

Pelatihan Pembuatan Tasima (Produk Olahan Singkong) dan Pengukuran LiLA untuk Mencegah Kejadian Ibu KEK

¹Zaenal Fanani, ²Septiani, ³Irawati Indrianingrum

¹Prodi Farmasi, Universitas Muhammadiyah Kudus, Indonesia

²Prodi Gizi, Universitas Muhammadiyah Kudus, Indonesia

³Prodi Kebidanan, Universitas Muhammadiyah Kudus, Indonesia

Corresponding Author. Email : zaenalfanani@umkudus.ac.id

ARTICLE INFO

Article History:

Received : 24-06-2026

Revised : 09-08-2026

Accepted : 11-08-2026

Online : 13-08-2026

Keywords:

Cassava;

KEK;

LiLA;

Singorojo;

Tasima.

ABSTRACT

Abstract: Cassava agricultural products have been sold as raw materials for the cassava processed product industry. The community in Singorojo Village has not been able to produce processed foods from cassava, which could be a superior product for the region. Cassava can be part of the Supplemental Feeding (PMT) for pregnant women experiencing KEK because its nutritional content can help meet energy and nutritional needs. The purpose of this activity is for early detection of mothers at risk of KEK by measuring the Upper Arm Circumference (LiLA), as well as appropriate nutritional interventions in the event of KEK by consuming Tasima, a high-calorie cassava processed product. This community service is focused on providing solutions to partner problems, especially in the health and food aspects. An overview of technology and innovation is implemented through health education about the nutritional content and benefits of cassava. Training on LiLA measurement applications, and training on making Tasima. The results of the community service are in the form of procurement of LiLA measurement tools, so that it can improve health services for the prevention of KEK mothers. Furthermore, increased Tasima production, so that it is more widely known to the community and provides positive feedback for additional nutritious food. The Singorojo community utilizes social media to reach a wider consumer base, increase sales, and diversify family income sources.

Abstrak: Hasil pertanian singkong selama ini dijual sebagai bahan baku industri produk olahan singkong. Masyarakat di Desa Singorojo belum dapat memproduksi makanan olahan dari singkong, yang bisa dijadikan produk unggulan daerah tersebut. Singkong dapat menjadi bagian Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk ibu hamil yang mengalami KEK karena kandungan nutrisinya dapat membantu memenuhi kebutuhan energi dan gizi. Tujuan kegiatan ini adalah untuk deteksi dini Ibu yang berisiko KEK dengan pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA), serta intervensi gizi yang tepat pada kejadian KEK dengan konsumsi Tasima produk olahan singkong tinggi kalori. Pengabdian ini difokuskan untuk memberikan solusi dari permasalahan mitra, khususnya pada aspek kesehatan dan pangan. Gambaran teknologi dan inovasi diimplementasikan melalui edukasi kesehatan tentang kandungan nutrisi dan manfaat singkong. Pelatihan aplikasi pengukuran LiLA, serta pelatihan pembuatan Tasima. Hasil pengabdian berupa pengadaan alat pengukuran LiLA, sehingga dapat meningkatkan pelayanan bidang kesehatan untuk pencegahan kejadian Ibu KEK. Selanjutnya peningkatan produksi Tasima, sehingga lebih banyak dikenal masyarakat dan memberikan feedback positif untuk tambahan makanan bergizi. Masyarakat Singorojo memanfaatkan media sosial, untuk menjangkau konsumen yang lebih luas, meningkatkan penjualan, dan mendiversifikasi sumber pendapatan keluarga.



A. LATAR BELAKANG

Desa Singorojo termasuk dalam wilayah Kecamatan Mayong Kabupaten Jepara Jawa Tengah. Mata pencaharian penduduk desa Singorojo sebagian besar petani, selain itu juga ada yang berprofesi sebagai swasta dan buruh harian lepas (buruh pabrik). Potensi pertanian Desa Singorojo mencakup banyaknya lahan pertanian yang mana kaya akan sumber daya alam yang tinggi dan mempunyai potensi yang besar, mengakibatkan banyaknya masyarakat Desa Singorojo menggantungkan hidupnya dari penghasilan bertani dan berkebun. Hasil yang diperoleh dari pertanian sangatlah melimpah, yang meliputi hasil tanaman singkong, sayuran, pepohonan, dan padi. Singkong kaya karbohidrat dan mudah di budidayakan bahkan bisa diolah menjadi berbagai makanan. Komoditas singkong biasanya di tanam bersamaan dengan padi sekitar oktober ketika musim hujan. Pada bulan Juli sebagian besar petani singkong memasuki masa panen dan panen raya seluruhnya di bulan Agustus (Endaryanto dkk., 2023).

