



**PENGOLAHAN MANGGULU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG HATI AYAM
SEBAGAI PANGAN LOKAL BERNUTRISI TINGGI DALAM UPAYA PENCEGAHAN
STUNTING DI DESA PULUPANJANG**

Processing Manggulu with the Addition of Chicken Liver Flour as a Highly Nutritional Local Food in an Efforts to Prevent Stunting in Pulupanjang Village

Yessy Tamu Ina^{1*}, Yatris Rambu Tega², Vindya Donna Adindarena³, Maria Anjelina Taka¹, Apriningsih Wunga¹, Kelvin Daniel Tamu Ama³

¹Program Studi Peternakan Universitas Kristen Wira Wacana Sumba, ²Program Studi Perikanan Universitas Kristen Wira Wacana Sumba, ³Program Studi Manajemen Universitas Kristen Wira Wacana Sumba

Jalan R Suprpto No. 35, Desa Lambanapu, Kab. Sumba Timur

*Alamat Korespondensi: iyessytamuina@unkriswina.ac.id

(Tanggal Submission: 12 Januari 2025, Tanggal Accepted : 27 April 2026)



Kata Kunci :

*Manggulu,
Camilan Sehat,
Cegah Stunting*

Abstrak :

Meningkatnya angka stunting di Desa Pulupanjang yaitu berjumlah 28 orang yang mana di dominasi oleh anak-anak. Tindakan pencegahan stunting yang dilakukan selama ini yaitu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang mana pelayanannya 90 hari pemberian atau pemberian makanan tambahan ini dari hari Senin sampai dengan Sabtu. Bentuk makanan yang diberikan pada anak-anak yang terkena stunting yaitu diberikan kolak, susu, daging dan telur. Tujuan pengabdian yaitu sebagai upaya pemberdayaan terhadap masyarakat melalui penyuluhan, pelatihan, pemberian ilmu pengetahuan dalam rangka mengurangi prevalensi stunting di Desa Pulupajang sehingga hal ini berdampak positif pada pertumbuhan dan perkembangan anak-anak, serta meningkatkan kualitas hidup dan masa depan mereka. Metode yang digunakan adalah Edukasi dan penyuluhan pada kelompok posyandu tentang bahaya stunting dan upaya pencegahan stunting melalui pengolahan produk Manggulu dan pentingnya tepung hati. Melakukan pelatihan dan praktikum pengolahan Manggulu dengan substitusi tepung hati ayam. Mitra PKM adalah Kelompok Dasawiswa Desa Pulupanjang. Hasil Evaluasi yang dilakukan adalah mitra puas terhadap kegiatan PKM yang dilaksanakan dengan rata-rata yang dihasilkan yaitu 97,61%. Kegiatan PKM berhasil meningkatkan kesejahteraan, dan kecerdasan mitra serta Impact (Kebermanfaatan dan Produktifitas) kegiatan ini yaitu masyarakat menjadi paham pemanfaatan hati ayam serta pengolahan manggulu dengan pertimbangan nilai gizi yang baik.

Key word :

*Manggulu,
Healthy Snacks,
Prevent Stunting*

Abstract :

The increasing number of stunting in Pulupanjang Village is 28 people, which are dominated by children. The stunting prevention measures carried out so far are Supplementary Feeding (PMT) which is a 90-day service providing or providing additional food from Monday to Saturday. The form of food given to children affected by stunting is given kolak, milk, meat and eggs. The purpose of community service is as an effort to empower the community through counseling, training, providing knowledge in order to reduce the prevalence of stunting in Pulupajang Village so that this has a positive impact on the growth and development of children, as well as improving their quality of life and future. The method used is Education and counseling in posyandu groups about the dangers of stunting and efforts to prevent stunting through processing manggulu products and the importance of liver flour. Conducting training and practicum on processing manggulu with chicken liver flour substitution. The PKM partner is the Dasawiswa Group of Pulupanjang Village. The results of the evaluation carried out were that partners were satisfied with the PkM activities carried out with an average result of 97.61%. The PKM activity succeeded in increasing the welfare and intelligence of partners and the Impact (Benefits and Productivity) of this activity was that the community became aware of the use of chicken livers and the processing of manggulu with consideration of good nutritional value.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Ina, Y. T., Tega, Y. R., Adindarena, V. D., Taka, M. A., Wunga, A., & Ama, K. D. T. (2026). Pengolahan Manggulu Sengan Penambahan Tepung Hati Ayam Sebagai Pangan Lokal Bernutrisi Tinggi Dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Pulupanjang. *Jurnal Abdi Insani*, 13(4), 233-242. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i4.3680>

