makanan kecil/snack yang sehat serta memenuhi unsur zat gizi seperti diatas yang memberikan kontribusi 10-15% (sekitar 200-250Kkal) dari total Energi dalam sehari, **snack yang kita buat sebaiknya tidak seperti pada umumnya yang hanya mengandung karbohidrat dan lemak saja, tetapi kita bisa memodifikasi dengan menambahkan sumber protein, vitamin dan mineral serta serat yang umumnya masih kurang,** dan bisa memilih snack dengan cara pengolahan yang praktis, untuk snack anak sebaiknya dipilih snack yang disukai/favorit anak.

Contoh snack yang bisa kita buat seperti:

- Kroket/bitterballen isi sayuran (bahan dasar kentang, wortel/bayam, ayam, telur)
- Macaroni skotel (macaroni, susu, telur, daging/ayam cincang, sayuran)
- Pastel (isi ayam, telur, sayuran)
- Puding buah (bahan dasar agar-agar, susu/santan, buah-buahan)
- Sate buah (variasi berbagai macam buah)
- Sandwich (roti tawar, sayur, beef slice/ayam, sayuran, mayones, saos tomat)
- Burger (roti, sayur, beef slice/ayam, sayuran, mayones, saos tomat)
- Arem-arem (beras, wortel, ayam/daging)
- Smoothies, jus buah/sayuran
- Risol (isi telur, ayam, sayuran)
- Nagasari roti (roti tawar, susu, pisang)

Untuk jajanan tradisional dari singkong/tepung-tepungan bisa divariasikan **dengan menambahkan kacang-kacangan, tempe, tahu, sayuran, buah-buahan dengan tujuan untuk menambah nilai gizi jajanan/snack tersebut**. Bagi anak yang tidak suka susu kita bisa mencampurkan susu kedalam snack tersebut atau penggunaan santan bisa diganti dengan susu. Contoh pilihan snack diatas lebih bergizi, lebih mengenyangkan karena kaya akan serat dan bagi anak juga berguna untuk membangun kebiasaan makan sehat sejak dini.

3. Cara persiapan dan pengolahan

-Mengolah sayuran sebaiknya direbus terlebih dahulu baru dipotong-potong, mengingat sayuran banyak mengandung vitamin B dan C yang larut di dalam air. Perhatikan saat merebus, sebaiknya air jangan terlalu banyak, cukup sampai bahan yang direbus terendam oleh air.

-Pilih metode memasak dikukus atau direbus, metode memasak ini lebih sehat dibanding menggoreng karena tidak menggunakan lemak.

-Makanan yang dikukus juga memiliki kandungan gizi lebih banyak karena nutrisi tidak banyak yang terbuang selama proses pemasakan. Memasak dengan metode tumis dengan sedikit lemak lebih disarankan karena dibandingkan makanan yang digoreng dalam minyak banyak. Selain tinggi lemak, makanan digoreng dalam minyak banyak juga berkurang kandungan vitamin A,D,E dan K karena jenis vitamin ini larut di dalam lemak.

-Memasak dengan metode tumis dengan sedikit lemak lebih disarankan karena dibandingkan makanan yang digoreng dalam minyak banyak. Selain tinggi lemak, makanan digoreng dalam minyak banyak juga berkurang kandungan vitamin A,D,E dan K karena jenis vitamin ini larut di dalam lemak.

-Gunakan metode memasak yang singkat dengan suhu pemanasan yang tidak terlalu tinggi (tidak *over cook*) hal ini karena zat gizi umumnya akan rusak/berkurang dalam pemanasan suhu tinggi terutama golongan vitamin dan mineral.

-Hindari pemberian bumbu masak seperti seperti vetsin secara berlebihan. Gunakan kaldu ikan, ayam atau daging karena di dalam daging mengandung senyawa glutamat alami yang bercita rasa lezat seperti MSG

-Batasi penggunaan garam. Agar masakan tetap lezat meskipun sedikit garam bisa disiasati dengan penambahan bumbu alami, seperti bawang merah, bawang putih, lada, pala dan sedikit gula pasir.

-Agar tampilan makanan lebih menarik dan sehat, gunakan pewarna alami di dalam mengolah makanan, kue atau minuman.

4. Cara Penyajian (Penampilan)

Sebaiknya makanan/snack disajikan sesegar mungkin/kondisi *fresh*. Oleh sebab itu masalah makanan sesaat akan disajikan, dengan cara seperti ini tekstur, rasa dan kualitas akan tetap terjaga. Sajikan makanan dengan pelengkap yang sehat dan alat saji yang sesuai, untuk snack anak bisa dipilih cetakan yang lucu-lucu dan disukai anak, bisa juga ditambahkan garnish/hiasan yang sesuai pada makanan untuk menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan.

Contoh Snack

- CARROT CAKE
- MACARONI SCHOTEL
- FUYUNGHAI SAYUR
- BITTER BALLEEN


















Question ?



Lampiran 3. Daftar Hadir Kegiatan Pengabmas

**DAFTAR HADIR SAAT KEGIATAN PENDAMPINGAN AWAL
KEGIATAN PENGABMAS TAHUN 2021 DENGAN JUDUL:
“PENDAMPINGAN PETUGAS KANTIN DALAM RANGKA PENYEDIAAN JAJANAN
SEHAT TAMAN KANAK-KANAK DALAM MEMBANTU PENINGKATAN
KEWIRAUSAHAAN”
HARI, TANGGAL: 5 Oktober 2021**

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI/TK	TANDA TANGAN
1.	Annisiya, A.Ma.	TK ABA 1	1. <i>W</i>
2.	Widiawati, S.Pd.	TK ABA 2	2. <i>W</i>
3.	Lya Sofiana, S.Pd.	TK ABA 3	3. <i>L</i>
4.	Noor Azizah	TK ABA 4	4. <i>A</i>
5.	Lestari Tuhu Pribadi, S.S	TK ABA 5	5. <i>L</i>
6.	Lilik Suryani, S.PdI	TK ABA 6	6. <i>L</i>
7.	Arie Handayani, S.Pd.	TK ABA 7	7. <i>A</i>
8.	Dra.Murtini	TK ABA 8	8. <i>M</i>
9.	Khonaatul Hayati, SP.	TK ABA 9	9. <i>K</i>
10.	Maresta Yuniati, S.Pd.	TK ABA 10	10. <i>M</i>
11.	Anisatul Suaibah,	TK ABA 11	11. <i>A</i>
12.	Nunik Purwanti	TK ABA 12	12. <i>N</i>
13.	Avi Choiriyah, S.Psi.	TK ABA 13	13. <i>A</i>
14.	Rifatul Mahmudah	TK ABA 16	14. <i>R</i>
15.	Yeni Fitri Astuti, S.Pd.	TK ABA 17	15. <i>Y</i>
16.	Gianti Wulandari, S.Pd.	TK ABA 18	16. <i>G</i>
17.	Febriyaningrum, Amd.	TK ABA 19	17. <i>F</i>
18.	Umi Ritna Kustiah, S.Pd.	TK ABA 20	18. <i>U</i>
19.	Irma Saraswati, S.Psi.	TK ABA 23	19. <i>I</i>
20.	Komnipah, S.Pd.	TK ABA 24	20. <i>K</i>
21.	Riani, S.Pd.	TK ABA 25	21. <i>R</i>
22.	Sa'idaturrohmah, S.Pd.	TK ABA 26	22. <i>S</i>
23.	Ika Bintari, S.Pd.	TK ABA 27	23. <i>I</i>
24.	Suhermin, S.Pd.	TK ABA 28	24. <i>S</i>
25.	Lucky Damayanti, S.Pd	TK ABA 29	25. <i>L</i>








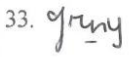







NO.	NAMA	ASAL INSTANSI/TK	TANDA TANGAN
26.	Nurul Khoidah, S.Pd.	TK ABA 30	26. 
27.	Eny Swandayani	TK ABA 31	27. 
28.	Suliyati	TK ABA 32	28. 
29.	Nadia Mahmudah, S.Pd.	TK ABA 33	29. 
30.	Nur Aida	TK ABA 34	30. 
31.	Fajar Satyarini	TK ABA 35	31. 
32.	Siti Latifah, SE., S.Pd.	TK ABA 36	32. 
33.	Annisa Ayunda	TK ABA 38	33. 
34.	Dyah Galuh Ayu Savitri S.Pd.	TK ABA 40	34. 
35.	Siti Ramini	KB AISYIYAH	35. 
36.	Halimah S.Ag., S.Pd	AISYIYAH KOTA MALANG	36. 
37.	Dr. Annasari Mustafa, SKM. M.Sc.	POLTEKKES	37. 
38.	Endang Widajati, SST., M.Kes	KEMENKES	38. 
39.	Ola Ismi Iasha	MALANG	39. 
40.	Deva Agustina		40. 