Di Kecamatan Mayong, hasil utama pertanian singkong digunakan sebagai bahan baku untuk industri produk olahan singkong. Saat ini petani hanya menjual berupa singkong segar, masyarakat di Desa Singorojo belum dapat memproduksi makanan olahan dari singkong, yang bisa dijadikan produk unggulan daerah tersebut. Singkong secara umum merupakan komoditas penting untuk ketahanan pangan karena kaya akan karbohidrat dan serat. Singkong memberikan banyak manfaat salah satunya bagi ibu hamil, terutama melalui kandungan nutrisinya yang kaya akan energi (karbohidrat), asam folat, zat besi, kalsium, serta vitamin C dan A. Manfaatnya meliputi penambah energi, pencegahan anemia dan kelahiran prematur, mendukung pembentukan tulang dan saraf janin, menjaga kesehatan mata dan pencernaan ibu hamil. Singkong dapat menjadi bagian Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk ibu hamil yang mengalami KEK karena kandungan nutrisinya dapat membantu memenuhi kebutuhan energi dan gizi (SARAGIH dkk., 2020). Berdasarkan hasil studi di UPTD Puskesmas Mayong I pada Januari–Agustus 2022, terdapat 687 ibu hamil, dengan 38 di antaranya mengalami KEK. Pengabdian ini penting dilakukan karena di wilayah Desa Singorojo belum pernah dilakukan deteksi dini Ibu yang berisiko KEK. Novelty dalam pengabdian ini adalah intervensi gizi yang tepat pada kejadian Kekurangan Energi Kronik (KEK) ibu hamil.

Kekurangan Energi Kronik (KEK) adalah kondisi ibu hamil mengalami defisit asupan makanan yang berlangsung lama sehingga kebutuhan zat gizi selama kehamilan tidak terpenuhi. KEK dapat ditandai dengan berat badan kurang dari 40 kg atau Lingkar Lengan Atas (LiLA) di bawah 23,5 cm. KEK adalah bentuk malnutrisi yang terjadi ketika ibu hamil mengalami kekurangan asupan makanan dalam jangka panjang (bersifat kronik) yang menyebabkan gangguan Kesehatan akibat kekurangan satu atau lebih zat gizi penting, baik secara relatif maupun absolut. Pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA) digunakan untuk mengidentifikasi ibu hamil yang berisiko Kekurangan Energi Kronis (KEK) dengan nilai ambang batas di bawah 23,5 cm. Pengukuran LiLA ini dilakukan pada trimester pertama kehamilan sebagai skrining awal. Ibu yang terdeteksi berisiko KEK dapat segera mendapatkan intervensi gizi yang tepat untuk mencegah dampak buruk pada ibu dan bayi, seperti bayi lahir dengan berat badan lahir rendah (BBLR) (Aryaneta & Dewi Silalahi, 2021). Hasil survey dan wawancara yang dilakukan oleh Tim Pengabdian pada warga Desa Singorojo, ditemukan bahwa masyarakat belum mendapat pengetahuan tentang deteksi dini kejadian Ibu KEK dan keterampilan dalam pembuatan produk olahan singkong. Hal tersebut yang mendorong Tim Pengabdian untuk bekerja sama dengan Mitra dalam memecahkan permasalahan tersebut.

Dari permasalahan yang ada berikut ini adalah solusi yang digunakan untuk mengatasi masalah.

Tabel 1. Permasalahan Prioritas dan Solusi

No	Permasalahan Prioritas	Solusi
1	Peningkatan pelayanan bidang kesehatan, pengetahuan manfaat singkong masih kurang	Edukasi kesehatan tentang Kandungan Nutrisi dan Manfaat singkong bagi Ibu
2.	Peningkatan pelayanan bidang kesehatan, pengetahuan pencegahan KEK masih kurang	Pelatihan tentang aplikasi Pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA) Pada Ibu
3	Peningkatan pelayanan bidang pangan, pengolahan PMT singkong belum memadai	Pelatihan tentang pembuatan TASIMA Produk Olahan Singkong Tinggi Kalori

