

## **Upaya Peningkatan Gizi Anak melalui Penyuluhan Konsumsi Protein Hewani dan Demonstrasi Pembuatan Sosis Hati Ayam**

**Nathasa Khalida Dalimunthe<sup>1,\*</sup>, Tiara Kurnia Khoeirunnisa<sup>1</sup>, Nindytia Puspitasari Dalimunthe<sup>2</sup>, Cindy Aulia<sup>1</sup>, Aprilia Khoirunisa<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Politeknik Negeri Lampung, Bandar Lampung, Indonesia

<sup>2</sup> Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia

Email: <sup>1,\*</sup>nathasa\_kd@polinela.ac.id, <sup>2</sup>tiarakurniakhoeirunnisa@polinela.ac.id, <sup>3</sup>nindytia.puspitasari@feb.unila.ac.id,

<sup>4</sup>auliacindy538@gmail.com, <sup>5</sup>apriakhoirunisa878@gmail.com

(\*: coresponding author)

**Abstrak**—Kondisi kesehatan balita pada wilayah kerja Puskesmas Kedaton bulan Januari tahun 2025 di Kelurahan Sukamenanti Baru menunjukkan cakupan anak balita yang mengalami kenaikan berat badan hanya 85% sehingga belum mencapai target. Hati ayam merupakan bahan pangan yang mudah didapat dan harga yang murah. Namun, anak-anak cenderung tidak suka jika mengonsumsi langsung hati ayam, sehingga perlu adanya inovasi bentuk yang sesuai dengan selera anak-anak seperti menjadi olahan lain yang lebih menarik. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada ibu terkait pentingnya konsumsi pangan hewani serta memberdayakan KWT Melati Jaya melalui pelatihan pengolahan sosis hati ayam sebagai solusi pangan bergizi yang murah dan disukai anak. Kegiatan dilaksanakan Juli-Agustus 2025 di Masjid Al-Fitrah, Sukamenanti Baru, Kedaton, Bandar Lampung. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan media leaflet, sedangkan kegiatan pembuatan sosis hati ayam dengan metode demonstrasi secara langsung kepada ibu KWT. Terjadi peningkatan signifikan pengetahuan ibu tentang protein hewani ( $p=0,000$ ) (nilai rata-rata pre-test 78,8 menjadi post-test 93,3). Seluruh kelompok cukup berhasil mempraktikkan pembuatan sosis hati ayam dengan hasil olahan yang disukai (rasa enak, aroma minimal). Sosis ini berpotensi sebagai solusi gizi balita dan peluang usaha dengan daya simpan beku.

**Kata Kunci:** Demonstrasi; Edukasi; Hati Ayam; Sosis.

**Abstract**—The health condition of toddlers in the Kedaton Community Health Center working area in January 2025 in Sukamenanti Baru Village showed that the coverage of toddlers who experienced weight gain was only 85% so it has not reached the target. Chicken liver is a food ingredient that is easily available and inexpensive. However, children tend to dislike consuming chicken liver directly, so there is a need for innovation in forms that suit children's tastes, such as being processed into other, more attractive products. This community service aims to provide understanding to mothers regarding the importance of consuming animal foods and empowering KWT Melati Jaya through training in processing chicken liver sausages as a nutritious food solution that is affordable and liked by children. The activity was carried out July-August 2025 at the Al-Fitrah Mosque, Sukamenanti Baru, Kedaton, Bandar Lampung. Counseling activities were carried out using lecture methods and leaflet media, while the activity of making chicken liver sausages was carried out using a direct demonstration method for KWT mothers. There was a significant increase in mothers' knowledge about animal protein ( $p = 0.000$ ) (average pre-test score of 78.8 to post-test 93.3). All groups were quite successful in making chicken liver sausages, resulting in a product they enjoyed (good taste, minimal odor). This sausage has the potential to provide a nutritional solution for toddlers and a business opportunity with a long shelf life.

**Keywords:** Chicken Liver; Demonstration; Education; Sausage.

### **1. PENDAHULUAN**

Kecamatan Kedaton memiliki tujuh kelurahan yaitu salah satunya Kelurahan Sukamenanti Baru yang memiliki luas daerah 7% dari luas total Kecamatan Kedaton. Kelurahan Sukamenanti Baru memiliki luas 19 Hektare (Ha) dengan jumlah penduduk sekitar 3.841 jiwa atau 930 KK, berada di 2 lingkungan yang terbagi menjadi 12 RT (Badan Pusat Statistik, 2024). Tingkat pendidikan masyarakat Kelurahan Sukamenanti Baru mayoritas tidak tamat SD dan tidak tamat SLTP. Kelurahan Sukamenanti Baru termasuk kelurahan dengan permukiman yang padat dan dekat dengan pusat kota dan sebagian besar Masyarakatnya Berpenghasilan Rendah (MBR). Tingkat perekonomian pada masyarakat Kelurahan Sukamenanti Baru mayoritas tergolong pada tingkat ekonomi rendah. Adapun upaya menambah penghasilan untuk meningkatkan kesejahteraan rumah tangga yaitu kaum perempuan bekerja sebagai pembantu rumah tangga. Kelurahan Sukamenanti Baru memiliki Koperasi Kelompok Wanita Tani Melati Jaya. Koperasi KWT Melati Jaya ini berdiri sejak tahun 2018 lalu, merupakan koperasi simpan pinjam dan pengelola bank sampah. Sumber utama koperasi ini berasal dari pengelolaan bank sampah. Namun sejak kondisi covid-19, produktifitas KWT Melati Jaya Kelurahan Sukamenanti Baru menurun karena adanya pembatasan kontak antar manusia.

