

Edukasi Zat Aditif Pada Makanan Untuk Generasi Sehat di Kelurahan Manisrenggo

^{a*}Yunika Aldiaz Putri Kistantia, ^aNisaul Usna, ^aSela Noviana, ^aRicky Saikhu, ^aSalma Selesa, ^aDevi Armandasari, ^aErliana Putri Puspitasari, ^aVinna Ardian Sari, ^aSabrina Qutratu'ain Na'ila, ^aPoppyatin Eka Darma, ^aFahfian Ardinan Trio Saputra, ^aPutri Shallu Dwi Kasari, ^aMochammad Zulfikar Yahya, ^aGalih Sukma Abadi ¹⁵Ida Rahmawati, ¹⁶Ardina Rezky Noeraini
^aUniversitas Nusantara PGRI Kediri

Abstrak- Pengabdian masyarakat ini fokus pada sosialisasi mengenai bahaya zat aditif dalam makanan dan pentingnya pemilihan makanan sehat bagi pertumbuhan anak dan balita tanpa penggunaan zat aditif. Topik ini dipilih mengingat meningkatnya penggunaan bahan tambahan yang berpotensi berbahaya untuk kesehatan masyarakat, terutama pada anak-anak. Pengabdian ini dilaksanakan dengan cara sosialisasi terhadap kader PKK di Kelurahan Manisrenggo. Sosialisasi ini mencakup presentasi materi mengenai dampak buruk dari zat aditif, penyebaran angket, serta pemberian contoh makanan sehat berupa kudapan puding ubi ungu dan nugget tahu yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan gizi balita. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap produk kudapan yang telah dibuat. Hasil observasi menunjukkan bahwa kader PKK sebagian besar belum memahami bahaya zat aditif pada makanan. Solusi yang ditawarkan oleh kelompok 38 KKN-T adalah pembuatan makan sehat tanpa zat aditif. Makanan sehat yang diproduksi oleh kelompok 38 KKN-T sebagai makanan tambahan balita berupa puding ubi ungu dan nugget tahu. Kedua produk makanan tersebut mendapat nilai dengan kategori cukup baik dari panelis, baik dari segi warna, aroma, dan rasa.

Kata Kunci— Zat, Aditif, Sehat, Makanan

Abstract— This community service focuses on socializing the dangers of additives in food and the importance of choosing healthy food for the growth of children and toddlers without the use of additives. This topic was chosen considering the increasing use of potentially harmful additives for public health, especially in children. This service was carried out by socializing to PKK cadres in Manisrenggo Village. This socialization includes presentation of material on the adverse effects of additives, distribution of questionnaires, and provision of healthy food samples in the form of purple sweet potato pudding snacks and tofu nuggets designed to meet the nutritional needs of toddlers. Furthermore, organoleptic tests were conducted on the snack products that had been made. Observations showed that most PKK cadres did not understand the dangers of food additives. The solution offered by KKN-T group 38 is to make healthy food without additives. The healthy food produced by the group as supplementary food for toddlers is purple sweet potato pudding and tofu nuggets. Both food products received good scores from panelists, both in terms of color, aroma, and taste.

Keywords— Substance, Additive, Healthy, Food

This is an open access article under the CC BY-SA License.



Corresponding Author:

Yunika Aldiaz Putri Kistantia,
Manajemen,
Universitas Nusantara PGRI Kediri,
Email: yunikaaldiaz@gmail.com



I. PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan utama yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Kebutuhan makanan yang sehat dapat terpenuhi jika makanan yang dikonsumsi memenuhi kriteria kesehatan yang dibutuhkan oleh tubuh. Beberapa syarat makanan sehat yang aman dikonsumsi meliputi keseimbangan gizi, kebersihan, serta bebas dari kuman, bibit penyakit, atau racun (Emilia *et al.*, 2020). Selain itu, penyimpanan dan pengolahan makanan harus dilakukan dengan tepat, mudah dicerna, mengandung cukup air, serta memiliki tampilan menarik dan cita rasa yang enak. Suatu bahan yang tidak dapat dikonsumsi secara langsung namun dapat dikonsumsi apabila ditambahkan saat pengolahan makanan berlangsung guna meningkatkan mutu suatu makanan seperti rasa, aroma dan warna disebut zat aditif (Ningtiyas *et al.*, 2018). Penggunaan bahan tambahan atau zat aditif dalam makanan terus meningkat, terutama setelah adanya berbagai penemuan yang memungkinkan sintesis bahan kimia baru yang lebih praktis, ekonomis, dan mudah diperoleh. Secara umum, bahan tambahan ini dibedakan menjadi dua jenis, yaitu: (1) aditif sengaja, merupakan zat yang ditambahkan secara khusus untuk meningkatkan konsistensi, cita rasa, mengontrol tingkat keasaman atau kebasahan, serta mempertahankan bentuk dan tampilan; dan (2) aditif tidak sengaja, merupakan zat yang sudah terdapat dalam makanan dalam jumlah kecil akibat dari proses pengolahan (Mardin *et al.*, 2022).

Penambahan zat aditif dalam makanan dianggap perlu untuk meningkatkan kualitas suatu produk agar lebih kompetitif di pasaran. Zat aditif yang berbahaya bagi tubuh juga memiliki manfaat jika digunakan dalam kadar yang sewajarnya. Misalnya bermanfaat untuk memberikan nutrisi bagi tubuh untuk meningkatkan dan mempertahankan nilai gizi makanan (Kartika & Kurniadewi, 2024). Pada periode yang lebih lama, mengonsumsi makanan dengan kandungan aditif yang berlebihan dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya penyakit-penyakit kronis, seperti obesitas, diabetes, dan gangguan jantung. Apabila zat aditif dalam makanan dikonsumsi secara berlebihan, dapat menimbulkan dampak negatif pada kesehatan (Muzakir *et al.*, 2023).

Pada Kelurahan Manisrenggo hasil observasi menunjukkan bahwa tingkat pemahaman kader ibu-ibu PKK terhadap zat aditif pada makanan masih tergolong rendah. Berdasarkan data yang telah diperoleh terdapat sekitar 60% atau mayoritas ibu-ibu PKK masih belum memahami secara mendalam tentang zat aditif terutama dampak bagi kesehatan. Sementara itu sebanyak 40% kader ibu-ibu PKK telah memahami dasar terkait zat aditif. Minimnya pengetahuan terhadap zat aditif dapat meningkatkan risiko gangguan kesehatan seperti obesitas, alergi, hingga penyakit kronis di kemudian hari. Hal ini menunjukkan bahwa edukasi tentang zat aditif sangat diperlukan untuk

melindungi masyarakat dari bahaya yang mungkin timbul akibat konsumsi makanan yang tidak aman. Edukasi mengenai zat aditif bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang jenis-jenis zat aditif yang umum digunakan dalam makanan, manfaat dan risikonya, serta cara mengenali makanan yang mengandung zat berbahaya. Dengan edukasi ini, masyarakat diharapkan dapat lebih selektif dalam memilih makanan yang aman dan sehat. Selain itu, edukasi ini juga bertujuan untuk memberikan pemahaman bijak bagi para ibu-ibu untuk memberikan makanan yang bebas dari zat aditif 5B bagi anak-anaknya sehingga menjamin tumbuh kembang anak mereka. Pada pengabdian ini kelompok KKN kami memberikan alternatif makanan sehat berupa olahan tahu dan ubi ungu. Ubi ungu kaya akan serat, antioksidan, serta vitamin A dan C yang baik untuk kesehatan pencernaan dan daya tahan tubuh (Santoso *et al.*, 2022). Sementara itu, nugget tahu mengandung protein nabati yang mendukung pertumbuhan otot dan perkembangan otak si kecil (Asriani *et al.*, 2021)