Kegiatan dalam Program Insentif Pengabdian Masyarakat yang terintegrasi dengan MBKM berbasis kinerja IKU ini, merupakan salah satu langkah penguatan potensi yang terdapat di Desa pada bidang/sektor kesehatan dan pangan. Mitra sasaran pada kegiatan Program Insentif Pengabdian Masyarakat adalah warga Ranting Aisyiyah, yang merupakan salah satu wadah untuk memberdayakan potensi desa melalui keanggotaan penduduk terutama ibu-ibu, yang dapat membantu mensukseskan program Pemerintah Desa (Ridwanto dkk., 2025). Mitra akan diberdayakan melalui potensi sektor kesehatan dan pangan. Yaitu dalam bentuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan pembuatan produk TASIMA, yang merupakan implementasi hasil riset dosen untuk kepentingan masyarakat. Hal ini juga merupakan salah satu bentuk penerapan dari indikator kinerja utama (IKU) 5 dan tim mahasiswa yang terlibat program MBKM merupakan salah satu bagian dari IKU 2. Dengan adanya kegiatan Program Insentif Pengabdian Masyarakat yang terintegrasi dengan MBKM berbasis kinerja IKU ini, capaian IKU juga berkaitan dengan IKU 3 dan IKU 7. Dimana IKU tersebut merupakan kelas yang kolaboratif dan partisipatif dalam bentuk kegiatan team-based project tim dosen pengabdian dan tim mahasiswa peserta kegiatan (Apip dkk., 2023).

Tujuan pengabdian ini untuk deteksi dini Ibu yang berisiko KEK dengan pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA), serta intervensi gizi yang tepat pada kejadian KEK dengan konsumsi TASIMA Produk Olahan Singkong tinggi kalori. Produk TASIMA berupa kue talam singkong, dipilih pada pengabdian ini karena teksturnya yang lembut, rasa manis gurih yang lezat, serta kandungan nutrisinya sebagai sumber energi dan serat. Kue ini juga bebas gluten dan santan memberikan manfaat kesehatan seperti dan membantu penyerapan vitamin. Selain itu, kue talam singkong memiliki nilai filosofis yang menggambarkan kekentalan hubungan kerabat (Widyaningsih dkk., 2025). Target dan indikator capaian adalah Tujuan pengabdian ini terkait IKU 5 yang merupakan hasil kerja dosen yang diakui atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Serta IKU 2 yaitu mahasiswa mendapatkan pengalaman belajar di luar kampus. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan capaian IKU 2, yaitu jumlah mahasiswa melakukan proyek di desa dan jumlah mahasiswa yang mengambil mata kuliah MBKM. Bagi dosen dapat meningkatkan capaian IKU 5 yaitu jumlah publikasi dosen di jurnal nasional terindeks SINTA dan jumlah karya dosen yang diadopsi oleh masyarakat (mitra binaan). Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini juga dapat menambah pengalaman dosen untuk dapat berkontribusi di luar kampus (Soelaiman & Margaretha, 2021). Fokus pengabdian ini yaitu tujuan pembangunan berkelanjutan untuk meningkatkan kesehatan dan pendidikan serta memacu pertumbuhan ekonomi.

B. METODE PELAKSANAAN

Mitra dalam pengabdian ini adalah ibu-ibu yang tergabung dalam wadah Ranting Aisyiyah Singorojo Mayong Jepara sejumlah 30 orang. Ibu-ibu adalah bagian warga yang aktif di dalam rumah serta menyiapkan kebutuhan keluarga, yang merupakan faktor penting dalam peningkatan pelayanan bidang kesehatan dan pangan di wilayahnya. Setelah dilakukan pengkajian aspek dan permasalahan mitra dan direncanakan solusi permasalahan yang dihadapi mitra selanjutnya tim pengusul langsung melakukan pengkajian rencana-rencana kegiatan dalam merealisasikan kegiatan tersebut, yang meliputi menetapkan solusi yang akan ditawarkan, target luaran dan indikator capaian (sebelum & sesudah PkM) agar kegiatan ini berjalan lancar dan sesuai yang diharapkan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan PKM yang dilakukan terdiri dari:

1. Sosialisasi

Pada tahap ini, aktifitas yang dijalankan adalah melakukan observasi dan sosialisasi ke Mitra untuk memperoleh informasi dan respon balik dari mitra terkait kondisi terkini yang dialami oleh mitra. Selain itu juga melakukan studi pustaka untuk mencari literatur terkait kondisi yang dialami oleh mitra. Selanjutnya melakukan analisis dan identifikasi kebutuhan mitra. Pada tahap ini, aktifitas yang dilakukan adalah melakukan analisa permasalahan, untuk menentukan masalah utama yang dihadapi mitra yang berhubungan dengan usaha yang dijalankan. Setelah itu, melakukan identifikasi kebutuhan untuk memberikan solusi terkait dengan permasalahan yang dihadapi mitra.

