

Penyuluhan dan Pengenalan MPASI lokal secara Organoleptik kepada Ibu Baduta di Pulau Barrang Lompo

Counseling and Introduction of Local Complementary Foods through Organoleptic Test to The Mothers on Barrang Lompo Island

¹Citrakesumasari, ¹Laksmi Trisasmita, ¹Ester G. A. Hartiono, ¹Nur Rahma, ¹Sabrina Utami Yasin

¹Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar

Korespondensi: L. Trisasmita laksmi.trisasmita@unhas.ac.id

Naskah Diterima: 3 Oktober 2022. Disetujui: 23 April 2023. Disetujui Publikasi: 30 Oktober 2023

Abstract. The evaluation of the sensory attributes in locally formulated complementary feeding for infants receiving breast milk, commonly referred to as Complementary Feeding of Breast Milk (MP-ASI), represents a pivotal element within the broader framework of the Family Nutrition Improvement Program (UPGK). In this organoleptic test, the main ingredients used are breadfruit and Moringa leaves. The nutritional content of breadfruit is fiber, complex carbohydrates, proteins, minerals (phosphorus, calcium, magnesium, iron) and vitamins. Likewise, Moringa plants are found in many tropical and subtropical regions, including South Asia. Moringa also has many nutritional contents in antioxidants, vitamins, essential amino acids, anti-inflammatory and other compounds. Therefore, a processing process is needed for both breadfruit and Moringa leaves before consumption to be used as complementary food in baduta. The primary objective of this community service initiative is to enhance maternal understanding regarding the assessment of sensory attributes in complementary foods intended for organoleptic evaluation. The methodology employed in this undertaking involves educational sessions encompassing instructional content and providing complementary foods designed explicitly for organoleptic assessment. The material presented is related to the timing of giving complementary food, the texture of complementary food, and essential signs when giving complementary food. The Results showed that the final test with p-value = 0.345 ($p > 0.05$) significantly. This phenomenon is attributable to the fact that mothers residing on Barrang Lompo Island have received prior nutritional education pertaining to complementary feeding. The Organoleptic Test, which encompassed assessments of color, texture, aroma, and flavor for children aged 6-24 months, revealed that the majority of participants exhibited a favorable preference for the evaluated menu.

Keywords: *Complementary feeding, organoleptic test, breadfruit, moringa.*

Abstrak. Uji Organoleptik terhadap Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang disusun menggunakan bahan lokal merupakan elemen kunci dalam kerangka Usaha Perbaikan Gizi Keluarga (UPGK). Pada uji organoleptik ini bahan utama yang digunakan adalah buah sukun dan daun kelor. Buah sukun merupakan salah satu komoditas pangan yang signifikan sebagai sumber utama karbohidrat di berbagai kepulauan di wilayah tropis, terutama di Pasifik dan Asia Tenggara. Buah ini kaya akan komponen gizi, termasuk serat, karbohidrat kompleks, protein, serta mineral seperti fosfor, kalsium, magnesium, dan zat besi. Selain itu, buah sukun juga mengandung beragam vitamin, termasuk vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. Tentu hal

yang serupa dapat dikatakan tentang tanaman kelor yang tersebar luas di wilayah tropis dan sub-tropis, termasuk Asia Selatan. Kelor juga memiliki banyak kandungan gizi berupa anti oksidan, vitamin, asam amino esensial, anti Anti-inflammatory dan kandungan senyawa lainnya. Oleh karena itu, dibutuhkan proses pengolahan baik untuk bahan buah sukun dan daun kelor sebelum dikonsumsi untuk dijadikan MP-ASI pada baduta. Tujuan dari program pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pemahaman ibu mengenai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang akan dilakukan pengujian organoleptik. Metode Pengabdian Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini yaitu penyuluhan berupa materi dan pemberian MP-ASI untuk di uji secara organoleptik. Materi yang disampaikan terkait dengan waktu pemberian MP-ASI, tekstur MP-ASI, dan tanda-tanda penting saat memberikan MP-ASI. Hasil Pengabdian menunjukkan Analisis bivariat dilakukan dengan menggunakan uji Wilcoxon Signed Rank dengan p-value = 0,345 ($p > 0,05$). Hal ini dikarenakan ibu-ibu di Pulau Barrang Lompo sudah terpapar dengan edukasi gizi mengenai MP-ASI. Pada Uji Organoleptik MP-ASI dimana diuji cobakan warna, tekstur, aroma, dan rasa untuk baduta usia 6-24 bulan rata-rata menyukai menu MP-ASI yang dilakukan pengujian.