II. METODE

Pelaksanaan Sosialisasi Stunting dan 5B (beralkohol, berenergi, berpengawet, berwarna, dan bersoda) dilaksanakan bersama dengan kader ibu-ibu PKK Kelurahan Manisrenggo pada tanggal 13 Februari 2025 di Gedung Serbaguna. Sosialisasi ini dilaksanakan dengan cara pemberian angket tentang zat aditif, penyampaian materi oleh pemateri dengan topik bahasan tentang pencegahan stunting berserta himbauan bahaya dan dampak zat aditif pada suatu makanan atau jajanan. Pembuatan serta penyajian puding ubi ungu dan nugget tahu sayur oleh kelompok 38 KKN-T sebagai alternatif makanan sehat untuk balita. Kudapan tersebut selanjutnya dinilai organoleptiknya oleh kader-kader PKK. Data yang dihasilkan dianalisis secara deskriptif.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelurahan Manisrenggo memiliki tingkat pertumbuhan anak dan balita yang cukup signifikan sehingga diperlukannya makanan yang sehat dan memiliki nilai gizi yang seimbang guna mendukung pertumbuhan serta perkembangan anak dan balitanya. Program pemberian tambahan makanan merupakan suatu cara guna melakukan perbaikan gizi anak dan balita dalam mencapai perkembangan secara optimal. Alternatif makanan sehat adalah jajanan sehat yang terbuat dari bahan-bahan alami yang tidak mengandung tambahan bahan yang berbahaya bagi kesehatan (Sumarni *et al.*, 2020).

Pemberian makanan sehat merupakan salah satu hal penting untuk menunjang pertumbuhan serta perkembangan anak dan balita. Makanan ini bertujuan memperbaiki keadaan golongan

rawan gizi yang menderita kurang gizi terutama balita (Wati, 2020). Gizi buruk dapat menyebabkan berbagai penyakit yang menghambat tumbuh kembang anak baik dari fisik ataupun psikis (Tantriati & Setiawan, 2023). Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan makanan tambahan bergizi yang menarik dan mudah dikonsumsi oleh balita. Puding ubi ungu kaya akan serat, antioksidan, serta vitamin A dan C yang baik untuk kesehatan pencernaan dan daya tahan tubuh (Santoso *et al.*, 2022). Sementara itu, nugget tahu mengandung protein nabati yang mendukung pertumbuhan otot dan perkembangan otak si kecil (Asriani *et al.*, 2021)

Bahan tambahan pada makanan (zat Aditif) merupakan bahan tambahan dalam makanan untuk meningkatkan rasa, warna, tekstur, atau daya tahan suatu makanan. Berdasarkan hasil angket pemahaman tentang zat aditif yang diberikan kepada kader-kader PKK Kelurahan Manisrenggo diketahui bahwa 60% kader belum memahami tentang bahaya bahan aditif, dan 40% kader sudah memahami. Berdasarkan hasil tersebut, kelompok KKN kami membuat kudapan tanpa zat aditif sebagai alternatif makanan sehat untuk balita di Kelurahan Manisrenggo.

Pembuatan makanan tambahan puding ubi ungu dan nugget tahu sebagai salah satu upaya untuk mencegah kekurangan gizi pada balita. Pemberian makanan tambahan bertujuan untuk memberikan asupan yang tinggi energi, tinggi protein, serta cukup vitamin dan mineral, guna mencapai status gizi yang optimal dengan komposisi zat gizi yang memadai (Ratnawati *et al.*, 2023). Ubi ungu memiliki kandungan gizi yang kaya akan vitamin (B1, B2, C, dan E) mineral (Ca, Mg, K, dan Zn, serat dan karbohidrat) (Santoso *et al.*, 2022). Tahu mengandung air 86%, protein 8-12%, lemak 4-6%, dan karbohidrat 1-6%. Tahu juga memiliki kandungan mineral seperti kalsium, zat besi, fosfat, kalium, natrium, serta memiliki vitamin seperti kolin, vitamin B dan vitamin E. Kandungan asam lemak jenuhnya rendah dan bebas kolesterol (Asriani *et al.*, 2021).