Anggota KWT Melati Jaya adalah ibu-ibu dan ada juga yang berperan sebagai kader posyandu. KWT Melati Jaya jarang menerima pelatihan atau penyuluhan terkait pengolahan dan teknologi dalam bidang pangan. Kondisi kesehatan balita pada wilayah kerja Puskesmas Kedaton bulan Januari tahun 2025 di Kelurahan Sukamenanti Baru menunjukkan cakupan anak balita yang mengalami kenaikan berat badan hanya 85% sehingga belum mencapai target. Selain itu masih ditemukan juga kejadian anak berat badan kurang (BB/U) dan gizi kurus (BB/TB) dan jika tidak diatasi akan berisiko penurunan produktifitas dimasa dewasa. Kejadian stunting pada anak berkaitan dengan rendahnya konsumsi protein hewani pada anak (Haryani et al., 2023)

Hasil penelitian ketua pengusul juga mendukung pernyataan tersebut bahwa lebih dari sebagian anak baduta di Indonesia pada setiap kali makannya tidak mengonsumsi protein hewani (Dalimunthe et al., 2022). Kontribusi terbesar dari asupan protein anak baduta yaitu pada produk susu dan turunannya, yang mana produk tersebut merupakan UPF (*Ultra Processed Food*) (Dalimunthe et al., 2022). Keragaman pangan, terutama konsumsi protein hewani seperti telur, daging, ikan, susu dan turunannya dapat meningkatkan kualitas gizi anak. Peningkatan kualitas gizi berpotensi mengurangi risiko stunting (Hariawan et al., 2024). Menu pangan lokal yang ada di Indonesia dapat dijadikan pilihan dalam makanan pendamping anak seperti organ hewan/jeroan yaitu hati sebagai sumber protein dan zat gizi mikro yang baik terutama zat besi dan vitamin A. Hati ayam merupakan produk sampingan dari ayam yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber zat besi, vitamin A, dan protein tinggi (Dalimunthe, Saleh, et al., 2024). Zat gizi tersebut dapat mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak dalam mencegah masalah gizi kurang/buruk dan *stunting*. Hati ayam merupakan bahan pangan yang mudah didapat dan harga yang murah. Namun, anak-anak cenderung tidak suka jika mengonsumsi langsung hati ayam, sehingga perlu adanya inovasi bentuk yang sesuai dengan selera anak-anak seperti menjadi olahan lain yang lebih menarik.

Hati hewan dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dengan sifat organoleptik yang baik, seperti pasta hati, bubuk hati, dan sosis hati (Shen et al., 2023). Sosis adalah makanan yang berbahan daging minimal 75% dan berbentuk panjang yang mudah dimakan (SNI, 1995). Sosis yang beredar sekarang cenderung mengandung pengawet sehingga tidak ramah untuk anak-anak. Selain memiliki cita rasa yang disukai anak-anak, sosis juga memiliki tekstur yang mudah dikonsumsi. Menurut Kecamatan Kedaton dalam angka, perempuan di Kelurahan Sukamenanti Baru sebagian bekerja untuk membantu perekonomian keluarga. Ibu yang bekerja sehingga tidak sempat menyajikan makanan sehat di rumah merupakan salah satu penyebab dari terjadinya masalah gizi (Dalimunthe, Ekayanti, et al., 2024).

Berdasarkan uraian tersebut maka permasalahan yang dihadapi Kelurahan Sukamenanti Batu yaitu masih ditemukannya anak balita yang bermasalah gizi yang diduga karena rendahnya konsumsi protein hewani dan ibu yang tidak sempat menyediakan makanan yang sehat dan produktifitas KWT Melati Jaya yang tidak optimal. Oleh karena itu ibu-ibu melalui KWT perlu dibekali dengan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi melalui kegiatan pengabdian yang memiliki tujuan yaitu untuk memberdayakan KWT Melati Jaya dalam pengolahan sosis berbasis hati ayam sebagai makanan kaya protein. Manfaat kegiatan tersebut adalah para ibu dapat terampil membuat camilan berbasis protein hewani untuk anaknya, sehingga dapat mengurangi risiko masalah gizi pada anak yaitu gizi buruk, berat badan kurang, dan *stunting*. Harapannya dengan adanya inovasi ini dapat tercipta solusi yang tidak hanya meningkatkan kesehatan balita, tetapi juga memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat melalui pemberdayaan KWT.