Kata Kunci: MP-ASI, uji organoleptik, buah sukun, daun kelor.

Pendahuluan

Seribu hari pertama kehidupan (1000 HPK) mencakup periode sejak anak berada dalam kandungan hingga mencapai usia dua tahun. Masa ini dianggap sebagai periode kritis dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. Kerusakan atau masalah kesehatan yang terjadi selama periode ini sulit untuk diperbaiki di tahap kehidupan selanjutnya dan cenderung memiliki dampak jangka panjang pada kesehatan anak-anak dan dewasa (Marlina, Maulianti, & Fernandez, 2018).

Mulai dari saat kelahiran hingga mencapai usia 6 bulan, Air Susu Ibu (ASI) merupakan sumber gizi utama bagi bayi. Setelah mencapai usia 6 bulan, ASI saja tidak lagi dapat menyediakan semua nutrisi yang diperlukan oleh bayi. Oleh karena itu, Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) menjadi penting untuk memenuhi kebutuhan gizi anak dari usia 6 bulan hingga 2 tahun (Pramitasari, 2022).

Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) memiliki beberapa tujuan penting. Salah satunya adalah untuk memperkenalkan jenis makanan baru kepada bayi, yang berkontribusi pada pembentukan daya tahan tubuh dan perkembangan sistem kekebalan tubuh terhadap makanan dan minuman. Selain itu, MP-ASI juga bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi bayi (Rostika, Nikmawati, & Yulia, 2019). Pengenalan dan pemberian MP-ASI sebaiknya dilakukan secara bertahap, baik dalam hal bentuk maupun jumlahnya, sesuai dengan kemampuan bayi. Sanitasi dan kebersihan dalam pembuatan MP-ASI sangat diperlukan karena rendahnya kebersihan dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi dan meningkatkan risiko penyakit atau infeksi pada baduta (Umilasari & A'yun, 2018). Menurut pedoman Kementerian Kesehatan, syarat-syarat pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) mencakup unsur-unsur penting seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral yang perlu disertakan dalam makanan tersebut. Selain itu, MP-ASI sebaiknya tidak mengandung bumbu yang tajam, tidak menggunakan gula dan garam tambahan secara berlebihan, serta hanya menggunakan penyedap rasa secukupnya. MP-ASI juga sebaiknya tidak mengandung pengawet dan harus mudah ditelan oleh bayi. Selain itu, penting bahwa MP-ASI tersedia dengan harga terjangkau dan menggunakan bahan-bahan yang tersedia secara lokal (Rostika, Nikmawati, & Yulia, 2019).

Pulau Barrang Lompo yang terletak di Makassar, Sulawesi Selatan merupakan pulau yang sangat indah serta memiliki pesona wisata alam yang menarik dan memiliki bahan pangan lokal yang kaya akan gizi seperti kelor, sukun, dan ikan.

Kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman yang melimpah di daerah tropis dan telah mendapatkan pengakuan yang luas di Indonesia, meskipun potensinya belum dimanfaatkan sepenuhnya. Kelor sering disebut sebagai tanaman ajaib "moringa the micacle tree" karena berbagai manfaatnya yang sangat beragam bagi manusia.

Daun kelor sangat berharga sebagai sumber nutrisi yang kaya dan juga digunakan dalam pengobatan herbal. Kelor memiliki komposisi nutrisi yang sangat kompleks. Dalam 100 gram tepung daun kelor, terdapat sejumlah senyawa organik yang mencakup protein sebanyak 6,8 gram, β -karoten sebanyak 6,78 miligram, serta mineral seperti zat besi sebanyak 7 miligram, fosfor sebanyak 70 miligram, dan vitamin C sebanyak 220 miligram (Augustyn, Tuhumury, & Dahoklory, 2017).