Malang, 5 Oktober 2021
Ketua Pelaksana Pengabmas,


Dr. Annasari Mustafa, SKM. M.Sc.
NIP. 196110231984032001

DAFTAR HADIR SAAT KEGIATAN DEMO MASAK
KEGIATAN PENGABMAS TAHUN 2021 DENGAN JUDUL:
“PENDAMPINGAN PETUGAS KANTIN DALAM RANGKA PENYEDIAAN JAJANAN
SEHAT TAMAN KANAK-KANAK DALAM MEMBANTU PENINGKATAN
KEWIRAUSAHAAN”
HARI, TANGGAL: 2 Oktober 2021

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI/TK	TANDA TANGAN
1.	Annisiya, A.Ma.	TK ABA 1	1. <i>W</i>
2.	Widiawati, S.Pd.	TK ABA 2	2. <i>W</i>
3.	Lya Sofiana, S.Pd.	TK ABA 3	3. <i>Y</i>
4.	Noor Azizah	TK ABA 4	4. <i>A</i>
5.	Lestari Tuhu Pribadi, S.S	TK ABA 5	5. <i>L</i>
6.	Lilik Suryani, S.PdI	TK ABA 6	6. <i>L</i>
7.	Arie Handayani, S.Pd.	TK ABA 7	7. <i>A</i>
8.	Dra.Murtini	TK ABA 8	8. <i>M</i>
9.	Khonaatul Hayati, SP.	TK ABA 9	9. <i>K</i>
10.	Maresta Yuniati, S.Pd.	TK ABA 10	10. <i>M</i>
11.	Anisatul Suaibah,	TK ABA 11	11. <i>A</i>
12.	Nunik Purwanti	TK ABA 12	12. <i>N</i>
13.	Avi Choiriyah, S.Psi.	TK ABA 13	13. <i>A</i>
14.	Rifatul Mahmudah	TK ABA 16	14. <i>R</i>
15.	Yeni Fitri Astuti, S.Pd.	TK ABA 17	15. <i>Y</i>
16.	Gianti Wulandari, S.Pd.	TK ABA 18	16. <i>G</i>
17.	Febriyaningrum, Amd.	TK ABA 19	17. <i>F</i>
18.	Umi Ritna Kustiah, S.Pd.	TK ABA 20	18. <i>U</i>
19.	Irma Saraswati, S.Psi.	TK ABA 23	19. <i>I</i>
20.	Komnipah, S.Pd.	TK ABA 24	20. <i>K</i>
21.	Riani, S.Pd.	TK ABA 25	21. <i>R</i>
22.	Sa'idaturrohmah, S.Pd.	TK ABA 26	22. <i>S</i>
23.	Ika Bintari, S.Pd.	TK ABA 27	23. <i>B</i>
24.	Suhermin, S.Pd.	TK ABA 28	24. <i>S</i>
25.	Lucky Damayanti, S.Pd	TK ABA 29	25. <i>L</i>

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI/TK	TANDA TANGAN
26.	Nurul Khoidah, S.PdI.	TK ABA 30	26. 
27.	Eny Swandayani	TK ABA 31	27. 
28.	Suliyati	TK ABA 32	28. 
29.	Nadia Mahmudah, S.Pd.	TK ABA 33	29. 
30.	Nur Aida	TK ABA 34	30. 
31.	Fajar Satyarini	TK ABA 35	31. 
32.	Siti Latifah, SE., S.Pd.	TK ABA 36	32. 
33.	Annisa Ayunda	TK ABA 38	33. 
34.	Dyah Galuh Ayu Savitri S.Pd.	TK ABA 40	34. 
35.	Siti Ramini	KB AISYIYAH	35. 
36.	Halimah S.Ag., S.Pd	AISYIYAH KOTA MALANG	36. 
37.	Dr. Annasari Mustafa, SKM. M.Sc.	POLTEKKES	37. 
38.	Endang Widajati, SST., M.Kes	KEMENKES	38. 
39.	Ola Ismi Iasha	MALANG	39. 
40.	Deva Agustina		40. 

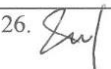
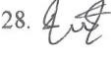


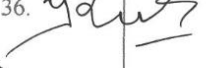

Malang, 8 Oktober 2021
Ketua Pelaksana Pengabmas,



Dr. Annasari Mustafa, SKM. M.Sc.
NIP. 196110231984032001

**DAFTAR HADIR SAAT KEGIATAN PRAKTEK PESERTA, LOMBA MASAK DAN
PERESMIAN KANTIN
KEGIATAN PENGABMAS TAHUN 2021 DENGAN JUDUL:
“PENDAMPINGAN PETUGAS KANTIN DALAM RANGKA PENYEDIAAN JAJANAN
SEHAT TAMAN KANAK-KANAK DALAM MEMBANTU PENINGKATAN
KEWIRAUSAHAAN”
HARI, TANGGAL: 9 Oktober 2021**

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI/TK	TANDA TANGAN
1.	Annisiya, A.Ma.	TK ABA 1	1.
2.	Widiawati, S.Pd.	TK ABA 2	2.
3.	Lya Sofiana, S.Pd.	TK ABA 3	3.
4.	Noor Azizah	TK ABA 4	4.
5.	Lestari Tuhu Pribadi, S.S	TK ABA 5	5.
6.	Lilik Suryani, S.PdI	TK ABA 6	6.
7.	Arie Handayani, S.Pd.	TK ABA 7	7.
8.	Dra.Murtini	TK ABA 8	8.
9.	Khonaatul Hayati, SP.	TK ABA 9	9.
10.	Maresta Yuniati, S.Pd.	TK ABA 10	10.
11.	Anisatul Suaibah,	TK ABA 11	11.
12.	Nunik Purwanti	TK ABA 12	12.
13.	Avi Choiriyah, S.Psi.	TK ABA 13	13.
14.	Rifatul Mahmudah	TK ABA 16	14.
15.	Yeni Fitri Astuti, S.Pd.	TK ABA 17	15.
16.	Gianti Wulandari, S.Pd.	TK ABA 18	16.
17.	Febriyaningrum, Amd.	TK ABA 19	17.
18.	Umi Ritna Kustiah, S.Pd.	TK ABA 20	18.
19.	Irma Saraswati, S.Psi.	TK ABA 23	19.
20.	Komnipah, S.Pd.	TK ABA 24	20.
21.	Riani, S.Pd.	TK ABA 25	21.
22.	Sa'idaturrohmah, S.Pd.	TK ABA 26	22.
23.	Ika Bintari, S.Pd.	TK ABA 27	23.
24.	Suhermin, S.Pd.	TK ABA 28	24.
25.	Lucky Damayanti, S.Pd	TK ABA 29	25.

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI/TK	TANDA TANGAN
26.	Nurul Khoidah, S.PdI.	TK ABA 30	26. 
27.	Eny Swandayani	TK ABA 31	27. 
28.	Suliyati	TK ABA 32	28. 
29.	Nadia Mahmudah, S.Pd.	TK ABA 33	29. 
30.	Nur Aida	TK ABA 34	30. 
31.	Fajar Satyarini	TK ABA 35	31. 
32.	Siti Latifah, SE., S.Pd.	TK ABA 36	32. 
33.	Annisa Ayunda	TK ABA 38	33. 
34.	Dyah Galuh Ayu Savitri S.Pd.	TK ABA 40	34. 
35.	Siti Ramini	KB AISYIYAH	35. 
36.	Halimah S.Ag., S.Pd	AISYIYAH KOTA MALANG	36. 
37.	Dr. Annasari Mustafa, SKM. M.Sc.	POLTEKKES	37. 
38.	Endang Widajati, SST., M.Kes	KEMENKES	38. 
39.	Ola Ismi Iasha	MALANG	39. 
40.	Deva Agustina		40. 