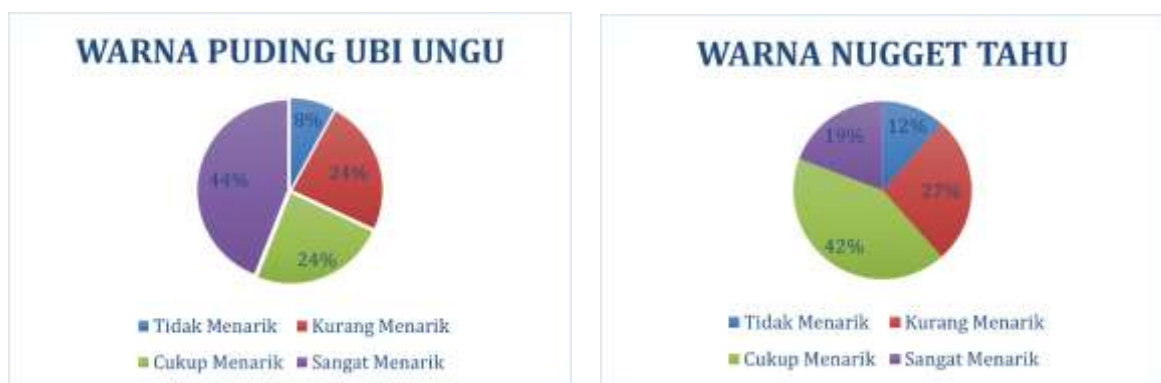
Bahan alami seperti ubi ungu dan tahu dipilih sebagai salah satu bahan dasar pembuatan makanan tambahan karena merupakan bahan pangan lokal yang ada di kota Kediri, ubi ungu memiliki rasa yang manis sehingga disukai oleh balita, rasa manis pada ubi di karenakan adanya beberapa kandungan jenis gula oligosakarida yaitu stakiosa, ravinosa, dan verbakso (Ayyumi *et al.*, 2021). Tahu memiliki tekstur yang lembut, berpori-pori dan lebih empuk sehingga mudah untuk dilumatkan. Tahu juga bisa menjadi *finger food* untuk bayi (Mashabai *et al.*, 2021).

Pengujian rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur suatu produk dilakukan dengan melakukan Uji Organoleptik. Dalam pengujian ini dilakukan dengan menggunakan indera manusia dala

mengidentifikasi atribut sensori produk dikarenakan belum adanya alat yang bisa menggantikan kepekaan indera manusia. Pengujian ini dibutuhkan beberapa panelis, panelis adalah sebutan bagi orang-orang yang terlibat didalam rangakian pengujian produk dan menjadi instrumen dalam uji organoleptik. Panelis berfungsi untuk menilai mutu produk dan menganalisis sifat-sifat artibut sensori produk yang diujikan. Uji organoleptik ini dilakukan oleh 25 panelis. Hasil uji organoleptik makanan sehat tanpa zat aditif yang kami olah dijelaskan berikut:

Warna Makanan Tanpa Zat Aditif

Warna adalah hal pertama yang akan dinilai oleh panelis dikarenakan warna adalah parameter organoleptik yang memiliki kesan pertama untuk dilihat, warna yang menarik akan mengundang selera panelis untuk mencicipi produk tersebut (Arziyah *et al.*, 2022). Warna ungu pada puding dihasilkan dari warna alami ubi ungu yang digunakan sehingga tidak memerlukan pewarna sintetis yang ditambahkan. Sedangkan warna nugget tahu dihasilkan dari pencampuran bahan-bahan yang digunakan yaitu tahu, wortel, rebon dan tepung