Peran ibu sangat krusial dalam mendukung upaya mengatasi permasalahan gizi, terutama berkaitan dengan asupan gizi keluarga. Ini mencakup segala aspek, mulai dari persiapan makanan, pemilihan bahan makanan, hingga pemilihan menu makanan. Penting untuk diingat bahwa asupan gizi yang optimal berkontribusi pada pertumbuhan dan perkembangan balita, termasuk perkembangan fisik, psikologis, dan motorik. Dengan kata lain, asupan gizi yang memadai pada saat ini mencerminkan perkembangan yang optimal di masa depan (Apriluana & Fikawati, 2018).

Polanya pengasuhan ibu mencakup perilaku yang diterapkan dalam pengasuhan anak balita. Perilaku ini dipengaruhi oleh sikap dan pengetahuan ibu. Pengetahuan yang baik dapat membentuk sikap yang baik, dan sikap yang baik dapat mendorong perilaku yang positif. Pengetahuan ini bisa diperoleh melalui pendidikan formal maupun pendidikan nonformal (Lailatul & Ni'mah., 2015).

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman ibu mengenai pemberian MP-ASI dan memperkenalkan MP-ASI berbahan lokal secara organoleptik (tampilan/warna, tekstur, rasa, dan aroma) sehingga ibu baduta dapat mengaplikasikannya.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Kegiatan edukasi dan pengenalan secara organoleptik dilaksanakan pada hari Sabtu, 3 September 2022 pada pukul 09.00-11.30 WITA di Pulau Barrang Lompo.

Khalayak Sasaran. Sasaran pada kegiatan ini adalah ibu-ibu yang bertempat tinggal menetap di Pulau Barrang Lompo dan memiliki anak usia 6-24 bulan. Sebanyak 25 ibu baduta yang hadir dan mengikuti kegiatan secara penuh. Pemilihan Ibu baduta pada kegiatan ini melibatkan pihak Puskesmas setempat sehingga ibu baduta yang terpilih merupakan ibu yang memenuhi kriteria, diantaranya tidak buta warna dan mempunyai indera perasa yang baik.

Metode Pengabdian. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, metode yang digunakan adalah penyuluhan dan pengenalan MP-ASI berbahan lokal dengan pendekatan organoleptik. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode edukasi interaktif berupa pemberian materi dan diskusi pakar bersama dengan ibu baduta. Adapun materi yang disampaikan berkaitan dengan waktu pemberian MP-ASI, tekstur MP-ASI, dan tanda-tanda penting saat memberikan MP-ASI. Sedangkan pengenalan organoleptik dilakukan dengan cara mengujikan hasil olahan MP-ASI berbahan lokal kepada ibu baduta dan melihat respon ibu baduta secara organoleptik (warna, tekstur, rasa dan aroma).

Indikator Keberhasilan. Dalam kegiatan penyuluhan mengenai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI), tujuannya adalah untuk mencapai peningkatan sebesar 70% dalam pengetahuan ibu-ibu yang memiliki bayi seputar MP-ASI lokal dan cara yang benar dalam memberikan MP-ASI. Selain itu, dalam pengenalan MP-ASI yang menggunakan bahan lokal, diharapkan sekitar 70% dari ibu-ibu yang memiliki bayi akan menyukai hasil olahan MP-ASI berbahan lokal.

Metode Evaluasi. Evaluasi metode pengabdian ini didasarkan pada analisis data post-test. Jika terdapat perubahan yang signifikan dalam nilai analisis data antara pre-test dan post-test, maka dapat dianggap bahwa kegiatan ini telah berhasil.

Hasil dan Pembahasan

A. Edukasi MP-ASI

Kegiatan dimulai dengan registrasi peserta dan penyerahan kuesioner yang telah disesuaikan dengan materi edukasi. Sebelum dimulainya penyuluhan, peserta diminta untuk mengisi kuesioner pre-test guna menilai pengetahuan awal mereka terkait materi yang akan disampaikan oleh pemateri.

Selanjutnya, penyelenggaraan kegiatan melibatkan penyampaian materi edukasi mengenai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) untuk anak balita di Pulau Barrang Lompo. Pemaparan materi dipercayakan kepada pemateri, dalam hal ini Dr. dr. Citrakesumasari, M.Kes., Sp. GK. Materi yang dipresentasikan mencakup topik-topik seperti waktu yang tepat untuk memberikan MP-ASI, tekstur yang sesuai untuk MP-ASI, serta tanda-tanda penting yang harus diperhatikan saat memberikan MP-ASI. Setelah presentasi materi, dilakukan sesi tanya jawab guna memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengajukan pertanyaan atau klarifikasi.