Malang, 9 Oktober 2021
Ketua Pelaksana Pengabmas,



Dr. Annasari Mustafa, SKM. M.Sc.
NIP. 196110231984032001

PENGABDIAN MASYARAKAT
POLTEKKES KEMENKES MALANG-IGABA 2021

Anak Sehat

Prestasi Meningkat

Jajanan Sehat Akan Menunjang....



Tumbuh kembang optimal Terhindar dari penyakit Tubuh tetap sehat

AYO JAJAN SEHAT

Apabila jajan sembarangan nanti akan....

- Sakit perut
- Mual
- Muntah
- Diare
- Kanker



JAJANAN SEHAT ANAK HEBAT

Jajanan sehat itu.....

1. Bersih

- Tempat dan penjual bersih
- Wadah bersih dan tertutup
- Kemasan sesuai
- Bebas kotoran dan debu



2. Aman

- Bebas dari :
Bahaya biologis berupa mikroba patogen
- Bahaya kimia berupa cemaran zat kimia
- Bahaya fisik berupa benda asing dalam makanan



3. Bergizi

- Gizi seimbang
- Bahan makanan
- Bervariasi



Lampiran 5. Booklet/Resep

BOOKLET RESEP JAJANAN FAVORIT ANAK

1. Fuyunghai ikan tuna

Bahan (fuyunghai) :

- 2 butir telur
- Daun bawang
- Merica bubuk
- ½ sdt kaldu jamur
- ¼ sdt garam
- Wortel
- Ikan tuna

Bahan (saos tomat) :

- 250 gr tomat
- 2 siung bawang putih
- Merica bubuk
- Gula
- Garam
- Kaldu jamur

Cara Membuat (fuyunghai) :

- Kocok telur, campurkan daun bawang, merica bubuk, kaldu jamur, garam sampai tercampur. Lalu, masukkan wortel dan ikan tuna
- Goreng dalam minyak panas sampai matang

Cara Membuat (saos tomat) :

- Masak tomat dan bawang putih sampai lunak dan dinginkan
- Haluskan tomat dan bawang yang sudah didinginkan lalu saring
- Masak sampai mengental dan tambahkan merica bubuk, gula, garam, dan kaldu jamur

2. Bitterballen Ikan

Bahan :

- 100 gr margarin (bisa diganti minyak goreng 2 sdm)
- 2 siung bawang bombai cincang
- 2 sachet susu kental manis
- 250 gr ikan tongkol suwir (kukus)
- 2 batang seledri iris tipis
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt merica bubuk
- 500 gr kentang goreng yang dihaluskan

Bahan Pelapis :

- 3 butir telur
- 150 gr tepung panir

Cara Membuat :

- Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai wangi
- Masukkan ikan tongkol yang sudah disuwir halus dengan irisan seledri, garam, merica bubuk, gula, dan kaldu jamur
- Angkat dan diamkan
- Campurkan adonan kentang yang sudah dihaluskan dengan tumisan tongkol, aduk rata
- Tambahkan susu kental manis
- Bentuk adonan bulat-bulat sampai adonan habis
- Celupkan adonan bulat pada kocokan telur (bahan pelapis) dan gulungkan di tepung panir hingga rata
- Diamkan selama 30 menit
- Goreng dengan api sedang hingga matang. Sajikan

3. Makaroni

Bahan :

- Makaroni
- Wortel
- Jagung
- Buncis
- Ikan gurami
- Garam
- Lada
- Bawang putih
- Bawang bombay
- Susu cair/susu sapi
- Telur
- Keju

4. Carrot Cake

Bahan :

- Tepung terigu
- Gula palem
- Baking powder
- Soda kue
- Garam
- Wortel
- Minyak sayur
- Pasta panili
- Nanas
- Kelapa kering

5. Bitterballen Daging Keju

Bahan :

- 100 gr margarin
- 2 siung bawang bombay cincang
- 300 gr tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 250 gr daging sapi giling
- 2 batang seledri
- 50 gr keju cheddar parut
- 1 sdt merica
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt pala bubuk

Bahan Pelapis :

- 3 butir telur
- 150 gr tepung panir

Cara Membuat :

- Tumis bawang bombay hingga wangi, kecilkan api
- Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk selama 2 menit
- Tuang susu cair sedikit demi sedikit dan aduk sampai kalis
- Masukkan daging giling yang sudah ditumis, keju parut, seledri, garam, gula, merica, dan pala bubuk, koreksi rasa dan tuangkan ke wadah bersih
- Ambil sedikit adonan yang sudah dingin dan bentuk bulat
- Celupkan adonan bulat pada telur dan tepung panir hingga rata
- Masukkan ke dalam kulkas ± 30 menit
- Goreng dalam minyak panas hingga kecoklatan, angkat dan tiriskan
- Sajikan dengan saos sambal/tomat

6. Fuyunghai Sayur

Bahan :

- 3 sosis sawi potong bulat
- 5 daun bawang prei rajang halus
- 1 bungkus mie instan rebus, tiriskan dan potong kecil
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 4 butir telur kocok lepas
- 2 sdm air
- 2 sdm minyak
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- Kaldu jamur secukupnya
- 2 buah wortel serut
- 1 buah brokoli rajang

Cara Membuat :

- Campurkan semua bahan kecuali sosis
- Tuang dan cetak adonan fuyunghai diatas minyak yang sudah panas dengan api sedang dan beri hiasan sosis
- Sajikan dengan saus tomat/sambal

7. Schotel Makaroni

Bahan :

- 200 gr makaroni
- 1 sdm minyak sayur
- ¼ sdt garam
- 2 sdm mentega
- 2 siung bawang putih
- ½ siung bawang bombay
- 4 buah sosis
- 1 buah wortel
- 10 buah pentol bakso
- 1 sdm tepung terigu
- 200 ml susu cair
- 85 gr keju parut
- ½ sdt gula
- ¼ sdt kaldu
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt garam
- 2 butir telur
- 100 gr ikan tuna

Cara Membuat :

- Masak makaroni selama 10 menit
- Iris wortel, pentol, sosis, bawang bombay, bawang putih
- Tumis bawang putih dan bawang bombay dengan mentega sampai harum
- Masukkan pentol, sosis, wortel, dan ikan tuna
- Tambahkan tepung terigu, masak sebentar lalu masukkan susu cair
- Setelah masak masukkan makaroni dan keju
- Tambahkan garam, gula, merica, dan kaldu
- Masak ±10 menit lalu angkat
- Kocok 2 butir telur lalu masukkan dalam adonan makaroni
- Setelah tercampur rata masukkan kedalam cetakan lalu kukus ±10 menit
- Angkat dan sajikan

8. Makaroni Schotel Kombinasi Kelor dan Lele

Bahan :

- 150 gr makaroni
- 1 buah wortel
- 1 buah kentang
- 2 buah sosis
- 5 buah pentol
- 1/5 bawang bombay
- 1/5 paprika
- Keju mozarella
- 3 sdm susu cair
- 2 buah telur
- Merica bubuk
- 10 gr daging sapi rebus
- 10 gr daging ayam rebus
- 2 ekor lele
- 10 gr kelor cincang

Cara Membuat :

- Masak makaroni \pm 10 menit
- Iris wortel, sosis, pentol, bawang bombay, kentang, paprika dalam bentuk dadu
- Tumis bombay sampai harum, masukkan wortel, pentol, sosis, daging (sapi, ayam, lele)
- Tambahkan merica, pala, gula, garam
- Tambahkan susu cair
- Aduk rata, matikan api
- Tambahkan 2 butir telur kocok, aduk
- Tambahkan kelor cincang
- Cetak dan taburi keju mozarella
- Kukus \pm 10 menit dan sajikan

9. Bola-Bola Kentang dan Ikan

Bahan :

- 250 gr ikan
- 250 gr kentang rebus halus
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Wortel rebus dan potong kecil
- Tepung panir
- 1 butir telur