2. Pelatihan

Pelatihan dilakukan bersama-sama tim pengabdian dan mitra terkait aplikasi Pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA) Pada Ibu, sebagai solusi pengetahuan pencegahan KEK yang masih kurang dan Pelatihan tentang pembuatan TASIMA Produk Olahan Singkong Tinggi Kalori untuk solusi pengolahan PMT yang belum memadai.

Pada tahapan pelatihan tentang pembuatan TASIMA Produk Olahan Singkong Tinggi Kalori. Meliputi identifikasi kebutuhan, spesifikasi produk, perancangan kemasan serta uji coba dan evaluasi. Selain itu, perlu disiapkan alat seperti, Baskom, Pisau, Talenan, Saringan santan, Cetakan talam/wadah alumunium foil serta Kukusan/ dandang/steamer.

3. Penerapan Teknologi

Pada tahap ini, aktivitas yang dilakukan adalah mengaplikasikan alat pengukuran LiLA berbekal riset pendahuluan di laboratorium, sehingga dapat mengatasi permasalahan, peningkatan pelayanan bidang kesehatan pengetahuan pencegahan KEK yang masih kurang. Selanjutnya melakukan pembuatan TASIMA Produk Olahan Singkong Tinggi Kalori sehingga lebih banyak dikenal masyarakat yang dapat memberikan feedback positif untuk tambahan makanan bergizi bagi mitra.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Setelah melakukan pelatihan dengan mitra, tetap dilakukan pendampingan dengan selalu memantau kendala yang dihadapi mitra terkait peningkatan pelayanan bidang Kesehatan dan pangan, serta memberikan solusi jika terjadi kendala tersebut. Pada tahap selanjutnya akan dilakukan pemantauan baik internal maupun eksternal terhadap seluruh rangkaian kegiatan mulai dari persiapan sampai pada tahap pelaksanaan. Pemantauan internal akan dilakukan oleh LPPM UMKU, sedangkan pemantauan eksternal akan dilakukan oleh tim Reviewer Majelis Diktilitbang PP Muhammadiyah sebagai penyelenggara pendanaan kegiatan.

Permasalahan prioritas bidang kesehatan berupa masih belum maksimalnya pengetahuan warga tentang pencegahan kejadian Ibu Kekurangan Energi Kronik (KEK). Serta bidang pangan berupa belum terampilnya warga dalam pengolahan singkong menjadi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) ibu. Keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan pengabdian ini adalah membantu menyediakan bahan baku singkong, membantu menata tempat untuk pelatihan serta mendampingi dalam acara kegiatan pengabdian kepada seluruh warga Aisyiyah Desa Singorojo. Permasalahan bidang

kesehatan dan pangan dianggap penting, karena bisa diatasi dengan memanfaatkan sumber daya alam di Desa (Mulyadi dkk., 2024). Permasalahan mitra peningkatan pelayanan bidang kesehatan dan pangan, dapat diatasi dengan pemanfaatan sumber daya alam potensial di Desa Singorojo yaitu singkong. Oleh karena itu kami tim pengusul berupaya memberikan solusi yaitu pembuatan TASIMA Produk Olahan Singkong Tinggi Kalori, yang juga dapat diproduksi dalam jumlah masal sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan warga dalam jangka panjang (Rahayu dkk., 2025).