Kegiatan diakhiri dengan pendistribusian kuesioner post-test yang berisi pertanyaan yang sama seperti pre-test. Kuesioner post-test digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan kegiatan edukasi serta sebagai indikator pencapaian tujuan yang telah ditetapkan.

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah desain eksperimental sejati dengan pretest-posttest. Metode ceramah digunakan sebagai alat utama untuk menyampaikan edukasi kepada peserta. Pendekatan ini memungkinkan untuk mengukur efektivitas suatu intervensi yang dilakukan pada kelompok tertentu. Hasil dari kegiatan ini telah terbukti berhasil dalam meningkatkan tingkat pengetahuan terkait Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) pada anak balita di Pulau Barrang Lompo. Temuan ini konsisten dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa metode ceramah masih merupakan pendekatan efektif untuk mengukur perubahan tingkat pengetahuan dalam suatu kelompok (Margaretta, 2017).



Gambar 1. Edukasi MP-ASI

B. Analisis Pengaruh Edukasi Gizi

Kegiatan ini bertujuan memberikan informasi kepada ibu-ibu yang memiliki bayi tentang aspek-aspek penting terkait Makanan Pendamping ASI (MP-ASI), seperti waktu yang tepat untuk memberikannya, tekstur yang sesuai, dan tanda-

tanda penting saat memberikan MP-ASI. Peserta yang menghadiri kegiatan penyuluhan menunjukkan antusiasme yang tinggi, terlihat dari partisipasi mereka dalam menjawab pertanyaan yang diajukan oleh pemateri.

Penyuluhan merupakan suatu proses yang bertujuan untuk mengubah, mengembangkan, dan meningkatkan pemahaman serta kesadaran individu terhadap keseimbangan kesehatan fisik dan mental, sehingga mereka mampu mengatasi masalah kesehatan diri sendiri dan lingkungan (Iyong, Kairupan and Engkeng, 2020). Tujuan utama dari penyuluhan dalam penelitian ini adalah untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan setelah intervensi. Hal ini dilakukan melalui penggunaan uji pre-test dan post-test untuk mengevaluasi efektivitas kegiatan penyuluhan.

Tabel 1. Pengaruh Penyuluhan terhadap Tingkat Pengetahuan Ibu Baduta di Pulau Barrang Lompo

Pengetahuan	Mean	Mean Rank	SD	<i>p-value</i>
Sebelum	46,71	11,70	16,44	0,345
Setelah	49,70	13,07	13,40	

Berbeda signifikan ($p < 0.05$)

Berdasarkan analisis tabel 1, tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari kegiatan penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan ibu-ibu baduta, baik sebelum maupun setelah intervensi. Hasil analisis bivariat menggunakan uji Wilcoxon Signed Rank menunjukkan nilai p (p -value) sebesar 0,345 ($p > 0,05$). Hal ini mungkin disebabkan oleh fakta bahwa ibu-ibu di Pulau Barrang Lompo sudah memiliki pengetahuan yang baik mengenai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) melalui edukasi gizi sebelumnya.

Penting untuk dicatat bahwa pendidikan dan penyuluhan mengenai MP-ASI memerlukan penggunaan media yang tepat agar informasi dapat lebih mudah diterima oleh para ibu. Ibu dipilih sebagai subjek penyuluhan MP-ASI karena peran mereka yang sangat penting dalam menentukan menu dan asupan gizi dalam rumah tangga. Media digunakan untuk memperbaiki efektivitas dalam penyampaian informasi dalam penyuluhan atau pelatihan dan dalam upaya mendukung program penyuluhan, pelatihan, dan pemahaman masyarakat. Dalam konteks penyuluhan kesehatan, media dapat digunakan sebagai alat bantu untuk promosi kesehatan dan memfasilitasi komunikasi yang lebih efektif.