Cara Membuat :

- Semua bahan dicampurkan kecuali tepung panir
- Setelah tercampur, bentuk adonan menjadi bola-bola
- Celupkan dan bolak-balik pada telur kocok dan tepung panir
- Goreng hingga kecoklatan dan sajikan

10. Soes Maker

Bahan :

- 3 butir kuning telur
- 2 butir telur
- 80 gr tepung terigu
- 2 sdm tepung maizena
- 50 gr gula pasir
- 80 gr margarin (leleh)
- ½ sdt SP

Bahan Isi :

- 200 gr ikan salmon fillet
- 3 buah bakso udang gulung
- 3 buah wortel
- 5 batang buncis
- 2 sdm tepung terigu
- 1 buah bawang bombay
- 2 buah bawang putih
- 1 sdt merica
- 1 sdt pala
- 1 sdt kaldu jamur
- 150 ml susu cair
- 1 sdr gula pasir

Cara Membuat :

- Rogut : tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum, tambahkan lada dan pala bubuk, tambahkan gula, garam, dan kaldu jamur
- Masukkan ikan salmon, bakso udang gulung, wortel, dan buncis. Masak hingga setengah matang lalu masukkan tepung terigu dan aduk hingga rata dan kental
- Adonan sponge ; kocok telur, sp dan gula hingga mengembang putih dan kental
- Masukkan terigu dan maizena aduk rata
- Tuangkan margarin, aduk dengan spatula
- Siapkan loyang muffin beri cup kertas, tuang adonan 1 sdm dan tambahkan isi rogut, lalu tuang kembali adonan 1 sdm atau sampai $\frac{3}{4}$ cetakan
- Taburi keju parut lalu oven hingga matang. Sajikan

11. Makaroni Schotel

Bahan :

- 200 gr makaroni
- 4 butir telur
- Keju mozarella
- Keju cheddar

Bahan Isi :

- 100 gr ikan salmon fillet
- 2 buah bakso udang gulung
- 2 buah wortel
- 3 batang buncis
- ½ buah bawang bombay
- 2 buah bawang putih
- 1 sdt merica
- 1 sdt pala
- 1 sdt kaldu jamur
- 75 ml susu cair
- 1 sdt gula pasir

Cara Membuat :

- Rogut : tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum, tambahkan lada dan pala bubuk, tambahkan gula, garam, dan kaldu jamur
- Masukkan ikan salmon, bakso udang gulung, wortel dan buncis masak hingga setengah matang
- Masukkan keju parut, makaroni, dan telur, aduk rata
- Masukkan adonan dalam cetakan lalu beri atasnya dengan keju mozarella
- Oven hingga matang. Sajikan

12. Carrot Cake Kombinasi Kelor dan Lele

Bahan :

- 2 butir telur
- 100 gr gula
- 110 gr tepung terigu
- 20 gr susu bubuk
- 2 gr baking powder
- 125 gr wortel parut
- 75 gr minyak sayur
- 2 ekor lele
- 10 gr daun kelor cincang

Cara Membuat :

- Kocok gula, telur sampai lembut
- Masukkan wortel parut, kelor cincang, daging lele
- Masukkan tepung terigu dan susu bubuk sedikit demi sedikit sambil terus dikocok
- Tambahkan minyak, aduk rata
- Cetak dan oven sampai \pm 20 menit
- Sajikan

13. Fuyunghai Ikan Gabus dan Sayur

Bahan :

- 3 buah sosis sapi potong bulat
- 5 daun bawang prei rajang halus
- 1 bungkus mie instan, rebus dan tiriskan (potong-potong)
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdm maizena
- 4 butir telur kocok lepas
- 2 sdm air
- 2 sdm minyak
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- ¼ sdt kaldu jamur
- 100 gr wortel serut
- 40 ml ekstrak ikan gabus

Cara Membuat :

- Campurkan semua bahan kecuali sosis
- Cetak adonan fuyunghai, beri hiasan sosis
- Goreng adonannya sampai kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan
- Sajikan dengan saus tomat/sambal

14. Carrot Spinach Cake

Bahan :

- 2 butir telur
- 140 gr gula
- 130 gr tepung terigu
- 2 gr baking powder
- 125 gr wortel diparut halus
- 4 lembar daun bayam dirajang lembut
- 75 gr mentega cair

Cara Membuat :

- Kocok gula dan telur sampai lembut dan mengembang
- Masukkan tepung terigu dan baking powder sedikit demi sedikit sambil terus dikocok sampai rata
- Masukkan wortel dan bayam aduk dengan sendok
- Masukkan mentega aduk sampai rata
- Cetak sesuai selera dan oven \pm 20 menit
- Lengkapi dengan taburan gula halus atau coklat. Sajikan

15. Makaroni Schotel Tengiri

Bahan :

- 150 gr makaroni
- 100 gr ikan tengiri
- 1 buah wortel
- 2 buah sosis
- 1 buah bawang bombay rajang
- 1/5 paprika hijau
- 50 gr brokoli
- 2 butir telur
- 2 siung bawang putih
- 200 ml susu cair
- 2 sdm tepung terigu
- Merica bubuk
- Pala
- Garam
- Gula
- Kaldu ayam

Cara Membuat :

- Masak makaroni \pm 10 menit lalu tiriskan
- Iris tipis brokoli, potong dadu wortel, sosis, dan paprika
- Tumis bawang bombay hingga harum
- Masukkan tengiri sampai tengirinya tidak bau amis
- Masukkan paprika, wortel, brokoli, sosis
- Tambahkan gula, garam, dan kaldu jamur secukupnya
- Setelah matang, angkat
- Tumis bawang putih hingga harum lalu masukkan susu dan tepung terigu, masak hingga mengental
- Masukkan tumisan sayur ke dalam susu, aduk hingga rata dan matang
- Masukkan dalam wadah aluminium foil, taburi atasnya dengan keju mozarella
- Kukus dalam panci yang airnya sudah mendidih \pm 10 menit
- Angkat dan sajikan dengan pelengkap saus tomat/mayonais

16. Fuyunghai Sayur Sehat

Bahan :

- 3 buah sosis
- 5 bawang prei/daun bawang iris halus
- 1 bungkus mie instan rebus
- 100 gr wortel serut
- 100 gr pakcoy iris agak halus
- 50 gr ayam
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 2 sdm air
- 2 sdm minyak
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- 4 butir telur

Cara Membuat :

- Campur semua bahan, aduk secara rata
- Panaskan cetakan
- Tuang adonan pada cetakan yang sudah panas
- Masak adonan hingga matang
- Hidangkan fuyunghai dengan tambahan saus/mayonais

17. Bitter Ballen

Bahan :

- 250 gr kentang kupas
- 100 gr daging sapi giling
- 2 buah wortel potong dadu kecil
- 50 gr bawang bombay cincang
- 25 gr tepung terigu
- 150 ml susu cair rendah lemak
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu jamur
- 25 gr keju cheddar parut
- 1 sdt pala bubuk
- 2 batang seledri cincang
- 2 sdm margarin
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat :

- Panaskan margarin, tumis bawang bombay hingga harum
- Masukkan daging giling dan wortel. Masak hingga daging berubah warna
- Masukkan tepung, aduk hingga tepung mulai menggumpal, lalu tuang susu cair perlahan, aduk rata
- Tambahkan garam, merica, pala, keju, seleri, dan kaldu jamur
- Masukkan kentang yang sudah dihaluskan, aduk rata
- Angkat dan dinginkan adonan
- Ambil 1 sdm adonan, bulatkan dan baluri adonan dengan telur lalu ke tepung panir
- Ulangi proses serupa pada sisa adonan
- Sajikan dengan saus tomat dan mayonais

18. Bitterballen Ikan Keju

Bahan :

- 2 buah kentang
- 1 buah wortel
- 200 gr ikan tengiri kukus
- 2 batang seledri
- 1 bawang bombay
- 4 siung bawang putih
- 350 ml susu cair
- 50 gr keju cheddar
- 150 gr tepung terigu
- 1 sdm margarin
- 1 sdt pala bubuk
- 1 sdt lada
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Bahan Pelapis :