PENDAHULUAN

Desa Pulupanjang adalah salah satu Desa yang berada di Kecamatan Nggaha Ori Angu Kabupaten Sumba Timur. Desa dengan topografi perbukitan dan lembah dijangkau dengan jarak 11km dari pusat kecamatan. Mayoritas Warga Desa Pulupanjang bekerja sebagai petani kemudian peternak dan bertani seperti menanam jagung dan ubi yang rata-rata warga tersebar di 4 (empat) dusun, termasuk Desa persiapan (2 dusun) (Ina *et al.*, 2024).

Mayoritas masyarakat Desa Pulupanjang bekerja sebagai petani ternak dan berkebun seperti pisang, jagung, kacang, bercocok tanam ubi singkong dan aneka sayuran lainnya. Desa Pulupanjang merupakan salah satu Desa yang memproduksi pisang cukup tinggi dibandingkan desa lainnya. Permasalahan yang umumnya dihadapi petani adalah kurangnya pemahaman tentang pasca panen pisang yang mana pisang hanya sebatas dijual ke pasar atau barter dengan beras atau bahan lainnya. Permasalahan lain yang terjadi Di Desa Pulupanjang yaitu tingginya angka stunting, berdasarkan data terbaru tahun 2025 yang didapatkan jumlah stunting di Desa Pulupanjang yaitu 28 orang yang terdiri dari 26 orang stunting, 2 orang gizi kurang.

Tindakan pencegahan yang selama ini dilakukan yaitu hanya sebatas anak-anak di kasih nasi, ikan telur atau kolak. Pemanfaatan pangan lokal dengan pertimbangan nilai nutrisi yang baik masih jarang dilakukan sehingga hal ini menjadi peluang untuk pemberdayaan terhadap kelompok Dasawisma dan kader posyandu untuk melakukan inovasi pengolahan pangan lokal berupa Manggulu (Partini & Sari, 2022). Manggulu merupakan makanan lokal khas orang sumba dengan metode pengolahan secara tradisional yang mana pisang dijemur dan dicampur dengan kacang sangrai , ditumbuk lalu kemudian di bungkus dengan daun pisang (Nusa *et al.*, 2012). Kelemahan dari metode pengolahannya yaitu masih tergolong biasa, masih jauh dari pertimbangan nilai gizi sehingga perlunya



inovasi pengolahan Manggulu dengan penambahan tepung hati sebagai sumber zat besi dan asam folat yang baik untuk mencegah anemia, bahkan memenuhi jumlah harian yang direkomendasikan untuk pemenuhan vitamin dan mineral, membantu memperkuat tulang. Hati ayam mengandung vitamin B12, vitamin A, tembaga, kalsium, kalium, zink, selenium (Apriyanti, 2018). Pemberdayaan terhadap kelompok Dasawisma dan kader posyandu perlu dilakukan, karena selama ini kelemahan dalam memproduksi dan pemasaran Manggulu dengan memanfaatkan tepung hati masih rendah. Adapun gambaran anak-anak stunting di desa Pulupanjang dapat dilihat sebagaimana pada Gambar 1.



Gambar 1. Potret Anak-anak Posyandu Padamu Bersama Orangtua

Penanganan gizi kurang tidak hanya bergantung pada pendekatan medis dan layanan kesehatan. Tetapi juga dengan meningkatkan kapasitas masyarakat khususnya pengetahuan dan keterampilan kader posyandu, kader dasawisma dan para orangtua menjadi penting (Rahayu *et al.*, 2015). Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat menjadi penyebab berlanjutan masalah gizi di Desa Pulupanjang. Solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah memanfaatkan pangan fungsional, seperti pengolahan Manggulu dengan penambahan tepung hati ayam.

Hati ayam merupakan bahan pangan hewani yang dapat meningkatkan zat besi (Apriyanti, 2018). Kebutuhan zat besi yang dibutuhkan oleh bayi, anak-anak, remaja dan orang dewasa setiap harinya yaitu: bayi usia 6-11 bulan sebesar 11mg, balita usia 4-6 tahun sebesar 10mg, anak usia 7-9 tahun sebesar 10mg, anak usia 13-18 tahun sebesar 15mg, dan dewasa usia 19-49 tahun sebesar 18mg, semua kelompok umur pria dan wanita pasca menopause adalah 8mg/hari (Rahayu, 2020).