Gambar 1. Hasil Presentase Warna Puding Ubi Ungu dan Nugget Tahu

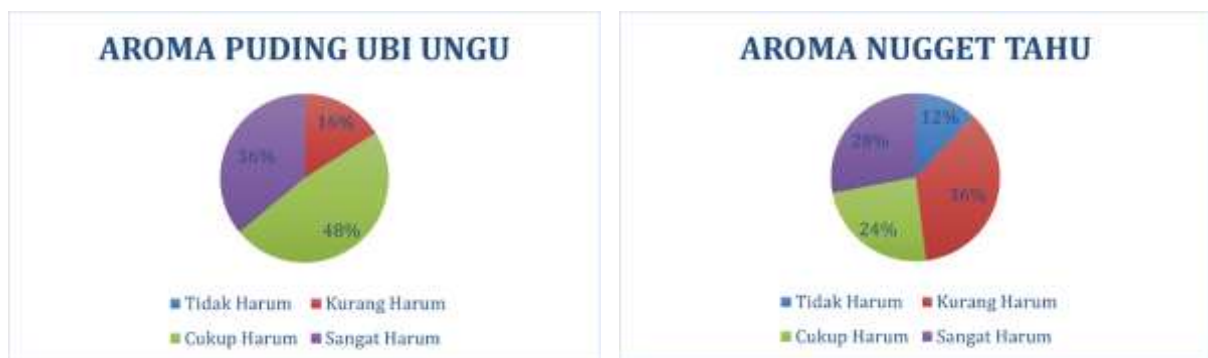
Berdasarkan diagram di atas, pendapat para panelis ibu-ibu PKK mengenai warna puding ubi ungu menunjukkan variasi dalam penilaian. Sebanyak 44% panelis menilai bahwa warna puding ubi ungu sangat menarik. Selanjutnya, masing-masing 24% panelis menyatakan bahwa warna puding termasuk dalam kategori kurang menarik dan cukup menarik. Hanya 8% panelis yang memberikan penilaian bahwa warna puding tidak menarik. Data ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis memiliki pandangan positif terhadap tampilan warna puding ubi ungu, meskipun masih ada beberapa yang memberikan penilaian kurang atau tidak menarik.

Berdasarkan diagram di atas, pendapat para panelis ibu-ibu PKK mengenai warna nugget tahu menunjukkan beragam persepsi. Sebanyak 42% panelis menilai warna nugget tahu cukup

menarik, sekitar 27% panelis memberikan penilaian bahwa warna nugget tahu kurang menarik, sementara 19% menyatakan sangat menarik dan 12% panelis menilai tidak menarik. Hasil ini menunjukkan bahwa meskipun mayoritas menilai warna nugget tahu cukup menarik, masih ada ruang untuk perbaikan dalam hal tampilan warna agar dapat meningkatkan daya tarik secara visual dan memenuhi preferensi seluruh panelis.

Aroma Makanan Tanpa Zat Aditif

Aroma yang berasal dari suatu makanan merupakan suatu daya tarik kuat yang mampu untuk merangsang penciuman sehingga dapat membangkitkan selera makan. Aroma makanan ditimbulkan oleh adanya senyawa volatil yang bereaksi pada suatu enzim atau tanpa enzim (Wardhana *et al.*, 2022). Aroma pada suatu produk pangan dapat dinilai dengan mencium bau yang sudah dihasilkan dari produk itu sendiri. Pada puding ubi ungu sendiri memiliki aroma yang wangi karena dihasilkan waktu proses memasak puding tersebut dari campuran daun pandan alami sehingga aroma yang dihasilkan cenderung wangi daun pandan. Sedangkan pada nugget tahu memiliki aroma yang sedap berasal dari campuran rebon yang dihaluskan, sehingga produk makanan ini memiliki aroma yang khas dan tidak menyengat sama sekali. Rasa memiliki hubungan dengan aroma diakrenakan keduanya merupakan komponen cita rasa, apabila aroma disukai maka rasa akan disukai pula (Khalisa *et al.*, 2021).



Gambar 2. Hasil Presentase Aroma Puding Ubi Ungu dan Nugget Tahu

Berdasarkan diagram aroma puding ubi ungu menunjukkan bahwa mayoritas panelis memiliki tanggapan yang positif. Sebanyak 48% panelis menilai aroma puding cukup harum, dan 36% lainnya memberikan penilaian sangat harum. Hal ini menunjukkan bahwa aroma puding ubi ungu umumnya diterima dengan baik oleh para panelis. Namun, masih terdapat 16% panelis yang

menyatakan bahwa aroma puding kurang harum, dan tidak ada panelis yang memberikan penilaian tidak harum sama sekali. Hasil ini dapat menjadi acuan untuk mempertahankan kualitas aroma sekaligus meningkatkan intensitas harum bagi beberapa panelis yang merasa kurang puas.