- 2 butir telur
- 150 gr tepung panir

19. Egg Fuyunghai Sayuran dan Ikan

Bahan :

- 200 gr ikan patin kukus
- 100 gr wortel serut
- 100 gr kol rajang
- 2 batang daun bawang prei rajang
- 1 bungkus mie instan rebus
- 3 butir telur kocok lepas
- ½ sdm tepung terigu
- 2 sdm maizena
- ½ sdt lada
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula
- ¼ sdt kaldu jamur
- Bawang bombay secukupnya rajang

Bahan Gravy Sauce :

- Kecap asin
- Saus tiram
- Kaldu
- Mentega
- Gula
- Air
- Tepung maizena

20. Bitterballen Ikan Patin

Bahan :

- 100 gr margarin
- 2 buah bawang bombay
- 300 gr tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 250 gr ikan patin
- 2 batang seledri iris tipis
- 50 gr keju cheddar parut
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt pala bubuk

Bahan Pelengkap :

- 3 butir telur
- 150 gr tepung terigu

Cara Membuat :

- Panaskan margarin dengan api sedang
- Tumis bawang bombay sampai wangi, kecilkan api
- Masukkan tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk
- Masak tepungnya ±2 menit
- Tuangkan susu cair sedikit demi sedikit, aduk sampai kalis
- Masukkan semua bahan aduk, tambahkan garam dan gula
- Angkat dan masukkan ke wadah bersih

21. Fuyunghai Sayur

Bahan :

- 3 buah sosis sapi potong bulat
- 5 daun bawang prei rajang
- 1 bungkus mie instan rebus
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 4 butir telur kocok lepas
- ½ sdt merica
- 100 gr wortel serut

Cara Membuat :

- Campur semua bahan kecuali sosis
- Cetak adonan fuyunghai atau bisa digoreng adonan fuyunghai dan beri hiasan sosis diatasnya
- Sajikan dengan saus tomat

22. Bitter Ballen

Bahan :

- Kentang
- Udang
- Wortel
- Bawang bombay
- Tepung terigu
- Susu UHT
- Garam
- Merica bubuk
- Pala bubuk
- Keju ceddar
- Daun seledri

Bahan Pelapis :

- Telur
- Tepung panir

23. Fuyunghai Ikan

Bahan :

- Telur
- Daun bawang
- Wortel
- Bakso ikan
- Garam
- Lada

Cara Membuat :

- Bakso ikan dihaluskan
- Wortel dipasrah/dipotong kecil
- Campur semua bahan
- Digoreng dalam cetakan dengan api kecil
- Masak hingga matang. Sajikan

24. Telur Fuyunghai

Bahan :

- 3 butir telur
- 250 gr ikan
- 4 sdm minyak
- 3 buah wortel
- 3 buah sosis
- Buncis
- Bawang putih
- Bawang merah
- Garam
- Gula

Cara Membuat :

- Semua bahan dihaluskan dan dicetak
- Masak hingga matang. Sajikan

25. Kanyar Schotel

Bahan :

- 200 gr makaroni
- 2 butir telur
- ½ liter susu segar
- 4 sosis sapi
- 3 sisir roti tawar
- 200 gr ikan kanyar
- 2 buah wortel
- Brokoli
- Rumput laut
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula
- ½ sdt lada bubuk
- Keju parut

Cara Membuat :

- Roti tawar dengan susu
- Rebus makaroni hingga setengah matang
- Campur semua bahan sampai rata
- Aduk susu dan telur lepas lalu campur dalam adonan
- Cetak bahan-bahan yang telah dicampur kedalam cetakan
- Kukus selama 25 menit. Sajikan

26. Patin Carrot Cake

Bahan :

- 200 gr ikan patin
- 2 buah wortel
- 10 sdm tepung terigu
- 3 sdm gula
- 2 butir telur
- 3 sdm susu bubuk
- 1/3 sdt garam
- 1 sdt fermipan
- 1 sdm minyak goreng
- 2 bungkus agar-agar

Cara Membuat :

- Kupas wortel dan parut dengan menggunakan parutan keju, ikan patin diambil dagingnya
- Campur semua bahan kecuali minyak
- Semua bahan diblender dan didiamkan selama 60 menit
- Setelah adonan mengembang beri minyak goreng aduk secara perlahan
- Masukkan dalam cetakan lalu kukus selama 25 menit. Sajikan

27. Potato Macaroni Schotel

Bahan :

- 300 gr makaroni elbow rebus
- 400 gr fillet ikan patin potong dadu
- 150 gr keju cheddar parut
- 3 butir telur kocok
- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombay
- ½ sdt pala bubuk
- 2 buah tomat cincang
- 50 gr keju
- Oregano
- 300 gr wortel potong dadu
- 300 gr kentang kukus potong dadu
- 200 ml susu UHT
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt lada halus
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

Cara Membuat :

- Lelehkan margarin, tumis bawang putih, bawang bombay sampai harum
- Masukkan wortel, ikan patin, dan beri sedikit air
- Tambahkan tomat, lada, pala, gula, dan garam
- Masak hingga wortel setengah matang
- Masukkan makaroni, kentang, susu UHT, dan keju cheddar
- Matikan api, biarkan uap panasnya hilang. Campur dengan telur kocok, aduk rata
- Siapkan cetakan aluminium foil, masukkan adonan
- Taburi keju parut dan oregano
- Panggang selama 30 menit pada suhu 180°C. Sajikan

28. Krokot Kentang Isi Sayur Wortel

Bahan Isi :

- ½ siung bawang bombay cincang
- 2 siung bawang putih cincang
- 125 gr sayur wortel potong kecil
- ¼ sdt garam
- 1 ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt kaldu bubuk
- ¼ sdt lada bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 50 ml susu segar
- 1 batang daun bawang iris halus
- 1 batang daun seledri iris halus
- 1 sdm tepung terigu
- 5 sdm air putih
- 2 sdm margarin
- 150 gr daging cincang halus
- 5 ekor udang

Bahan Kulit :

- 250 gr kentang kukus dan haluskan
- 100 gr tepung terigu
- 40 gr margarin
- 125 ml susu segar
- ¼ sdt lada bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- ½ sdt garam
- ¼ sdt kaldu bubuk

Bahan Celupan :

- 1 butir putih telur
- Tepung roti secukupnya

Cara Membuat :

- Isi : tumis bawang putih dan bombay. Masukkan daging tunggu sampai berubah warna kemudian tuang susu segar, wortel, lada, pala, kaldu, gula, dan garam
- Tunggu sampai airnya menyusut dan koreksi rasa
- Masukkan daun seledri dan daun bawang diaduk rata lalu masukkan larutan tepung terigu aduk sampai matang
- Kulit : masak kentang dan haluskan kemudian sisihkan. Buat adonan masukkan susu segar, margarin, masak sampai mendidih
- Masukkan lada bubuk, garam, pala, kaldu bubuk, aduk hingga tercampur rata lalu masukkan tepung terigu aduk cepat hingga tepungnya matang dan kalis

- Angkat kemudian masukkan ke dalam kentang aduk-aduk sampai tercampur rata
- Adonan siap dibentuk dan diberi isian
- Celupkan kedalam bahan celupan kemudian tunggu dingin
- Masukkan kedalam freezer ± 1 jam supaya adonan kenyal
- Kroket sayur siap digoreng
- Sajikan dengan mayonais/saus

29. Carrot Pineapple Muffins

Bahan :

- 4 butir telur
- 395 gr gula
- 395 ml minyak sayur
- 1 sdt vanila
- 395 gr tepung terigu serbaguna
- 1 sdt baking powder
- ½ sdt baking soda
- 1 sdt bubuk kayu manis
- 400 gr wortel parut
- 300 gr nanas cincang
- 120 gr kismis
- Oatmeal secukupnya

Cara Membuat :

- Aduk telur, gula, minyak, dan vanila dengan whisk sampai tercampur rata
- Ayak bahan kering. Masukkan kedalam adonan basah. Aduk rata
- Masukkan wortel, nanas, dan kismis. Aduk rata
- Tuang adonan kedalam cup muffin. Taburi dengan oatmeal
- Panggang 180 °C selama 30 menit. Sajikan

30. Fuyunghai Sayur

Bahan :