Manggulu dengan berat 30 g mengandung komposisi kalori 147,6 kkal sehingga dapat dikatakan sebagai pangan berkalori tinggi. Kadar serat Manggulu yaitu 2,2g/30 g memenuhi aturan codex alimentarius sehingga sangat cocok sebagai pangan fungsional. Pengolahan Manggulu dengan penambahan tepung hati ayam diharapkan sebagai pangan lokal yang memiliki nutrisi tinggi yang dapat dijadikan sebagai camilan sehat bagi anak-anak stunting dan Manggulu dapat dikategorikan sebagai natural food dan bahkan dapat berpotensi sebagai pangan darurat. Eksplorasi dan dokumentasi pangan lokal diharapkan melestarikan kearifan lokal dan menunjang upaya diversifikasi pangan (Hakimi, 2022). Makanan tradisional seperti Manggulu memiliki peranan dan potensi yang sangat penting dalam penetapan identitas lokal, kebudayaan dan adat istiadat karena merupakan bentuk warisan kebudayaan dari generasi ke generasi yang harus dilestarikan dan dijaga keberadaannya (Pal *et al.*, 2017).

Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu sebagai upaya pemberdayaan terhadap masyarakat melalui penyuluhan, pelatihan, pemberian ilmu pengetahuan dalam rangka mengurangi prevalensi stunting di Desa Pulupanjang sehingga hal ini berdampak positif bagi pertumbuhan dan perkembangan anak-anak, serta meningkatkan kualitas hidup dan masa depan mereka. Selain itu, kegiatan pengabdian dilakukan untuk meningkatkan nilai guna dari produk lokal seperti manggulu yang selama ini pengolahannya hanya sebatas menggunakan pisang dan kacang tanah sangrai, sehingga hal ini perlunya diversifikasi produk dapat sebagai langkah menghasilkan camilan yang sehat dan bergizi

dan dapat dijadikan produk unggulan yang khas bagi Desa tersebut sehingga menjadi produk wirausaha dimasa yang akan mendatang (Rejeki *et al.*, 2022).

METODE KEGIATAN

Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat adalah sebagai berikut:

I. Sosialisasi

Adapun beberapa kegiatan yang dilakukan adalah:

- ✓ Menyediakan materi edukasi tentang bahaya stunting dan Upaya pencegahan melalui pengolahan manggulu yang baik dengan pertimbangan komposisi yang tepat. Menyediakan PPT dan Leaflet.
- ✓ Edukasi tentang nilai nutrisi yang terkandung pada setiap bahan yang digunakan. Misalnya komposisi nutrisi dari tepung hati ayam, pisang, kacang tanah
- ✓ Edukasi tentang metode pengeringan bahan-bahan agar tidak merusak senyawa aktif dan terhindar dari mikroba patogen
- ✓ Edukasi tentang Teknik packing yang baik misalkan memilih kemasan yang direkomendasikan oleh SNI dan Teknik pemberian label serta syarat izin edar produk.

II. Pelatihan

Adapun kegiatan pelatihan yang dilakukan adalah:

- ✓ Menyediakan seluruh bahan yang dibutuhkan
- ✓ Membuat tepung hati ayam. Metode pengolahan tepung hati ayam yaitu dibuat dengan cara pencucian hati ayam di bawah air mengalir, kemudian direndam dengan perasan jeruk nipis 1% dari berat basah hati ayam dengan lama waktu perendaman 2 menit. Hal ini bertujuan untuk menghindari cemaran bakteri (Thalia & Rohmansyah, 2025). Hati ayam dilanjutkan untuk ditumis dengan bawang bombai dan bawang putih yang sudah dihaluskan dengan waktu kematangan 3 menit. Hati ayam yang sudah matang diblender dan dikeringkan di oven pada suhu 60°C selama 4 jam. Hati ayam yang sudah kering dihaluskan lagi dengan menggunakan blender dan dilanjutkan pengayakan ukuran 70 mesh.
- ✓ Proses pengolahan Manggulu, pisang kapok dikeringkan dengan lama waktu kurang lebih 2-3 hari, lalu pisang yang telah kering dicampur dengan kacang tanah sangrai dan campurkan tepung hati ayam dan di tumbuk dengan menggunakan lesung. Setelah semua adonan tercampur merata dilakukan pembungkusan dengan daun pisang dan kemudian ditempatkan pada wadah pengemasan dan diberikan pelabelan.