Menurut penelitian Marfuah (2017) pengetahuan ibu tentang MP-ASI memiliki pengaruh besar terhadap perubahan sikap dan perilaku, terutama dalam pemilihan bahan makanan, yang selanjutnya berpengaruh pada pertumbuhan dan gizi anak. Namun, meskipun banyak ibu memiliki pengetahuan yang baik, pemberian ASI dan MP-ASI kepada anak yang sesuai masih belum selalu tepat. Oleh karena itu, penyuluhan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan ibu dan mendorong praktik yang lebih baik dalam pemberian MP-ASI.

Pemberian MP-ASI yang tepat juga dapat berperan dalam mengurangi risiko stunting. Dalam kegiatan ini, partisipasi kelompok kader merupakan komponen penting, karena mereka dapat berperan sebagai pendamping gizi yang membantu dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan tindakan ibu. Hal ini sesuai dengan upaya untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan tindakan ibu dalam mendukung gizi anak (Simbolon dkk., 2022).

C. Uji Organoleptik MP-ASI Lokal

Uji Organoleptik terhadap Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang disusun secara lokal adalah salah satu elemen penting dari Usaha Perbaikan Gizi Keluarga (UPGK). Ini juga berfungsi sebagai sarana pemulihan gizi yang mencakup aspek

kuratif dan rehabilitatif, serta menjadi alat dalam penyuluhan gizi. Kegiatan ini adalah bagian dari upaya untuk menyediakan asupan gizi tambahan yang berasal dari luar keluarga, dan merupakan bagian dari program UPGK yang ditujukan untuk anak usia 6-24 bulan di Pulau Barrang Lompo. Tujuan utama dari program ini adalah untuk memperkenalkan 6 menu Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang akan dijadikan sebagai pilihan camilan sehat untuk anak balita di daerah tersebut. Dimana bahan pangan lokal kelor dan sukun menjadi bahan fortifikasi.

Tabel 2. Uji Organoleptik Berbahan Lokal di Pulau Barrang Lompo

Indikator Menu	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur			
	TS	C	S	SS	TS	C	S	SS	TS	C	S	SS	TS	C	S	SS
Bolu Kelor			1	1			1	1			2	1			1	
Kroket			4	1			4	1			2	3			4	1
Pudding Caramel			1	1				2				2			1	1
Taraju Sukun			4	1		1	3	1			5				4	1
Telur Dadar Kelor		1	1	3		1	3	2	1		2	2		1	1	3

Keterangan :

TS : Tidak Suka

S : Suka

C : Cukup

SS : Sangat Suka

D. Keberhasilan Kegiatan

Kesuksesan kegiatan ini dapat dinilai melalui analisis perbandingan nilai rata-rata antara pre-test dan post-test. Jumlah responden sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan mengenai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang akan diuji secara organoleptik sebanyak 25 ibu balita. Hasil analisis dapat ditemukan dalam Tabel 1. Tabel ini kemungkinan berisi data yang menggambarkan perubahan pengetahuan ibu-ibu balita sebelum dan setelah kegiatan penyuluhan.



Gambar 2. Uji organoleptik MP-ASI

Kesimpulan

Kegiatan ini merupakan upaya memberikan informasi terkait tiga aspek penting dalam pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) kepada ibu-ibu yang memiliki bayi, yaitu waktu yang tepat untuk memberikan MP-ASI, tekstur yang sesuai untuk MP-ASI, dan tanda-tanda yang penting dalam proses memberikan

MP-ASI. Dalam konteks evaluasi, tujuan utama adalah untuk menilai apakah ada pengaruh dari kegiatan penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan ibu-ibu balita sebelum dan setelah intervensi. Dengan demikian, keberhasilan kegiatan ini akan tercermin dalam perubahan pengetahuan ibu-ibu balita setelah menerima penyuluhan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Kepala Puskesmas Barrang Lombo, kepada para ibu-ibu Baduta yang telah hadir, kepada petugas kesehatan yang telah membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan ini, serta kepada masyarakat yang telah aktif berpartisipasi selama kegiatan berlangsung. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin (FKM UNHAS) yang telah menjadi fasilitator dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Semua kontribusi dan kerjasama dari pihak-pihak terkait sangat berarti dalam menjalankan kegiatan ini. Terima kasih atas dukungan dan partisipasi yang telah diberikan