## 2. METODE PELAKSANAAN

### 2.1 Solusi yang Ditawarkan

Tabel 1 berisikan tiga permasalahan yang ditemui pada KWT Melati Jaya dari aspek sosial-kemasyarakatan. Berdasarkan permasalahan pada KWT Melati Jaya 10, tim pengabdian berdiskusi dengan ketua KWT untuk dapat melaksanakan beberapa kegiatan sebagai berikut.

**Tabel 1.** Permasalahan dan solusi kegiatan

Permasalahan	Solusi
a. Masih terdapat balita dengan masalah gizi terkait kurangnya konsumsi protein hewani	a. Melakukan edukasi kepada ibu KWT tentang pentingnya konsumsi protein hewani
b. Sebagian ibu bekerja sehingga tidak sempat menyajikan makanan sehat untuk anak	b. Mengadakan demonstrasi pembuatan camilan sehat kaya protein dalam bentuk sosis hati ayam
c. Terbatasnya keterampilan KWT Melati Jaya dalam mengolah camilan sehat berbahan dasar protein hewani.	

### 2.1 Metode Pendekatan yang Dilaksanakan

Metode pendekatan yang dilaksanakan untuk mendukung kegiatan yaitu:

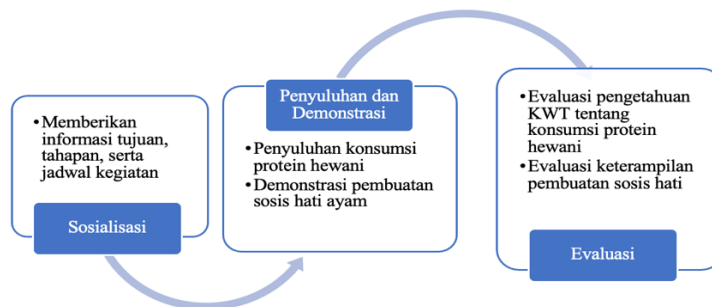
#### a. Metode ceramah dan diskusi

Metode ini dilakukan pada kegiatan penyuluhan pentingnya konsumsi protein hewani. Media penyuluhan menggunakan media slide serta leaflet dengan topik: 1) permasalahan gizi; 2) dampak masalah gizi; 3) penyebab masalah gizi; 4) penanganan masalah gizi; 6) porsi protein hewani; 7) jenis dan jumlah protein hewani. Semua peserta diberikan selebaran leaflet agar lebih memahami informasi yang disampaikan oleh narasumber.

#### b. Metode demonstrasi

Kegiatan membuat sosis hati ayam diperagakan langsung oleh tim pengabdian. Para ibu diberikan selebaran leaflet berisi tentang 1) Manfaat konsumsi hati ayam; 2) kandungan gizi hati ayam; 3) alat dan bahan membuat sosis hati ayam; 4) cara membuat sosis hati ayam.

Prosedur Pelaksanaan Kegiatan dilakukan melalui 3 tahapan, seperti terlihat pada Gambar 1 berikut.



**Gambar 1.** Prosedur pelaksanaan program

Dari Gambar 1 dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Kunjungan dan sosialisasi

Tahap awal yang dilakukan oleh tim pengabdian yaitu menghubungi dan koordinasi kegiatan dengan Ketua KWT serta melakukan survei lokasi pengabdian.

b. Penyuluhan

Materi penyuluhan gizi yang diberikan kepada peserta yaitu mengenai isi piringku dan pentingnya konsumsi protein hewani pada anak. Sebelum edukasi dimulai, peserta diberikan kuesioner pre-test berisi 5 pertanyaan untuk menggambarkan pemahaman terkait gizi. Edukasi gizi dilakukan dengan metode ceramah dengan bantuan media power point. Topik bahasan saat memberikan edukasi pentingnya konsumsi protein hewani yaitu terkait dengan isi piringku, manfaat konsumsi protein hewani, jenis protein hewani lokal, olahan protein hewani, dampak tidak mengonsumsi protein hewani. Kemudian, tim pengabdian mengadakan sesi diskusi dan tanya jawab kepada peserta. Setelah edukasi selesai, ibu diberikan pertanyaan post-test yang sama seperti diawal untuk merekam peningkatan pengetahuan ibu akibat edukasi yang diberikan. Peserta diakhir edukasi akan diberikan leaflet untuk dapat lebih memahami materi yang disampaikan dan dapat dibawa pulang. Evaluasi pengetahuan ibu diperoleh dengan cara membandingkan nilai dari pre-test dan post-test yang sudah dilakukan.