Dalam kegiatan PKM ini tim pengabdian dan mitra secara bersama sama menentukan masalah prioritas mitra yang akan diselesaikan selama pelaksanaan program PKM. Pengusul dari background ilmu farmasi, ilmu kebidanan dan ilmu gizi, akan bersama dengan pihak masyarakat mengatasi permasalahan di Desa Singorojo, agar dapat meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan warga (Lutfianawati dkk., 2022). Perhatian terkait sektor Kesehatan dan pangan dianggap penting, bisa diatasi dengan memanfaatkan sumber daya alam di Desa Singorojo. Dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini, partisipasi mitra telah dimulai sejak penyusunan proposal, meliputi:

1. Keterlibatan mitra dalam perencanaan kegiatan adalah ikut mengidentifikasi permasalahan, kebutuhan dan memberikan masukan untuk solusi dalam permasalahan yang dihadapi.
2. Berperan aktif dalam mengikuti kegiatan PKM yang diantaranya yaitu menyiapkan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan, serta menyiapkan peserta yang bersedia ikut dalam sosialisasi dan pelatihan yang diadakan yaitu sebanyak 30 orang.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Edukasi dan Pelatihan

Edukasi kesehatan kepada masyarakat luas

Tim pengabdian memberikan sosialisasi mengenai manfaat singkong tinggi kalori kepada masyarakat luas. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat singkong. Mitra berperan untuk berpartisipasi aktif dalam kegiatan pengenalan manfaat singkong tinggi kalori kepada masyarakat luas.

Pelatihan pembuatan produk TASIMA

Mitra akan memberikan pelatihan mengenai keterampilan pengolahan produk TASIMA. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam optimalisasi pengolahan produk TASIMA. Mitra berperan untuk berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan pengolahan produk TASIMA kepada masyarakat.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan TASIMA

Pada proses pengolahan singkong dilakukan penerapan prinsip sanitasi dan higiene yang baik. Dimulai dari pemilihan singkong yang berkualitas, bebas dari kerusakan dan kontaminasi. Setelah dikupas, singkong dibersihkan menggunakan air mengalir, Peralatan dicuci terlebih dahulu, agar tidak menjadi sumber kontaminasi silang. Lingkungan kerja juga dibersihkan, termasuk meja dan tempat penyimpanan bahan agar bebas dari serangga dan debu. Serta menjaga kebersihan personal seperti mencuci tangan dengan sabun, menggunakan sarung tangan, masker, celemek, dan penutup kepala, untuk mencegah jatuhnya rambut, air liur, atau kuman ke makanan (Halijah dkk., 2023). Aktifitas berikutnya adalah melakukan pengolahan singkong menjadi produk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) ibu, meliputi:

- a. Kupas dan cuci singkong, parut halus singkong dan peras untuk mengurangi kadar airnya.
- b. Campur semua bahan I dan aduk sampai rata, cetak pada wadah dan kukus selama 15 menit.
- c. Campur bahan II dan aduk sampai rata, tuangkan adonan II kedalam adonan I yang telah dikukus.
- d. Kukus Kembali selama 10 menit.

Tabel 2. Formulasi Talam Singkong Manis (TASIMA)

Bahan I	Formula	Bahan II	Formula
singkong	650 g	tepung beras	50 g
kelapa parut setengah tua	250 g	tepung maizena	15 g
gula pasir	150 g	tepung tapioca	10 g
gula aren	80 g	gula pasir garam dan vanili bubuk	20 g
vanili bubuk	2 g	santan kental	175 ml
garam	secukupnya	air	200 ml
tepung tapioca	60 g		
santan	250 ml		

Selama proses pencampuran, bahan makanan tidak boleh dibiarkan terbuka terlalu lama agar tidak terkena kontaminan dari udara. Tahap pengukusan memegang peran utama sebagai pengawet termal alami, suhu dijaga minimal pada 90–100°C untuk membunuh mikroorganisme patogen (Riandi dkk., 2022). Setelah adonan I dikukus, sebelum dituang adonan II dipastikan wadah dan alat pengaduk tetap bersih. Ketika tahap pengukusan selesai, makanan segera dikemas menggunakan wadah food grade atau aluminium foil. Jika tidak langsung dikonsumsi, sebaiknya disimpan pada suhu dingin (4–5°C) untuk menekan pertumbuhan mikroba. Dengan menjaga kebersihan bahan, alat, personal dan lingkungan kerja, serta melakukan pengolahan dengan panas yang cukup, makanan ini tetap steril saat proses pembuatan dan aman dikonsumsi (Suraya dkk., 2024).

Pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA)

Pelatihan dilakukan bersama-sama tim pengabdian dan mitra terkait aplikasi Pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA) Pada Ibu, sebagai solusi pengetahuan pencegahan KEK yang masih kurang dan Pelatihan tentang pembuatan TASIMA Produk Olahan Singkong Tinggi Kalori untuk solusi pengolahan PMT singkong yang belum memadai. Tahapan pelatihan pengukuran LiLA yang akan dilaksanakan meliputi (Aryaneta & Dewi Silalahi, 2021):

- a. Tentukan lengan yang akan diukur (biasanya lengan kiri) dan tekuk membentuk siku-siku.
- b. Kemudian ukur panjang lengan atas dari tulang bahu hingga siku, lalu tandai titik tengahnya.
- c. Lilitkan pita LILA atau meteran pada titik tengah dengan posisi pas, tidak terlalu ketat atau longgar.
- d. Baca angka yang tertera.

2. **Monitoring dan Evaluasi**

Pada tahap ini, Tim Pengabdian melakukan monitoring untuk menentukan keberhasilan yang diperoleh Mitra terkait dengan keterampilan yang diajarkan. Setelah itu, Tim Pengabdian melakukan identifikasi kebutuhan untuk memberikan solusi terkait kendala yang dihadapi Mitra. Menyediakan alat pengukuran LiLA, sehingga dapat mengatasi permasalahan, peningkatan pelayanan bidang kesehatan pengetahuan pencegahan KEK yang masih kurang. Selanjutnya meningkatkan produksi TASIMA, sehingga lebih banyak dikenal masyarakat yang dapat memberikan feedback positif untuk tambahan makanan bergizi bagi mitra.. Dengan memanfaatkan media sosial, agar berhasil menjangkau konsumen yang lebih luas, meningkatkan penjualan, dan mendiversifikasi sumber pendapatan keluarga. Keberhasilan ini memberikan dampak positif bagi pendapatan individu pelaku usaha mikro, dan berkontribusi terhadap perekonomian desa (Intan dkk., 2024)

Evaluasi kegiatan dilaksanakan agar sesuai dengan target yang diharapkan. Evaluasi kegiatan meliputi evaluasi pelaksanaan tahapan kegiatan, keefektifitasan metode pelaksanaan kegiatan sampai dengan evaluasi kemajuan luaran yang dicapai. Evaluasi program dilakukan secara bertahap pada akhir tiap tahap pelaksanaan. Evaluasi ditujukan untuk mengetahui output yang diperoleh mitra setelah adanya pelatihan yang diberikan. Pada tahap selanjutnya akan dilakukan pelatihan keterampilan untuk pemasaran produk TASIMA secara konvensional dan digital kepada masyarakat. Memakai strategi pemasaran dengan memahami 7P secara kontinuitas, seperti pelabelan produk, harga, distribusi maupun yang lainnya. Strategi pemasaran ini mengacu pada taktik yang dimiliki penjual untuk memuaskan kebutuhan pelanggan dan memposisikan penawaran penjual dengan jelas di benak pelanggan. Hal ini melibatkan strategi terkait produk, harga, tempat, promosi, orang, proses, dan bukti fisik (Mustaqim & Ningruma, 2021).

3. **Kendala yang Dihadapi**

- a. PKM dilaksanakan pada saat musim penghujan, karena itu beberapa anggota mitra tidak dapat hadir akibat kondisi hujan. Saran, geser waktu pelaksanaan ke hari yang diprediksi cerah atau lakukan kegiatan pada akhir pekan saat anggota mitra libur bekerja dan lebih mudah mengatur waktu.
- b. Pelaksanaan PKM di rumah salah satu anggota mitra, keterbatasan ruangan menyebabkan kegiatan berjalan tidak maksimal. Saran, pindahkan kegiatan interaktif ke ruang terbuka terdekat, seperti lapangan desa atau aula kelurahan.
- c. Pelaksanaan PKM meminjam peralatan milik anggota mitra, keterbatasan alat mengakibatkan kegiatan terlaksana kurang optimal. Saran, terapkan sistem bergilir atau bagi peserta ke dalam kelompok kecil agar semua orang dapat mencoba praktik secara langsung.
- d. Persiapan kurang matang dari tim pengabdian terkait publikasi artikel ilmiah, sehingga masih dalam tahapan submitted. Solusi konkretnya adalah dengan membuat timeline revisi, menyesuaikan format naskah dengan template jurnal dan menggunakan aplikasi manajemen referensi.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA) dapat digunakan untuk deteksi dini Ibu yang berisiko Kekurangan Energi Kronik (KEK), alat pengukuran LiLA yang tersedia dapat meningkatkan pelayanan kesehatan warga dan pengetahuan pencegahan KEK menjadi lebih baik. Produk olahan singkong tinggi kalori (TASIMA) bisa menjadi intervensi gizi yang tepat pada kejadian KEK, produk TASIMA yang dihasilkan berupa kue talam singkong dengan tekstur yang lembut, rasa manis gurih sebagai sumber energi dan serat.