Referensi

- Apriluana, G., & Fikawati, S. (2018) *Analisis Faktor-Faktor Risiko terhadap Kejadian Stunting pada Balita (0-59 Bulan) di Negara Berkembang dan Asia Tenggara*. Universitas Indonesia.
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. (2017) 'Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)', *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), pp. 52–58. doi: 10.30598/jagritekno.2017.6.2.52.
- Iyong, E. A., Kairupan, B. H. R. & Engkeng, S. (2020) 'Pengaruh Penyuluhan Kesehatan Terhadap Pengetahuan Tentang Gizi Seimbang Pada Peserta Didik di SMP Negeri 1 Nanusa Kabupaten Talaud', *Jurnal Kesmas*, 9(7), pp. 59–66.
- Lailatul, M. & Ni'mah., C. (2015) 'Hubungan Tingkat Pendidikan, Tingkat Pengetahuan dan Pola Asuh Ibu dengan Wasting dan Stunting pada Balita Keluarga Miskin', *Media Gizi Indonesia*, 10(2015), pp. 84–90. doi: Vol. 10, No. 1 Januari–Juni 2015: hlm. 84–90 terdiri.
- Margaretta, S. S. (2017) 'Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) di Posyandu Desa Sonorejo, Kecamatan Grogol, Kabupaten Kediri', *Progam Studi S1 Keperawatan,,Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri*, pp. 248–252.
- Marlina, P. W. N., Maulianti, R. R. D. A. & Fernandez, M. M. Y. (2018) 'Pengembangan Biskuit MPASI Berbahan Dasar Berbagai Macam Tepung Sebagai Produk Inovasi MPASI (The Development of Biscuit Made from Assorted Flours as Innovative Complimentary Food)', *Media Gizi Mikro Indonesia*, 10(1), pp. 27–38.
- Marfuah, I. K. (2017) 'Upaya Peningkatan Pengetahuan Ibu tentang MP Asi dengan Edukasi Gizi Melalui Booklet', *The 6th University Research Colloquium*, pp. 273–280. Available at: <http://journal.ummg.ac.id/index.php/urecol/article/view/1195>.
- Pramitasari, R. (2022) 'Edukasi Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) melalui Whatsapp Group bagi Ibu-ibu di Sangatta, Kalimantan Timur', *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 1(2), pp. 248–253. doi: 10.55123/abdikan.v1i2.306.
- Rostika, R., Nikmawati, E. E. & Yulia, C. (2019) 'Pola Konsumsi Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Pada Bayi Usia 12-24 Bulan (Consumption Pattern of Complementary Food in Infants Ages 12-24 Months)', *Media Pendidikan, Gizi*,

- dan Kuliner*, 8(1), pp. 63–73. doi: 10.17509/boga.v8i1.19238.
- Simbolon, D., Yuliantini, E. ., Yusmidiarti, Batbual, B., Ludji, I. D. R. ., & Eliana. (2022). Peningkatan Perilaku Ibu dengan Anak Stunting Usia 0-24 Bulan melalui Pendampingan oleh Kader Kesehatan Menuju Kampung KB Bebas Stunting. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(4), 915-926. <https://doi.org/10.20956/pa.v6i4.13422>
- Umilasari, R. & A'yun, Q. (2018) 'Pengenalan Dan Pelatihan MP-ASI Who Di Posyandu', *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 4(2), p. 147. doi: 10.32528/pengabdian_iptek.v4i2.1847.

Penulis:

Citrakesumasari, Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail : citeku@gmail.com

Laksmi Trisasmita, Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail : laksmi.trisasmita@unhas.ac.id

Ester G. A. Hartiono, Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail : esterhartiono17@gmail.com

Nur Rahma, Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail : nurrahm2316@yahoo.com

Sabrina Utami Yasin, Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail : sabrinautamiyasin@gmail.com

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Citrakesumasari, Trisasmita, L., Hartiono, E.G.A., Rahma, N., & Yasin, S.U. (2023). Penyuluhan dan Pengenalan MPASI lokal secara Organoleptik kepada Ibu Baduta di Pulau Barrang Lompo. *Jurnal Panrita Abdi*, 7(4), 772-779.