c. Demonstrasi

Sosis merupakan makanan yang digemari oleh anak-anak terdiri dari minimal 75% daging (SNI, 1995). Sosis yang beredar saat ini masih banyak yang menggunakan bahan pengawet dan bahan kimia. Penelitian ketua pengusul sebelumnya membuat olahan hati ayam dan ikan lele yang dapat diklaim sebagai kaya protein dan bernilai ekonomis (Dalimunthe, Saleh, et al., 2024). Pengabdian ini mengadopsi hasil penelitian ketua pengusul yaitu menggunakan formulasi terpilih pada substitusi hati ayam pada abon yaitu 1:3 (Dalimunthe, Saleh, et al., 2024). Kegiatan demonstrasi yang akan diberikan kepada KWT yaitu olahan sosis dari hati ayam. Kegiatan ini dilakukan dengan memperagakan bagaimana sosis hati ayam dibuat dari nol, mulai dari tahapan persiapan, pengolahan, penyajian, serta pengemasan. Demonstrasi akan diperagakan langsung oleh tim pengusul dengan mengajak KWT untuk berpartisipasi dalam demonstrasi tersebut. Alat yang digunakan pada kegiatan pengabdian meliputi alat tulis, pengeras suara, speaker, LCD, proyektor, food processor, steamer, spatula, sendok, selongsong sosis dari kolagen halal, tali Kasur, jarum steril, timbangan, talenan, pisau, gunting, lap, tisu, kompor, dan gas. Bahan dan resep dalam membuat sosis hati ayam disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Rincian bahan adonan sosis hati ayam

Bahan	Berat / URT
Hati ayam	160 g
Daging ayam	340 g
Putih telur ayam	2 butir
Tepung tapioka	50 g
Es batu	100 g
Minyak goreng	30 ml
Garam	½ sdt
Lada putih	½ sdt
Bawang putih	1 sdm
Bawang bombay	½ buah
Baking powder	½ sdt

Tabel 2 merupakan rincian bahan yang digunakan dalam membuat adonan sosis hati ayam per 500 gram daging. Satu resep sosis hati ayam menghasilkan 20 sosis berukuran  $\pm 10$  cm. Adapun langkah dalam pembuatan sosis hati ayam sebagai berikut.

1. Bersihkan dan cuci hati ayam
2. Rebus hati ayam dengan daun salam
3. Masukkan daging ayam, hati ayam rebus, bawang putih, putih telur, minyak, garam, lada
4. Haluskan
5. Masukkan es batu dan baking powder
6. Haluskan sampai semua bahan merata dan bertekstur halus
7. Adonan yang sudah halus kemudian dimasukkan kedalam sosis stufer
8. Siapkan selongsong sosis dan isi adonan dengan sosis stufer
9. Ikat sosis per 10 cm dengan tali kasur
10. Tusuk-tusuk sosis menggunakan jarum steril
11. Kukus sosis selama  $\pm 25$  menit
12. Angkat dan dinginkan
13. Sosis hati ayam siap disajikan

d. Evaluasi

1. Edukasi pentingnya konsumsi protein hewani  
Evaluasi kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdian. Tim akan memberikan kuesioner pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan edukasi pentingnya konsumsi protein hewani untuk melihat peningkatan pemahaman ibu KWT. Setelah kegiatan, tim akan memberikan leaflet yang dapat dibaca oleh KWT. Pemahaman ibu kurang jika nilai  $< 60$ , baik 60-80, dan sangat baik  $> 80$ .
2. Demonstrasi olahan sosis hati ayam  
Evaluasi kegiatan ini dilakukan oleh tim dengan memantau praktik ibu dalam membuat sosis hati ayam per kelompok. Penilaian yang dilakukan yaitu berdasarkan kemampuan memasukkan adonan sosis ke dalam selongsong sosis. Keterampilan membuat sosis baik (skor 3) jika kelompok ibu berhasil memasukkan adonan sosis kedalam 1 meter selongsong dan dibagi per 10 cm dengan rapih, konsisten, dan tidak bocor. Nilai keterampilan cukup (skor 2) jika berhasil memasukkan adonan sosis kedalam 1 meter selongsong dan dibagi per 10 cm dengan sebagian/sedikit sosis bentuk tidak konsisten dan bocor. Nilai keterampilan perlu perbaikan (skor 1) jika peserta sebagian berhasil memasukkan adonan sosis kedalam 1 meter selongsong dan dibagi per 10 cm namun mayoritas tidak rapih, konsisten, dan bocor.