III. Partisipasi Mitra

Implementasi program dengan cara melibatkan semua peserta PKM secara aktif pada setiap kegiatan sosialisasi dan pendampingan. Keterlibatan aktif peserta dapat menjadi indikator subjektif untuk menilai pelaksanaan program PKM. Untuk melihat Partisipasi Mitra, Tim PKM memberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung terkait inovasi pengolahan Manggulu. Selama proses praktik metode komunikasinya menggunakan Bahasa lokal yaitu Bahasa Sumba, hal ini bertujuan untuk membangun kedekatan agar Tim PKM tidak merasa canggung dengan narasumber sehingga pengolahan Manggulu berhasil diproduksi sendiri secara mandiri oleh Tim PKM.

IV. Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi yang digunakan yaitu :

- ✓ Menghasilkan formulasi pengolahan Manggulu yang tepat dan dapat dijadikan camilan sehat bagi anak-anak. Camilan sehat ini sebagai sumber zat besi dan asam folat yang baik untuk mencegah anemia, bahkan memenuhi jumlah harian yang direkomendasikan untuk pemenuhan vitamin dan mineral, membantu memperkuat tulang. Hati ayam mengandung vitamin B12, vitamin A, tembaga, kalsium, kalium,

zink, selenium. Formulasi pengolahan Manggulu yang dihasilkan dapat dijadikan sebagai referensi bagi kelompok dasawisma Desa Pulupanjang untuk menjadikan produk Manggulu sebagai produk unggulan dan khas dalam rangka pengembangan kewirausahaan dimasa yang akan mendatang (Setyowati & Nisa, 2014).

- ✓ Menghasilkan metode pengolahan Manggulu berdasarkan lama waktu pengeringan yang ideal serta metode packing dan penyimpanan produk yang baik. Hal ini berdasarkan prinsip Good Manufacturing Practices (Bagaihing & Mantolas, 2021).

V. Pendampingan dan Evaluasi

Proses evaluasi pelaksanaan program terdapat beberapa tahap evaluasi program PKM yakni sebagai berikut:

Penilaian awal pengetahuan peserta PKM. Peserta PKM terlebih dahulu diberikan pertanyaan singkat (assessment) untuk mengetahui pengetahuan awal terhadap program yang diimplementasikan, yakni indikator penting dalam proses assessment adalah:

- ✓ Pengetahuan atau pemahaman awal Masyarakat tentang pemanfaatan tepung hati dalam pengolahan Manggulu sebagai bahan yang memiliki nilai nutrisi yang cukup baik.
- ✓ Pemahaman Masyarakat tentang pengolahan Manggulu sebagai produk pangan bagi anak-anak konsumsi (ready to eat)
- ✓ Pemahaman Masyarakat terkait legalitas hukum izin usaha dan izin edar produk pangan

VI. Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program pengembangan sumber daya manusia kelompok Dasawisma tetap dilakukan dengan menerapkan strategi kebijakan yakni:

- ✓ Posyandu Desa Pulupanjang sebagai kelompok MITRA Program studi peternakan sebagai pusat inovasi diversifikasi produk hasil ternak dan pangan lokal sebagai incubator bisnis mahasiswa dan Masyarakat.
- ✓ Posandu Desa Pulupanjang dapat dijadikan sebagai salah satu pusat MBKM berbasis pengabdian, sehingga mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan MBKM dapat diarahkan pada mitra tersebut.
- ✓ Memastikan Kerjasama Lembaga antara Program studi Peternakan, kelompok dasawisma Desa Pulupanjang dan Lembaga pemerintah terkait seperti Dinas Koperasi yang membidangi UMKM, dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan.
- ✓ Produk Manggulu dapat diusulkan pada Pemerintah Daerah Kabupaten Sumba Timur sebagai salah satu produk pangan lokal yang wajib dijadikan camilan dalam acara resmi. Gagasan ini dapat diusulkan agar dapat diakomodasi pada Instruksi Bupati Sumba Timur nomor 566/DISPAG.511/566/XII/2025.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Sosialisasi

Kegiatan PKM yang dilakukan diawali dengan sosialisasi tentang pengolahan Manggulu dengan memanfaatkan tepung hati ayam. Tim PKM memberikan materi kepada peserta dengan memanfaatkan leaflet. Adapun kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sosialisasi pada Peserta PKM

Gambar 2 menunjukkan bahwa peserta PKM diberikan sosialisasi. Peserta terdiri dari 5 kader posyandu dan 30 orang tua dari anak-anak posyandu Padamu, Desa Pulupanjang. Kegiatan sosialisasi peserta diberikan pemahaman terkait kegunaan hati ayam sebagai bahan tambahan dalam pengolahan Manggulu.