Diagram aroma nugget tahu menunjukkan hasil yang beragam. Sebanyak 36% panelis menilai aromanya kurang harum sedangkan 24% panelis menilai aroma nugget tahu cukup harum, 28% lainnya menilai sangat harum. 12% panelis yang memberikan penilaian tidak harum. Data ini mengindikasikan bahwa sebagian besar panelis merasa aroma nugget tahu masih perlu ditingkatkan untuk memberikan kesan harum yang lebih kuat dan lebih menarik bagi balita. Evaluasi ini dapat digunakan untuk mengembangkan formula aroma yang lebih optimal.

Rasa Makanan Tanpa Zat Aditif

Rasa adalah faktor yang menjadi penentu suatu produk tersebut dapat diterima atau tidak oleh suatu konsumen dikarenakan indera perasa yaitu lidah menjadi penentu diterimanya rasa tersebut. Suatu rasa dapat ditentukan dengan rangsangan mulut, rasa memiliki peran penting bagi mutu suatu bahan dasar yang digunakan (Lamusu, 2018). Rasa alami pada ubi ungu sudah cenderung manis sehingga rasa manis yang terdapat pada puding ini ialah manis asli yang dihasilkan oleh ubi ungu tersebut ditambah dengan agar agar bubuk plain tidak mengubah rasa asli ubi ungu ini. Sehingga produk puding ubi ungu ini tidak ditambah dengan perasa lainnya yang dapat mempengaruhi cita rasa aslinya. Selanjutnya pada nugget tahu tersebut agar memiliki rasa yang tidak hambar hanya ditambah dengan garam dan udang rebon sebagai perasa gurihnya. Jadi, produk nugget tahu ini tidak ditambahkan zat aditif seperti MSG.



Gambar 3. Hasil Presentase Rasa Puding Ubi Ungu dan Nugget Tahu

Berdasarkan diagram di atas menunjukkan bahwa sebanyak 40% panelis menilai rasa puding cukup enak, sementara 32% lainnya memberikan penilaian sangat enak. Namun, 20% panelis menyatakan rasa puding kurang enak, dan 8% menilai tidak enak. Data ini mengindikasikan bahwa meskipun sebagian besar panelis menyukai rasa puding ubi ungu, masih terdapat ruang untuk perbaikan guna meningkatkan kepuasan konsumen secara keseluruhan.

Penilaian rasa nugget tahu dari panelis ibu-ibu PKK menunjukkan bahwa mayoritas panelis memberikan respons positif. Sebanyak 56% panelis menilai rasa nugget tahu cukup enak, sementara 12% memberikan penilaian sangat enak. Namun, terdapat 16% panelis yang menyatakan rasa nugget tahu kurang bumbu dan 16% lainnya menilai tidak enak. Hasil ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar panelis cukup puas dengan rasa nugget tahu, perlu dilakukan penyesuaian bumbu atau pengolahan untuk meningkatkan rasa

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi diperoleh bahwa pemahaman kader-kader PKK tentang bahaya zat aditif masih rendah, sehingga sosialisai tentang bahaya zat aditif pada makanan dan pembuatan makanan sehat berupa puding ubi ungu dan nugget tahu sudah tepat dilakukan.

Secara keseluruhan, produk puding ubi ungu dan nugget tahu mendapatkan respons yang cukup positif dari mayoritas panelis ibu-ibu PKK, kedua produk makanan tersebut memiliki potensi untuk dijadikan makanan yang disukai. Kedua produk tersebut juga dapat digunakan sebagai makanan tambahan bagi balita yang sedang dalam masa pertumbuhan dan membutuhkan asupan gizi yang seimbang.

Diharapkan untuk kader Ibu-ibu PKK di Kelurahan Manisrenggo dapat semakin memperdalam pemahaman mengenai dampak dan bahaya zat aditif dalam jangka waktu yang panjang sehingga dapat memilih alternatif bahan alami dalam pengolahan suatu makanan. Kemudian untuk ibu-ibu PKK diharapkan untuk terus mengembangkan makanan sehat dan bebas akan kandungan aditif guna menjaga tumbuh kembang anak dan balita dan pemenuhan gizi yang seimbang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Nusantara PGRI Kediri atas bantuan biaya pengabdian melalui KKNT 2025 pemerintah Kelurahan Manisrenggo dan PKK Manisrenggo.