### 2.3 Tempat dan Waktu

Tempat kegiatan pengabdian dilakukan di Lingkungan Kelurahan Sukamenanti Baru, Kecamatan Kedaton, Bandar Lampung. Kegiatan penyuluhan pentingnya konsumsi protein hewani dilaksanakan di Masjid Al-Fitrah Lantai 2 pada tanggal 31 Juli 2025, sedangkan kegiatan demonstrasi pembuatan sosis hati ayam dilaksanakan dilapangan Masjid Al-Fitrah pada tanggal 07 Agustus 2025. Peserta kegiatan yaitu ibu KWT Melati Jaya di wilayah Desa Sukamenanti Baru.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Kunjungan dan Sosialisasi Kegiatan

Kunjungan tim pengabdian ke wilayah pengabdian yaitu di KWT Melati Jaya 10 dilaksanakan pada tanggal 6 Juli 2025. Kunjungan disambut baik oleh ketua KWT Melati Jaya 10 yaitu Bu Nurbaiti. Kunjungan dan sosialisasi kegiatan ke ketua KWT Melati Jaya 10 disajikan pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Kunjungan dan sosialisasi kegiatan ke ketua KWT Melati Jaya 10

Gambar 2 merupakan potret kegiatan dari tim pengabdian sedang melakukan diskusi terhadap rencana kegiatan yang akan dilakukan selama bulan Juli hingga Agustus 2025. Ketua KWT mendukung penuh terhadap

rencana kegiatan yang diusulkan oleh tim yaitu kegiatan penyuluhan konsumsi protein hewani dan demonstrasi pengolahan sosis hati ayam. Hal tersebut mengingat karena permasalahan gizi pada anak di lingkungan Kelurahan Sukamenanti Baru yaitu gizi kurang atau berat badan yang kurang yang harus dicegah agar tidak menjadi masalah gizi kronis. Setelah tim dan ketua KWT sepakat mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan, ketua KWT menyampaikan kepada lurah untuk mendapatkan izin kegiatan. Setelah itu, ketua KWT menyampaikan kepada ibu-ibu rumah tangga KWT Melati Jaya 10. Tim pengabdian membuat surat undangan kepada Lurah, Kepala Lingkungan, dan Kamtibmas dan ibu KWT Melati Jaya 10 Kelurahan Sukamenanti Baru, Kecamatan Kedaton, Bandar Lampung terkait kegiatan yang akan dilaksanakan. Peserta yang diundang dalam kegiatan pengabdian ini yaitu berjumlah 35 orang termasuk perangkat lurah.

### 3.2 Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Protein Hewani

Kegiatan pertama dilakukan penyuluhan mengenai pentingnya konsumsi protein hewani. Penyuluhan ini dimulai pukul 09.00 WIB hingga 11.00 WIB yang dihadiri oleh 18 ibu KWT Melati Jaya. Penyuluhan juga dihadiri oleh Lurah, Kepala Lingkungan, Kamtibmas dari Kelurahan Sukamenanti Baru. Penyuluhan ini diberikan untuk meningkatkan pemahaman KWT terkait konsumsi protein hewani pada anak sehingga dapat mencegah timbulnya masalah gizi terutama gizi kurang/buruk dan stunting terutama yang terjadi di Kelurahan Sukamenanti Baru. Salah satu faktor penyebab yang paling berdampak pada kejadian stunting ialah kurangnya asupan protein.

Apabila asupan protein kurang maka produksi *Insulin Growth Factor 1* (IGF-1) akan terganggu sehingga massa mineral tulang dan pertumbuhan tulang terganggu (Aritonang et al., 2020). Berikut dokumentasi kegiatan penyuluhan pentingnya konsumsi protein hewani. Kegiatan penyuluhan pentingnya konsumsi protein hewani kepada KWT Melati Jaya 10 disajikan pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Penyuluhan pentingnya konsumsi protein hewani kepada KWT Melati Jaya 10

Gambar 3 merupakan potret kegiatan pemberian materi yang dilakukan selama kurang lebih 30 menit dan dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab. Antusias dari para ibu terhadap kegiatan penyuluhan sangat baik ditandai dengan diskusi yang berjalan dengan aktif dan lancar. Banyak pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh para ibu saat materi berlangsung meliputi permasalahan gizi yang ada di Kelurahan Sukamenanti Baru, pernyataan mengenai jika anak mengonsumsi telur setiap hari akan menimbulkan bisul, kenapa harus konsumsi protein hewani, perbedaan protein hewani dan nabati. Makanan yang bersumber dari hewan, seperti daging, unggas, telur, susu, dan ikan merupakan makanan padat nutrisi yang merupakan sumber protein, asam amino esensial, dan zat gizi mikro yang mungkin sulit diperoleh hanya melalui makanan nabati.

Makanan protein yang bersumber dari hewan menyediakan nutrisi penting yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan pada anak-anak, pemeliharaan massa dan fungsi otot pada orang dewasa, penambahan massa dan kekuatan otot pada individu yang berolahraga, dan mitigasi sarkopenia pada orang tua (Sheffield et al., 2024). Ibu perlu meningkatkan asupan protein hewani untuk balita yang berasal dari lauk pauk berbasis pangan lokal guna menurunkan risiko stunting (Day et al., 2022; Haryani et al., 2023). Berikut hasil pengetahuan gizi ibu sebelum dan sesudah penyuluhan yang disajikan pada Tabel 3.