- 3 buah sosis sapi potong
- 2 daun bawang prei rajang
- 200 gr daging cincang
- 3 helai daun sawi putih rajang
- 2 sdm tepung terigu
- 4 butir telur kocok lepas
- 1 sdm tepung maizena
- 2 sdm air
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- ½ sdt kaldu jamur
- 50 gr margarin
- ¼ sdt kaldu jamur
- 100 gr wortel

Bahan Saus :

- ¼ tomat segar potong- potong rebus sampai lunak haluskan dan saring (saus tomat)
- ¼ bawang bombay rajang
- ¼ kacang polong
- ¼ sdt garam
- 2 siung bawang putih haluskan
- ½ sdt gula
- 1 sdm tepung + 5 sdm air larutkan
- ½ sdm margarin

Cara Membuat :

- Campurkan semua bahan aduk rata kecuali sosis untuk hiasan
- Cetak adonan fuyunghai
- Untuk saus : tumis bawang bombay, bawang putih samai harum masukkan saus tomat, garam, gula, kacang polong, aduk sampai mendidih masukkan larutan tepung sampai mengental

31. Macaroni Schootel Tenggiri

Bahan :

- 225 gram macaroni elbow
- 250 gram ikan tenggiri
- 1 buah bawang bombay
- 10 siung bawang putih
- 350 gram keju chedar
- 1 liter susu UHT
- 100 gram butter
- 2 sdm tepung
- 3 butir telur
- 1 buah wortel
- 100 gram kacang polong

Bumbu :

- 1 sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt pala

Cara membuat :

- Tumis bawang bombay dengan butter, masukkan ikan tenggiri rebus, wortel, kacang polong diaduk sampai matang
- Masukkan macaroni rebus, keju, aduk rata dicampur susu dan telur kemudian bumbu kemudian dimasak
- Saus putih : panaskan butter, tepung terigu sambil diaduk lalu masukkan susu dan keju
- Masukkan macaroni diatas alumunium cup kemudian disiran dengan saus putih dan ditaburi keju
- Panggang dsuhu 180 derajat sekitar 20 menit

32. Sus Maker Tengiri Ala ABA 9

Bahan Kulit :

- 5 butir kuning telur
- 75 gram gula pasir
- 1 sdt SP
- 75 gram tepung terigu
- 10 gram susu bubuk
- 30 gr margarine
- Seledri

Bahan isi Rogurt

- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk
- 1/4 sdt lada bubuk
- 1 sdm margarine
- 100 gram ikan tenggiri
- 1 buah wortel
- 50 gram kacang polong
- 1/4 bawang bombay
- 30 gram keju
- 2 sdm tepung terigu
- 150 ml susu UHT

Cara membuat :

- Membuat isi: panaskan margarine tunis bawang bombay sampai harum, masukkan ikan tenggiri aduk sannoai berubah warna
- Masukkan tepung, aduk rata tuang susu sambil diaduk
- Tambahkan kuning telur dan masukkan keju parut
- Membuat cake : kocok telur, gula, dan SP sampai mengembang masukkan tepung dan susu
- Masukkan seledri dan margarine leleh diaduk
- Tuang setengah bagian dicetakkan muffin yang diolesi margarin, tuang adonan ke cetakan
- Panggang selama 20 menit dengan suhu 180 derajat sampai harum

33. Schotel Makaroni

Bahan :

- 25 gram makaroni
- 2 buah wortel
- 100 gram brokoli
- 100 gram ikan tuna
- 1 bawang bombay
- 3 bawang putih
- 200 ml cair
- Merica bubuk
- 2 telur

Cara membuat :

- Masak makaroni
- Iris wortel dan brokoli
- Tumis bawang bombay masukkan wortel dan brokoli
- Masukkan ikan tuna yang sudah di kukus
- Tambahkan gula,garam,merica
- Masukkan susu cair
- Masukkan makaroni masak kurang lebih 10 menit
- Matikan api beri 2 buah telur lalu masukkan dalam cetakan dan oven kurang lebih 15 menit
- Angkat dan sajikan

34. Fuyunghai Sayur

Bahan-bahan :

- 3 sosis sapi potong bulat-bulat
- 5 daun bawang prei rajang halus
- 1 bungkus mie instant, rebus, tiriskan dan potong-potong
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 4 butir telur kocok lepas
- 2 sdm air
- 2 sdm minyak
- Merica dan garam masing”1/2sdt
- ¼ sdt kaldu jamur
- 100 gram wortel, serut dan sisihkan

Cara membuat :

- Campur bahan kecuali sosis
- Cetak adonan fuyunghai, beri hiasan sosis
- Sajikan dengan saos tomat/ sambal

35. Carrot Cake

Bahan :

- 2 butir telur
- 150 gram gula
- 130 tepung terigu
- 2 gram baking powder
- 125 gram wortel parut halus
- 75 gram minyak

Cara membuat :

- Kocok gula dan telur sampai halus
- Masukkan wortel
- Masukkan tepung sambil dikocok
- Masukkan minyak

36. Krokot Kentang

Bahan Kulit :

- ½ kg kentang kukus tumbuk
- ¼ sdt lada bubuk,
- 1 sdm susu bubuk
- ¼ sdt garam
- 1sdm maizena
- Bahan isi :
- 5 siung bawang putih
- 1 buah bombay
- ½ sdt merica
- ½ sdt garam
- ¼ sdt kaldu jamur
- 1 sdm gula

Cara membuat :

- Kulit : tumbuk kentang, masukkan susu bubuk,garam,lada,maizena, campur sampai menyatu
- Isi : tumis bawang, bombay dengan margarin sampai harum selanjutnya masukkan ikan, wortel, daun bawang, merica, garam, kaldu jamur, gula

37. Carrot Cake TK ABA 16

Bahan :

- Wortel +1/2 cup kacang kenari
- 1/3 cup kismis = 240 gram
- 150 gram gula palem
- 4 kuning telur
- 6 butir telur
- 33 gram susu bubuk
- 15 gram maizena
- 2 sdt bubuk kayu manis
- 165 gram butter

Bahan cream

- 100 gram butter
- 100 gr cream cheese
- 200 gram gula halus

Cara membuat cake :

- Blender wortel kasar
- Masukkan kacang kenari, blender kasar, lalu tambahkan kismis, blender
- Mixer telur, gula palem dengan kecepatan tinggi sampai putih dan mengental
- Diwadahi laincampurkan terigu , susu, maizena, dan kayu manis , lalu masukkan bertahap dalam mixer bowl
- Masukkan wortel, aduk rata
- Tuangkan adonan ke loyang
- Oven suhu 150 derajat selama 30-35 menit
- Keluarkan dari oven dan cetakan, lalu hias

38. Macaroni Schottel Ikan Lele Dan Sayuran Panggang

Bahan :

- 100 gram makaroni elbow rebus
- 50 gr daging ikan lele
- 110 ml susu full cream
- 2 butir telur
- 50 gram wortel
- 50 gram jagung manis pipil
- 2 buah sosis
- ½ butir bombay
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula
- ½ sdt pala
- Keju
- 3 buah wortel
- 250 gr tepung terigu
- 250 gr gula pasir
- 3 butir telur
- 180 ml minyak sayur
- ½ sdt Bp

39. Kelor Macaroni Skotel

Bahan :

- 4 sdm margarine
- 100 g bombay
- 1 genggam daun kelor
- 200 g wortel potong
- 100 g ikan patin di rebus
- 50 g jamur tiram
- 100 g keju
- 200 g macaronu
- 1 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- 300 ml susu cair
- 3 butir telur

Cara membuat :

- Lelehkan margarin, tumis nombay
- Masukkan susu cair aduk agar tidak pecah
- Masukkan wortl masak hingga ½ matang, beri bumbu
- Masukkan jamur, ikan, daun kelor, macaroni dan keju. Aduk rata lalu angkat
- Kocok telur
- Siapkan cetakan tuang adonan ke cetakanberi parutan keju
- Kukus sampai matang

40. Cheesy Bitterballen

Bahan :