DAFTAR PUSTAKA

- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asriani, N., Nurhayati, & Sulastri, Y. (2021). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Tahu Pada Berbagai Persentase Penambahan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(1), 859–869. <https://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/download/150/119/951>
- Ayyumi, L. A. S., Nazaruddin, N., & Cicilia, S. (2021). Aktivitas Antioksidan Iwel Dari Tepung Ketan Hitam Dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 56–70. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2724>
- Emilia, I., Setiawan, A. A., Putri, Y. P., Marmaini, M., Rosanti, D., Warsari, D., Eddy, S., Rizal, S., Novianti, D., Mutiara, D., & Haziza, N. (2020). Pengenalan Zat Aditif Pada Makanan Dan Dampaknya Terhadap Kesehatan Di Sma Negeri I Belimbing Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(2), 65. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v26i2.15510>
- Kartika, I. R., & Kurniadewi, F. (2024). Edukasi dan Sosialisasi Bahaya Zat Aditif Makanan dan Identifikasinya Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Guru SMA Labschool Cibubur. *SEGARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2). <https://doi.org/10.33533/segara.v1i2>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Lamusu, D. (2018). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/7>
- Mardin, H., Mamu, H. D., Usman, N. F., Mustaqimah, N., & Pagalla, D. B. (2022). Pengenalan Zat Aditif dan Adiktif yang Berbahaya Bagi Kesehatan di Lingkungan MTs. Negeri 2 Kabupaten Gorontalo. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, 1(2), 58–66. <https://doi.org/10.34312/ljpmt.v1i2.15466>
- Mashabai, I., Suryani, Kurnia sakti lubis, I., & Gumelar, A. (2021). Analisa Kualitas Produk Tahu Di Cv. Ikhwanudin Di Desa Jorok Sumbawa Besar Dengan Metode Voice of Customer(Voc). *Jurnal Industri & Teknologi Samawa*, 2(1), 1–5. <https://doi.org/10.36761/jitsa.v2i1.1017>

- Muzakir, H., Ashari, C. R., & Listiowaty, E. (2023). Edukasi Zat Aditif Makanan dan Jajanan Sehat Pada Pelajar. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, 2(2), 103–108. <https://doi.org/10.34312/ljpmt.v2i2.19692>
- Ningtyas, R. K., Pulansari, F., & Hayati, K. R. (2018). Penerapan Business Process Management (BPM) (Studi Kasus: Proses Bisnis Meneksekusi dan Mengelola Rencana Penjualan di Divisi Niaga PT PJB Services). *Jurnal Teknologi*, 11(2008), 65 – 71.
- Ratnawati, M., Probowati, R., Sawitri Prihatini, M., Ningtyas, S. F., & Ulfa, A. F. (2023). Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita. *Jurnal Health Sains*, 4(2), 104–111. <https://doi.org/10.46799/jhs.v4i2.801>
- Santoso, A., Badar, A., Amalia, L., Fitri, L., Sari, S., & Rahman, V. (2022). Pemanfaatan Ubi Ungu Sebagai Bahan Pembuatan Puding Untuk Menambah Penghasilan Bagi Warga Rt 009 Cilandak Jakarta Selatan. *Jurnal PADMA: Pengabdian Dharma Masyarakat*, 2(1), 2–5. <https://openjournal.unpam.ac.id/index.php/JPDm/article/view/17862/9210>
- Sumarni, N., Rosidin, U., & Sumarna, U. (2020). menjadi lebih besar . sehat . Padahal jajanan tersebut mengandung zat-zat aditif yang dapat bersifat karsinogenik bagi dilarang digunakan untuk pangan seperti formalin , boraks , zat pewarna rhodamin (Rismawati 2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar (Kemenk. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 289–297. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i2.28026>
- Tantriati, T., & Setiawan, R. (2023). Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Anak Usia Dini. *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 7(6), 7611–7622. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v7i6.4486>
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN MINUMAN SERBUK DARI LIMBAH BIJI NANGKA (*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89. <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>
- Wati, N. (2020). Analisis Program Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Terhadap Status Gizi Anak Di Posyandu Kelurahan Sembungharjo Semarang. *TEMATIK: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(2), 94. <https://doi.org/10.26858/tematik.v6i2.15539>