**Tabel 3.** Pengetahuan gizi ibu sebelum dan sesudah penyuluhan

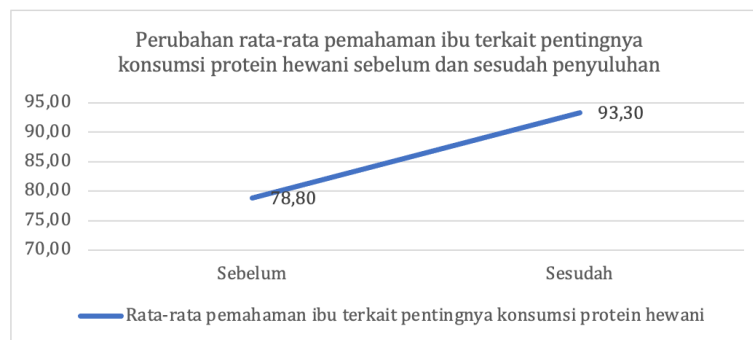
Pengetahuan Gizi	Pre		Post	
	n	%	n	%
<60 (kurang)	2	11,2	1	5,5
60-80 (baik)	10	55,5	3	16,7
>80 (sangat baik)	6	33,3	14	77,8
Total	18	100,0	18	100,0

Tabel 3 merupakan gambaran hasil evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan, semua peserta mengalami peningkatan pemahaman dengan rata-rata skor 73 ke 93. Sebelum memulai kegiatan, pemahaman ibu terkait pentingnya konsumsi protein hewani terdapat 16,7% (3 peserta) yang kurang baik, namun setelah edukasi hanya ada 5,5% (1 peserta) yang pemahamannya kurang baik. Berikut sebaran jawaban benar pada setiap pertanyaan pre dan post-test yang dikerjakan oleh ibu KWT. Sebaran jawaban benar pada setiap pertanyaan pre dan post-test disajikan pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Sebaran jawaban benar pada setiap pertanyaan pre dan post-test

Pertanyaan	Pre-test		Post-test	
	n	%	n	%
Berapa porsi protein hewani yang disarankan untuk dikonsumsi setiap hari?	7	38.9	15	83.3
Apa dampak dari gizi kurang pada anak?	16	88.9	17	94.4
Apa manfaat protein hewani bagi tumbuh kembang anak?	17	94.4	18	100.0
Apa keunggulan protein hewani dibanding nabati?	14	77.8	17	94.4
Apa manfaat konsumsi telur setiap hari untuk anak?	17	94.4	17	94.4

Tabel 4 menggambarkan sebaran jawaban benar pada setiap pertanyaan pre dan post-test. Sebanyak 38,9% pertanyaan yang terkait porsi konsumsi protein hewani dalam sehari dijawab salah oleh peserta. Para ibu mengetahui bahwa konsumsi protein hewani itu sangat penting bagi anak, namun yang belum diketahui adalah seberapa banyak anjuran yang direkomendasikan oleh Kemenkes agar tumbuh kembang baik. Setelah diberi penyuluhan, sebanyak 83,3% para ibu sudah banyak menjawab benar terkait porsi yang dianjurkan untuk konsumsi protein hewani yaitu 2-4 porsi/hari. Perubahan rata-rata pemahaman ibu terkait pentingnya konsumsi protein hewani sebelum dan sesudah penyuluhan disajikan pada Gambar 4.



**Gambar 4.** Grafik perubahan rata-rata pemahaman ibu terkait pentingnya konsumsi protein hewani sebelum dan sesudah penyuluhan

Gambar 4 merupakan grafik yang menunjukkan perubahan rata-rata pemahaman ibu terkait pentingnya konsumsi protein hewani sebelum dan sesudah penyuluhan. Terjadi peningkatan pemahaman ibu yang signifikan ( $p\text{-value} = 0,001$ ) sebesar 36% dari skor 78,8 menjadi 93,3. Pemberian edukasi menjadi ladang informasi para ibu KWT mengenai perbedaan olahan protein hewani yang beredar di toko atau supermarket dan yang dibuat *homemade* (rumahan) seperti naget, sosis, kornet, dan lain-lain. Sehingga para ibu memiliki pemahaman baru bahwa olahan-olahan tersebut jika dibuat dirumah tanpa tambahan pengawet, pewarna, penstabil, pengental, dan bahan tambahan pangan lainnya dapat dikatakan sehat sebagai sumber protein yang baik. Meskipun pengolahan makanan diperlukan, pengolahan yang berlebihan dengan penambahan bahan-bahan kimia dapat mengubah nilai gizi makanan dan dapat menimbulkan risiko kesehatan (Yang et al., 2025).