- ½ bawang ombay
- 2-3 bawang putih
- 4 sdm tepung serba guna
- 3 sdm mentega tawar
- 250 ml susu
- 5 lembar smoked beef
- 1 buah brokoli 2 buah kentang
- 50 gram keju
- Garam, lada, dan bubuk
- Gula sedikit saja

Bahan lumuran

- Tepung roti
- Telur
- Tepung serbaguna

Cara membuat :

- Tumis bombay dan bawang masukkan smoked beef dan brokoli
- Panaskan mentega lalu tepung dan aduk rata
- Masukkan susu sedikit demi sedikit, aduk hingga kental
- Masukkan kentang dan tumisan tadi
- Dinginkan lalu bulatkan kecil-kecil
- Baluri dengan tepung, telur, dan tepung roti
- Goreng hingga matang

41. Fuyunghai Pizza

Bahan :

- Mie rebus
- 3 butir telur
- 1 sdm tepung
- Garam, lada, dan bubuk jamur secukupnya
- Wortel
- Brokoli cincang
- 2 buah sosis
- Keju parut
- Saus bolognes

Cara membuat :

- Campurkan mie, telur, brokoli, wortel
- Cetak dicetakan pizza
- Oven 180 derajat selama 15 menit
- Olesi saus bolognese keju dan sosis
- Oven 15 derajat selam 10 menit

42. Macaroni Schottel Dori Panggang

Bahan :

- 1 buah bombay
- 2 buah bawang putih
- 200 gram makaroni
- 3 sdm margarin
- 2 butir telur
- 200 ml susu cair
- 100 gram keju parut
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm minyak

Bahan tumis :

- 150 gr fillet dori cincang
- 3 bawang putih
- 1/ buah bombay
- 1 batang daun seledri
- 1 batang daun bawang
- ½ sdt lada
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula

Cara membuat:

- Dori tumis : Panaskan minyak, masukkan bawang putih, bombay sampai harum layu
- Masukkan potongan ikan dori, daun seledri dan daun bawang, tumis kembali
- Tambahkan garam, gula, dan lada tumis
- Makaroni schottel : rebus macaroni tambahkan minyak
- Lelehkan margarin tambahkan bombay
- Masukkan makaroni, garam serta merica aduk rata
- Tambahkan kocokan telur dan susu cair yang telah tercampur, aduk rata
- Tuangkan adonan dalam wadah
- Taburkan parutan keju atas adonan
- Panggang adonan schottel macaroni dari hingga matang
- Siap dihidangkan

43. Bitterballen Ikan Gabus Keju

Bahan :

- 40 ml ekstrak ikan gabus
- 300 gr kentang
- 2 buah bombay
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica
- ¼ sdt pala bubuk
- 2 batang seledri
- Minyak goreng

Bahan pengental

- 100 gr mentega
- 300 gr tepung terigu
- 500 ml susu full cream
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica
- ½ sdt kaldu bubuk

Bahan perekat :

- 100 gr tepung terigu
- 50 ml susu
- 1 butir telur
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica
- 150 gr tepung panir

Bahan pelengkap ginger cheese saus

- 2 sdm giger
- 20 gr mentega
- 1 sdm tepung
- 120 ml susu
- 108 gr keju cheddar
- 2 gr cabe bubuk
- 2 gr keju

Cara membuat :

- Panaskan minyak tumis bahan isian
- Lelehkan margarin dan tambahkan terigu masak hingg tidak langu
- Tambahkan susu aduk mengental
- Tambahkan bumbu-bumbu
- Tambahkan bahan yang sudah ditumis
- Masak hingga tercampur
- Matikan kompor
- Dinginkan selama 30 menit
- Bentuk bulat sebesar 25 gram

- Lapisi adonan dengan adonan basah dan lapisi dengan tepung panir.
Diamkan dikulkas 30 menit-1 jam
- Gorng sampai kecoklatan
- Lelehkan margarin dan tambahkan tepung, masukkan susu, sari jahe, keju bubuk, keju dan bubuk cabe
- Sajikan dengan ginger cheese sauce

44. Bitterballen Kentang

Bahan :

- 4 buah kentang ukuran besar
- 3 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 200 gram daging cincang
- 1 buah wortel
- 100 ml susu cair
- 1 sdt garam ½ sdt gula
- ¼ sdt merica
- ¼ pala
- 3 sdm tepung terigu
- Minyak secukupnya
- Seledri

Bahan baluran :

- 2 buah telur
- Tepung terigu secukupnya
- Tepung roti secukupnya

Cara membuat :

- Panaskan minyak, tumis bawang merah dan putih hingga harum, masukkan daging cincang
- Masukkan wortel, susu, bumbu. Masukkan tepung terigu. Matikan api dan masukan seledri, kentang lalu aduk rata
- Bulatkan adonan
- Baluri bola-bola kentang pada terig, celupkan ke telur, gulingkan ke tepung roti
- Goreng dan sajikan

45. FUYUNGHAI

Bahan :

- Telur 4 butir
- Wortel parut 1 buah
- Daun bawang 2 buah
- ¼ kg teri nasi
- ½ sdt garam
- 1 sdt lada
- Minyak

Bahan saos :

- 1 buah tomat
- 2 sdm saos tomat
- 3 sdm kacang polong
- 2 sdm margarin
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula
- Air

Cara membuat :

- Tumis teri dan sayuran hingga matang
- Masukkan tumisan tadi kedalam telur, aduk
- Panaskan sedikit minyak, goreng telur hingga matang. Angkat, sisihkan
- Panaskan mentega, tumis bawang bombay
- Masukkan tomat, masak tomat hingga layu
- Masukkan sisa bahan saos hingga mendidih
- Tata telur dalam piring, siram dengan saos

46. Krokot Ikan

Bahan :

- Teri nasi haluskan
- Tepung panir
- ¼ kentang
- 1 buah telur kocok
- 3 buah wortel
- Daun bawang
- 3 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- Garam gula secukupnya

Cara Membuat :

- Haluskan kentang yang sudah digoreng menggunakan ulekan campur dengan garam dan gula, bawang putih cincang
- Siapkan minyak, tumis bawang-bawangan, kemudian masukkan ikan tongkol, tumis hingga harum. Kemudian masukkan wortel
- Taburkan daun bawang lalu ratakan
- Pipihkan adonan kentang dan masukkan teri nasi tumisan ditengah lalu bentuk bulat
- Lumuri dengan telur lalu dilumuri dengan tepung panir
- Goreng sampai kecoklatan

Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Pengabmas



Lampiran 7. Artikel



Oktober162021

[Pengabdian Masyarakat Dosen Poltekkes Kemenkes Malang Wujudkan Kantin Sehat Bersama IGABA-PDA Kota Malang](#)

[Redaksi Teras Mitra](#)

[Share to Facebook](#)

[FacebookShare to WhatsAppWhatsAppShare to GmailGmailShare to Cetak](#)

[Cetak](#)

TABLOIDMATAHATI.COM, MALANG– Implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang dilakukan Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (Pengabmas) Poltekkes Kemenkes Malang (PolKesMa) cukup menarik perhatian. Apa tema program Pengabmasy dimaksud disampaikan Ketua Tim Pengabmasy PolKesMa Dr. Annasari Mustafa, SKM, M.Sc, adalah Kantin Sehat dan Jajanan Pavorit Anak. Pengabmasy tematik kantin sehat dan Jajanan Pavorit Anak ini dijelaskan Annasari Mustafa dilaksanakan Selasa (12/10/2021) dengan menggandeng Ikatakan Guru Aisyiyah Bustanul Athfal (IGABA)-Pimpinan Daerah Aisyiyah (PDA) Kota Malang, dan 35 TK ABA Se-Kota Malang dari total keseluruhan 38 TK-ABA Kota Malang.

Annasari Mustafa, menyebutkan selain dirinya juga dibantu anggota tim yakni Endang Widajati, SST, M.Kes (PolKesMa) dan Khalimah, S.Ag, S.Psi

(IGABA). Tim ini memilih tema Kantin Sehat dan Jajanan Favorit Anak sebab diperuntukkan kepada anak sejak dini agar mengerti tentang pentingnya memperhatikan makanan halal dan sehat.



Tim Pengabmasy PolKesMa bersama anggota IGABA-PDA Kota Malang.