Pemanfaatan hati ayam dalam pengolahan Manggulu bermanfaat untuk mencegah stunting karena dalam hati ayam mengandung nutrisi yang cukup baik dalam rangka mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak-anak (Syaifudin, 2017). Hati ayam memiliki nilai gizi yang cukup tinggi yaitu mengandung protein hewani dan asam folat yang baik dikonsumsi sejak awal oleh ibu hamil, remaja putri sehingga dapat mengurangi dampak stunting. Hasil penelitian (Rahayu, 2020) menyatakan bahwa tepung hati mengandung zat besi (7,16 mg/100 g), magnesium, vitamin C, vitamin B12, dan asam folat sebagai pencegahan anemia. Peserta PKM diberikan materi terkait metode pengeringan pisang diupayakan agar terhindar dari mikroba patogen seperti bakteri *Salmonella* dan *E. coli*. Pisang setelah dijemur perlu dibungkus dengan plastik kedap udara.

- ✓ Edukasi tentang metode pengeringan bahan-bahan agar tidak merusak senyawa aktif dan terhindar dari mikroba patogen
- ✓ Edukasi tentang Teknik packing yang baik misalkan memilih kemasan yang direkomendasikan oleh SNI dan Teknik pemberian label serta syarat izin edar produk.

2) Pelatihan

Kegiatan pelatihan yang dilakukan yaitu:

Pertama: Menyediakan seluruh bahan dan alat untuk pengolahan Manggulu. Peralatan yang disiapkan berupa lesung sebagai alat untuk menumbuk atau menghaluskan pisang, kacang tanah dan campuran tepung hati ayam. Bahan-bahan yang disediakan berupa pisang kering, kacang tanah sangrai dan tepung hati ayam. Selanjutnya Masyarakat diberikan pelatihan terkait metode pengolahan tepung hati ayam dengan cara pencucian hati ayam di bawah air mengalir, kemudian direndam dengan perasan jeruk nipis 1% dari berat basah hati ayam dengan lama waktu perendaman 2 menit. Hal ini bertujuan untuk menghindari cemaran bakteri. Hati ayam dilanjutkan untuk ditumis dengan bawang bombai dan bawang putih yang sudah dihaluskan dengan waktu kematangan 3 menit. Hati ayam yang sudah matang diblender dan dikeringkan di oven pada suhu 60°C selama 4 jam. Hati ayam yang sudah kering dihaluskan lagi dengan menggunakan blender dan dilanjutkan pengayakan ukuran 70 mes (Miranti *et al.*, 2018).

Kegiatan Kedua: Proses pengolahan Manggulu, pisang kapok dikeringkan dengan lama waktu kurang lebih 2-3 hari, lalu pisang yang telah kering dicampur dengan kacang tanah sangrai dan campuran tepung hati ayam dan di tumbuk dengan menggunakan lesung. Setelah semua adonan tercampur merata dilakukan pembungkusan dengan daun pisang dan kemudian ditempatkan pada wadah pengemasan dan diberikan pelabelan (Sari *et al.*, 2019).

3) Partisipasi Mitra

Kegiatan PKM yang dilakukan Masyarakat diberi kuesioner pertanyaan. Adapun hasilnya dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram Kepuasan Peserta PKM

Gambar 3 menunjukkan bahwa Implementasi program dengan cara melibatkan semua peserta PKM secara aktif pada setiap kegiatan sosialisasi dan pendampingan. Keterlibatan aktif peserta dapat menjadi indikator subjektif untuk menilai pelaksanaan program PKM. Untuk melihat Partisi Mitra, Tim PKM di berikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung terkait inovasi pengolahan Manggulu. Selama proses praktik metode komunikasinya menggunakan Bahasa lokal yaitu Bahasa Sumba, hal ini bertujuan untuk membangun kedekatan agar Tim PkM tidak merasa canggung dengan narasumber sehingga pengolahan Manggulu berhasil diproduksi sendiri secara mandiri oleh Tim PKM (Supriadin, 2024).

4) Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi yang digunakan yaitu:

Menghasilkan formulasi pengolahan Manggulu yang tepat dan dapat dijadikan camilan sehat bagi anak-anak. Camilan sehat ini sebagai sumber zat besi dan asam folat yang baik untuk mencegah anemia, bahkan memenuhi jumlah harian yang direkomendasikan untuk pemenuhan vitamin dan mineral, membantu memperkuat tulang (Amalia *et al.*, 2022).

- ✓ Hati ayam mengandung vitamin B12, vitamin A, tembaga, kalsium, kalium, zink, selenium. Formulasi pengolahan Manggulu yang dihasilkan dapat dijadikan sebagai referensi bagi kelompok dasawisma Desa Pulupanjang untuk menjadikan produk Manggulu sebagai produk unggulan dan khas dalam rangka pengembangan kewirausahaan dimasa yang akan mendatang (Pratiwi *et al.*, 2025).
- ✓ Menghasilkan metode pengolahan Manggulu berdasarkan lama waktu pengeringan yang ideal serta metode packing dan penyimpanan produk yang baik. Hal ini berdasarkan prinsip Good Manufacturing Practices (Bagaihing & Mantolas, 2021).

5) Pendampingan dan Evaluasi

Proses evaluasi pelaksanaan program terdapat beberapa tahap evaluasi program PKM yakni sebagai berikut:

Penilaian awal pengetahuan peserta PKM

Peserta PKM terlebih dahulu diberikan pertanyaan singkat (assessment) untuk mengetahui pengetahuan awal terhadap program yang diimplementasikan, yakni indikator penting dalam proses assesment adalah:

- a. Pengetahuan atau pemahaman awal Masyarakat tentang pemanfaatan tepung hati dalam pengolahan Manggulu sebagai bahan yang memiliki nilai nutrisi yang cukup

- baik.
- b. Pemahaman Masyarakat tentang pengolahan Manggulu sebagai produk pangan bagi anak-anak konsumsi (ready to eat)

Hasil pendampingan dan evaluasi yang telah dilakukan yaitu pengetahuan Masyarakat 97,61 yang mana masyarakat menyatakan punya pemahaman yang baik terkait pengolahan manggulu. Pemahaman ini didasari bahwa Masyarakat secara turun temurun membuat manggulu sebagai pangan darurat (Sumarto, 2020). Pemahaman ini juga didukung oleh adanya kegiatan pelatihan pengolahan Manggulu secara masal sehingga menambah pengetahuan peserta (Rahayu *et al.*, 2015). Disisi lain Masyarakat memahami bahwa Manggulu sebagai pangan darurat dan masyarakat di berikan kesempatan untuk organoleptic terhadap produk. Uji ini meliputi uji warna, rasa, tekstur dan kesukaan (Tarwendah, 2017). Masyarakat juga memahami bahwa Manggulu dalam persiapan pemasaran dan untuk meningkatkan mutu dan harga produk perlu diberikan label dan pengemasan yang baik dalam rangka memperpanjang umur simpan Manggulu dan tetap dengan pertimbangan nilai gizi yang baik (Pakpahan *et al.*, 2024). Kegiatan ini juga didukung narasumber memberikan pelatihan dengan cara pemberian label, metode pengemasan dan pelabelan. Contoh produk yang ready untuk pemasaran dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Manggulu yang Telah Dikemas, Diberi Label dan Siap Dikonsumsi

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan PKM yang telah dilakukan masyarakat memiliki kemampuan untuk produksi secara mandiri dan produk Manggulu dengan penambahan tepung hati ayam dan Manggulu menjadi pangan wajib konsumsi setiap kegiatan posyandu di Desa Pulupanjang. Produk Manggulu dijadikan sebagai camilan sehat bagi anak-anak dalam upaya pencegahan stunting dan juga dijadikan sebagai produk khas Desa Pulupanjang.