Penambahan bahan tambahan seperti garam, fosfat, pengawet (biasanya nitrit/nitrat), pewarna, asam askorbat, isolat protein dan penggunaan zat tambahan kimia lain yang meningkatkan risiko penyakit (Sujarwanta, 2016) Edukasi gizi dapat efektif meningkatkan pengetahuan dan sikap ibu tentang konsumsi protein hewani pada anak stunting. Para ibu yang diberikan edukasi lebih memahami pentingnya protein hewani seperti telur, ikan, dan daging dalam mencegah stunting pada anak dibandingkan ibu yang tidak mendapatkan edukasi (Nadzifatussyahidiah et al., 2025). Saat penyuluhan juga diberikan penjelasan bahwa protein hewani tidak selalu mahal. Keluarga dengan perkenomian rendah berhubungan dengan konsumsi makanan anak yang tidak beragam terutama pada konsumsi protein hewani (Dalimunthe, Ekayanti, et al., 2024). Protein asal hewani seperti hati ayam, hati sapi, dan bentuk jeroan lainnya juga memiliki segudang zat gizi untuk masa pertumbuhan anak-anak. Harapannya edukasi yang didapatkan dapat diteruskan juga kepada ibu balita yang ada di Kelurahan Sukamenanti.

### 3.3 Demonstrasi Pengolahan Sosis Hati Ayam

Pembahasan diskusi pada kegiatan penyuluhan tersebut juga sangat cocok dengan kegiatan pengabdian selanjutnya yaitu mendemonstrasikan cara pengolahan hati ayam. Demonstrasi pengolahan sosis hati ayam dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus 2025. Kegiatan berlangsung mulai dari pukul 08.00-11.00 WIB di lingkungan Masjid Al-Fitrah. Peserta kegiatan demonstrasi berjumlah 25 orang. Peserta kegiatan diberikan leaflet berisi informasi mengenai kandungan gizi sosis hati ayam, resep, dan cara mengolah hati ayam. Berikut dokumentasi kegiatan pengolahan sosis hati ayam kepada KWT Melati Jaya 10. Kegiatan demonstrasi pengolahan sosis hati ayam kepada KWT Melati Jaya 10 disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Kegiatan Demonstrasi dan Hasil Sosis Hati Ayam

Gambar 5 merupakan kegiatan demonstrasi dan hasil sosis yang diperagakan langsung oleh tim pengabdian. Setelah demonstrasi selesai, para ibu dibagi menjadi 4 kelompok untuk dapat mencoba memasukkan adonan ke selongsong sosis menggunakan sosis *stuffer*. Setiap kelompok akan dipantau dan dinilai untuk menggambarkan keterampilan ibu alam membuat sosis. Rata-rata skor keterampilan membuat sosis hati ayam disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Rata-Rata Skor Keterampilan Membuat Sosis Hati Ayam

Gambar 6 merupakan rata-rata skor yang dinilai oleh tim pengabdian terhadap sosis hati ayam yang dibuat oleh peserta. Secara keseluruhan, sosis yang dihasilkan dalam rentang penilaian cukup hingga baik dari ketiga indikator penilaian. Hasil pemantauan dan penilaian yaitu semua peserta sangat semangat untuk belajar memasukkan adonan ke selongsong sosis menggunakan sosis *stuffer*. Ada kelompok yang mengalami kesulitan karena belum terbiasa dalam memasukkan adonan sosis ke selongsong, serta ada hasil sosis yang terlalu padat sehingga saat pengukusan mengalami kebocoran adonan. Kemudian, hasil pengisian sosis dikukus selama 25 menit. Setiap peserta diberikan sampel sosis untuk dikonsumsi. Peserta mengatakan bahwa sosis yang dihasilkan rasanya enak dan aroma hatinya tidak terlalu terasa.

Seorang ibu memegang peran penting dengan bertanggung jawab menyiapkan hidangan bernutrisi, merancang menu seimbang, serta mempertimbangkan kebutuhan dan selera seluruh anggota keluarga, terutama jika terdapat anak balita hingga usia sekolah (Jubaedah et al., 2021). Peserta juga diberikan paket bahan untuk dapat membuat sosis dirumahnya masing-masing. Sosis hati ayam tersebut sangat berpotensi menjadi camilan sumber protein balita dan bahkan kelompok lainnya seperti anak usia sekolah, remaja, dewasa dan bahkan lansia. Harapannya pengetahuan terkait mengolah bahan hewani ini bisa menjadi inspirasi dan mendorong para ibu untuk membuat makanan sehat yang disukai anak-anak dan mirip dengan yang dijual di supermarket. Sosis hati ayam juga dapat menjadi potensi bisnis karena dapat disimpan dengan metode frozen/beku dan dijual kepada ibu-ibu yang memiliki anak untuk dapat melengkapi isi bekal sehat untuk anaknya.