Menurut Annasari Mustafa dalam program Kantin Sehat dan jajanan favorit Anak ini, ada pencaanangan gerakan untuk mengkonsumsi menu makanan berbahan dasar sayur dan ikan. Bahkan untuk memotivasi mitra yang berasal dari TK ABA, tim Pengabmasy PolKesMa menyelenggarakan lomba pengembangan resep jajanan sehat berbasis sayur dan ikan. Pada lomba ini, kata Annasari Mustafa, peserta harus menampilkan jajanan sehat sekaligus tampilan menu yang menarik untuk dinilai. Isi jajanan tersebut hasil pengembangan resep jajanan yang terbuat dari bahan sayur dan ikan.

Pertimbangan Annasari Mustafa bersama tim Pengabmasy PolKesMa lebih memilih ikan daripada sumber protein lain disebabkan ketika anak menginjak dewasa, sumber protein hewani yang baik dan aman dikonsumsi hingga lansia nanti salah satunya adalah ikan. Dengan kata lain, kegiatan Pengabmasy ini membiasakan anak sejak dini sudah ditanamkan rasa suka dengan makan ikan. Dalam 4 resep yang dikembangkan oleh Ibu-Ibu mutlak diterapkan dari 10 resep makanan yang pernah direkomendasikan pada kegiatan Pengabmasy sebelumnya.



Tim Pengabmasy PolKesMa, IGABA, PDA Kota Malang.ketika penyerahan trophy pada para juara lomba.

Empat resep dimaksud Annasari Mustafa adalah Bitter ballen; Fu yung Hai; Maccaroni schotel, dan yang terakhir Carrot cake. Dipilihnya empat macam menu jajanan ini karena tim PKM Poltekkesma mempertimbangkan resep yang mudah dibuat oleh peserta lomba menu kantin sehat. Tim juri pada acara lomba ini, terdiri dari Juri 1 Ibu Ruly Narulita (PDA), Juri 2 Ibu Tjinta Margiati (DikDasMen) dan juri 3 Ibu Endang Widajati (PolKesMa). Penilaian ditujukan pada beberapa kriteria. Diantara kriteria tersebut adalah tekstur makanan, rasa, penampilan masakannya, serta bahan yang digunakan untuk melihat nilai gizi nya.

Perolehan juara pada acara lomba tersebut, Annasari Mustafa mengungkapkan juara 1 diraih TK-ABA 17, juara 2 diraih TK-ABA 6 dan juara 3 diraih TK-ABA 05, sedangkan juara harapan jatuh kepada TK-ABA 1 sebagai juara harapan 1, TK ABA 3 mendapatkan juara harapan 2, sementara TK ABA 16 sebagai juara harapan 3. Kantin Sehat ini, ucap Annasari Mustafa merupakan inovasi pengabdian kepada masyarakat, sebagai kantin percontohan yang dimulai dari TK-ABA 17 di Klojen dan TK-ABA 30 di Sukun. Peresmian kedua kantin percontohan ini ditandai dengan pengguntingan pita yang dilakukan oleh Sekretaris Pusat Dakwah Aisyiyah (PDA) Ruly Narulita dan didampingi oleh Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat PolKesMa Sri Winanrni SPd., M.Kes. Kantin sehat ini nanti akan dipantau perkembangannya secara bertahap oleh IGABA dan Poltekkes Malang. Bahkan kantin sehat ini diharapkan akan di contoh oleh TK-ABA lainnya serta mampu mengedukasi warga sekolah tentang jajanan sehat yang menjadi favorit anak



Siswa TK ABA 17 Kota Malang ketika membeli jajanan favorit di kantin sehat Pengabmasy PolKesMa.

Jangka panjang nanti, Annasari Mustafa berharap, kantin sehat ini tidak hanya di tingkat TK-ABA saja, tetapi bisa secara bertahap di tingkat SD, SMP, bahkan sampai SMA. Saat ini tim pengabmasy PolKesMa masih fokus mewujudkan kantin sehat dari TK-ABA 17 dan 30 terlebih dahulu sebagai pilot project awal. “Melalui pengabdian kepada masyarakat ini, kami berharap pengetahuan tentang kantin sehat dan jajanan sehat pavorit Anak bisa dimanfaatkan oleh banyak pihak seperti kepala sekolah TK-ABA, lalu guru dan wali murid untuk diterapkan terus dan tidak berpatokan hanya karena lomba saja. Kalau bisa juga diaplikasikan dalam kegiatan makan bersama menerapkan resep-resep menu sehat tersebut yang sudah mengandung gizi seimbang untuk tumbuh kembang anak usia dini,” pungkasnya. (reporter: **irfan wahyu setyawan**/editor: **doni osmon**)

Lampiran 8. Realisasi Anggaran sesuai Kontrak

No	Jenis Pengeluaran	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah Biaya
1	Belanja Bahan				8740,000
	ATK				
	Kertas HVS	2	rim	45,000	90,000
	Bolpoin	36	bh	3,000	108,000
	Stopmap plastik	40	bh	15,000	600,000
	Block Note	40	bh	10,000	400,000
	Flash Dish 8 GB	1	bh	100,000	100,000
	Amplop	1	box	17,000	17,000
	Cetak Sertifikat	41	lembar	5,000	205,000
	Cetak buklet (resep)	36	Expl	30,000	1080,000
	Cetak spanduk	1	lembar	150,000	150,000
	Copy dan Penjilitan laporan Kemajuan	3	Expl	30,000	90,000
	Copy dan Penjilitan laporan hasil	7	Expl	50,000	350,000
	Konsumsi peserta + tim (40 orang) x 3 kali: - Snack Rp. 15.000 (Pendampingan awal, Demo dan Peresmian kantin)	120	ok	15,000	1800,000
	Konsumsi peserta + tim (40 or x 3 kali) Nasi kotak 25.000 (Pendampingan awal, Demo dan Peresmian kantin)	120	pkt	30,000	3600,000
	Materai 10000	15	lbr	10,000	150,000
2	Belanja Sewa				
	-	-		-	-
3	Belanja Lainnya				8.252,000
	Bahan makanan untuk resep Peserta latih (35 x 2 resep)	35	set	75,000	2.625,000
	Bahan makanan untuk demo (1 x 8 resep)	8	set	75,000	600,000
	Bahan makanan untuk Praktek peserta dan Lomba (35x 2 resep)	35	set	75,000	2.625,000
	Bantuan untuk kantin				
	Poster makanan (2 Poster x 2 kantin)	4	bh	75,000	300,000
	Tempat sampah (2 buah x 2 kantin)	4	bh	50,000	200,000
	Piring makanan (4 bh x 2 kantin)	8	bh	54,000	432,000
	Penjepit kue (4 bh x 2 kantin)	8	bh	15,000	120,000
	Publikasi di Koran/Tabloid	1	pkt	300,000	300,000
	Konsumsi peserta dan Tim (35 orang x Rp. 30.000)	35	orang	30,000	1.050,000
4	Belanja Perjalanan Dinas				9450,000
	Transportasi Tim saat persiapan kerjasama: 2 kali x 2 orang Rp. 75.000,-	4	ok	75,000	300,000
	Transportasi Tim saat persiapan lahan praktek: 1 kali x 2 orang Rp. 75.000,-	2	ok	75,000	150,000
	Transportasi Tim saat kegiatan pelatihan: 3 kali x 3 orang Rp. 75.000,-	9	ok	75,000	675,000
	Transportasi pendamping saat kegiatan : 3 kali x 2 orang x Rp75.000	6	ok	75,000	450,000

No	Jenis Pengeluaran	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah Biaya
	Transportasi peserta latih saat kegiatan Pendampingan awal: 1 kali x 35 orang x Rp 75.000	35	ok	75,000	2.625,000
	Transportasi peserta latih saat kegiatan Demo masak p: 1 kali x 35 orang x Rp 75.000	35	ok	75,000	2.625,000
	Transportasi peserta latih saat kegiatan Lomba masak jajanan dan peresmian kantin: 1 kali x 35 orang x Rp 75.000	35	ok	75,000	2.625,000
Total Biaya					26.442,000
(Dua Puluh Enam Juta Empat Ratus Empat Puluh Dua Ribu Rupiah)					