Saran

Keberlanjutan program pengolahan Manggulu perlu dilakukan pendampingan terus menerus sehingga pengolahan Manggulu selalu dilakukan oleh kader-kader posyandu bersama orang tua anak sehingga dapat mencegah meningkatnya angka stunting di Desa Pulupanjang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (DPPM) Tahun 2025 yang memberikan pendanaan sehingga kegiatan PKM ini sangat bermanfaat bagi Masyarakat Desa Pulupanjang

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F. N., Akbar, A., Masruroh, I., Cahyani, C. P., & Giri, R. F. (2022). Pelatihan Pembuatan Biskuit Dari Kelor “Pemanfaatan Moringa” Untuk Menumbuhkan Ekonomi Kreatif Pada Masyarakat Desa Bulukandang Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan. *Proceedings of the 1st SENARA* (hal. 822-825). Sidoarjo: Proceedings of the 1st SENARA.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan. *Journal Sosio E-Kons*, 10(1), 20–27.
- Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021). Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada on The Rock Hotel, Kupang). In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4 (2), 211-224.
- Basaria, P. S., Anjani, G., & Pramono, A. (2024). Peran Kandungan Zat Gizi Dan Senyawa Bioaktif Pisang Terhadap Tingkat Nafsu Makan : A Literature Review. *Journal of Nutrition College*, 13(4), 382–394. <https://doi.org/10.14710/jnc.v13i4.43280>
- Hakimi, R. (2022). Evaluation of Local Food Industry Development Program Activities in West Sumatera. *Journal of Integrated Agribusiness*, 4(2), 1-9.
- Ina, Y. T., Sirappa, I. P., & Saragih, E. C. (2024). Pemanfaatan Tepung Kelor dan Tepung Hati Ayam Melalui Diversifikasi Produk Kambambang Sebagai Upaya pencegahan Stunting. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 8(6), 6179-6191
- Miranti, M. G., Astuti, N., & Handajani, S. (2018). Pembuatan Kue Kering Berbasis Kearifan Lokal di Kecamatan Brondong-Lamongan (Kajian Respon Pelatihan). *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 102-107.
- Pal, S., Ghosh, T., & Bhattacharjee, I. (2017). “Miracle Tree” *Moringa oleifera* Its Nutritive Importance and Safety Efficacy. *Indian Journal of Biology*, 4(1), 49–60.
- Partini, & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Kesehatan Pangan Lokal, *Agribisnis*, 11(1), 78–83.
- Pratiwi, A., Ernawati, S., Desvili, R., Komalasari, N., Istiqomah, Y., Sahrini, S., & Fahrulah, F. (2025). Meningkatkan Nilai Kewirausahaan lokal Melalui Inovasi dan Kreatifitas Produk. *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI)*, 5(1), 95-101.
- Rahayu, M. D., Widodo, W. D., & Suketi, K. (2015). Penentuan Waktu Panen Pisang Raja Bulu Berdasarkan Evaluasi Buah Beberapa Umur Petik. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 5(2), 65–72. <https://doi.org/10.29244/jhi.5.2.65-72>
- Rahayu, W. (2020). Pengembangan Usaha Ekonomi Produktif pada Dasawisma 2 RT 01 RW 11 Desa Makamhaji Kecamatan Kartosuro Kabupaten Sukoharjo. *PRIMA. Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 16–21.
- Rejeki, S., Faradilla, R. F., & Elvira, I. (2022). Analisis Asupan Energi, Karbohidrat, dan Serat dari Pangan Pokok di Wilayah Non Pertanian di Kota Baubau. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(1), 35–41. <https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI>
- Sari, Y., Afriyansyah, B., & Juairiah, L. (2019). Pemanfaatan Daun Sebagai Bahan Pembungkus Makanan di Kabupaten Bangka Tengah. *EKOTONIA: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 4(2), 48–56. <https://doi.org/10.33019/ekotonia.v4i2.1686>
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung; Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Sumarto, S., & Tajrifani, A. S. (2020). Pengembangan Produk Pangan dari Bahan Baku Lokal untuk Buffer Stock Darurat Bencana di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. *Jurnal Dialog Penanggulangan Bencana*, 11(2), 179-185.

- Supriadin. (2024). Pengaruh Penggunaan Bahasa Daerah Dalam Pergaulan Sehari-hari Mahasiswa UNDIKMA Terhadap Keterampilan Berbahasa Indonesia. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan (JISIP)*, 3, 2755–2759. <https://doi.org/10.58258/jisip.v7i1.5666>
- Syaifuddin, U., Ridho, R., & Harsanti, R. S. (2019). Pengaruh Konsentrasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Gula terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 1(1), 27-39.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Thalia, R. R. L. A., & Rohmansyah, R. (2025). Perbandingan Daya Terima dan Karakteristik Cookies Tepung Hati Ayam Kampung dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Nutrisia*, 27(1), 30–36. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v27i1.395>