## 4. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa program intervensi yang ditujukan kepada Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati Jaya telah terlaksana dengan baik dan antusiasme tinggi. Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan kapasitas pengetahuan yang signifikan pada peserta mengenai pentingnya konsumsi protein hewani bagi tumbuh kembang anak. Peningkatan literasi gizi ini merupakan fondasi krusial bagi perbaikan pola konsumsi pangan keluarga dalam rangka menekan prevalensi masalah gizi, khususnya stunting dan defisiensi mikronutrien. Pada aspek aplikatif, kegiatan demonstrasi dan pelatihan pembuatan *sosis hati ayam* berjalan optimal dan mencapai *skill transfer* yang berhasil, ditunjukkan oleh kemampuan dalam membuat produk tersebut secara mandiri. Produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar organoleptik (rasa, tekstur, dan penampilan) yang dapat bersaing dengan produk komersial, tetapi yang lebih penting, memiliki profil gizi yang unggul dengan kandungan protein dan vitamin A yang tinggi. Kombinasi antara rasa dan nilai gizi yang padat ini menjadikan sosis hati ayam sebagai sebuah *food-based intervention* yang potensial dan berkelanjutan untuk diterapkan sebagai strategi dalam mencegah dan mengatasi masalah malnutrisi pada anak. Lebih jauh, inovasi pangan ini tidak hanya bernilai gizi tetapi juga memiliki dimensi ekonomi. Produk tersebut membuka peluang usaha (*enterprise opportunity*) bagi para ibu KWT, sehingga kegiatan pengabdian ini juga berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) dan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Tahun Anggaran 2025 atas dukungannya sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, E. A., Margawati, A., & Dieny, F. F. (2020). Analisis pengeluaran pangan, ketahanan pangan dan asupan zat gizi anak bawah dua tahun (BADUTA) sebagai faktor risiko stunting. *Journal of Nutrition College*, 9(1), 71–80.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Kecamatan Kedaton Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik.
- Dalimunthe, N. K., Ekayanti, I., & Dwiriani, C. M. (2022). Prevalence and Risk Factors of Inadequate Micronutrient Intake among Children Aged 6-23 Months in Indonesia. *Amerta Nutrition*, 6(4). <https://doi.org/https://doi.org/10.20473/amnt.v7i4.2022.342-350>
- Dalimunthe, N. K., Ekayanti, I., & Dwiriani, C. M. (2024). Family Socio-Economic Factors Related To Dietary Diversity Of Children Aged 12-23 Months. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 7(1), 1–13.
- Dalimunthe, N. K., Saleh, A. J., & Putri, A. A. (2024). Pengembangan By Product Ayam Menjadi Abon Tiale Berbahan Dasar Hati Ayam Dan Ikan Lele Untuk Makanan Tambahan Anak Balita. *Darussalam Nutrition Journal*, 8(1), 34–42.
- Day, L., Cakebread, J. A., & Loveday, S. M. (2022). Food proteins from animals and plants: Differences in the nutritional and functional properties. *Trends in Food Science & Technology*, 119, 428–442.
- Hariawan, M. H., Hasanbasri, M., & Arjuna, T. (2024). Stunting and Dietary Diversity in Children 24-59 Months in Indonesia (Analysis of Indonesian Family Life Survey 2014-2015). *Amerta Nutrition*, 8.
- Haryani, V. M., Putriana, D., & Hidayati, R. W. (2023). Animal-Based Protein Intake is Associated with Stunting in Children in Primary Health Care of Minggir. *Amerta Nutrition*, 7.
- Headey, D., Hirvonen, K., & Hoddinott, J. (2018). *Animal sourced foods and child stunting*. Wiley Online Library.
- Jubaedah, Y., Rinekasari, N. R., Rohaeni, N., & Lasmanawati, E. (2021). *Upaya Peningkatan Gizi Keluarga Melalui Program Pelatihan Dversifikasi Ikan Nila Bagi Wanita Kelompok Tani Di Desa Sukamanah Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung*. *LENTERA KARYA EDUKASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1 (3), 147–152.
- Nadzifatussyahid, N., Marliyati, S. A., Nurdiani, R., Nasution, Z., & Ekayanti, I. (2025). *Dampak Pendampingan Gizi Ibu terhadap Perubahan Pengetahuan Gizi dan Praktik Pemberian Makan Baduta*.
- Sheffield, S., Fiorotto, M. L., & Davis, T. A. (2024). Nutritional importance of animal-sourced foods in a healthy diet. *Frontiers in Nutrition*, 11, 1424912.
- Shen, R., Yang, D., Zhang, L., Yu, Q., Ma, X., Ma, G., Guo, Z., & Chen, C. (2023). Preparation of Complementary Food for Infants and Young Children with Beef Liver: Process Optimization and Storage Quality. *Foods*, 12(14), 2689.
- SNI. (1995). SNI 01-3020-1995. In *Standar Nasional Indonesia*.
- Sujarwanta, R. O. (2016). Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*, 40(1), 47–56.
- Yang, D., Chen, C., Zhao, D., & Li, C. (2025). Impact of ultra-processed meat products on human health: Review and outlook. *Journal of Food Science*, 90(2), e70040. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/1750-3841.70040>