Saran untuk keberlanjutan kegiatan dengan memberikan solusi kepada mitra dalam penerapan efisiensi proses produksi TASIMA, sehingga dapat meningkatkan kapasitas produksi. Serta melakukan pendampingan dalam merumuskan strategi pemasaran baik secara online dan maupun offline sehingga tercapai target penjualan yang diharapkan, memberikan pelatihan pemasaran digital dan ketrampilan pemasaran produk sehingga target branding dan pengenalan produk dapat tercapai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada RisetMu, program hibah penelitian dan pengabdian yang diselenggarakan oleh Majelis Pendidikan Tinggi Penelitian dan Pengembangan (Diktilitbang) Pimpinan Pusat Muhammadiyah, yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik.

REFERENSI

- Apip, A., Rakhmayani, A., & Kafabih, A. (2023). Pendampingan UKM Mandiri Desa Guna Meningkatkan Kualitas dan Produksi. *Jurnal Pasopati*, 5(4), 180–182.
- Aryaneta, Y., & Dewi Silalahi, R. (2021). Hubungan antara lingkaran lengan atas (LiLA) dengan berat bayi lahir di wilayah kerja Pusat Kesehatan Masyarakat Sei Lngkai (Puskesmas) kota Batam tahun 2019. *Menara Ilmu*, 15(2), 126–133.
- Endaryanto, T., Zakaria, W. A., Indah, L. S. M., & Mutolib, A. (2023). Efisiensi Produksi Usahatani Ubi Kayu dengan Pendekatan Stockhastic Frontier di Provinsi Lampung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23(2), 311–322. <https://doi.org/10.25181/jppt.v23i2.2533>
- Halijah, S., Zuhri Sibuea, M., Wirdayani, A., Khairunnisa, R., Suherry, K., Dwita Aprilia, P., Hanum BB, L., Aini Harahap, N., Octaviani Aritonang, A., Qadry, N., Salsabiella Br Tarigan, A., & Adisti, P. (2023). Implementasi Sistem HieGINE pada Perusahaan Keripik Singkong di PT. Kreasi Lutvi. *ARRAZI: Scientific Journal of Health*, 1(2), 93–102.
- Intan, A., Yulinda, D., Mardiningsih, F., Gustiawan, M., Audyna, P., Asnita Gulo, P., Nurthaybah Moga Sahid, R., Kevyn, R., Zakki Noval, S., & Simamora, T. (2024). Olahan Frozenfood Ikan Gabus (*Channa striata*) dalam Meningkatkan Usaha Mikro di Desa Benteng Utara Indragiri Hilir. *Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia*, 3(6), 211–214.
- Lutfianawati, D., Rilyani, R., Trismiyana, E., Sutikno, S., Roby, M., Daniati, M. A., & Mustika, R. (2022). Peningkatan pengetahuan ibu mengenai gizi seimbang dalam pemenuhan gizi keluarga. *JOURNAL OF Public Health Concerns*, 2(4), 219–223. <https://doi.org/10.56922/phc.v2i4.257>
- Mulyadi, B., Maharani Abdul, K., & Ridwan, M. (2024). Partisipasi Masyarakat dalam Perencanaan Mandiri melalui Program Ketahanan Pangan Desa Bumi Rahayu Kecamatan Tanjung Selor Kabupaten Bulungan Tahun 2020. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(4), 3877–3890.
- Mustaqim, Y., & Ningruma, N. P. (2021). Digitalisasi Entrepreneurship Syariah. *Urecol Journal. Part B: Economics and Business*, 1(1), 9–13. <https://doi.org/10.53017/ujeb.27>

- Rahayu, N., Maryanti, S., Wardiningsih, R., & Noviawan, L. A. (2025). Diversifikasi Olahan Singkong untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Renggata Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Abdimas Independen*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29303/independen.v6i1.1673>
- Riandi, S. Z., Junianto, ., Rostika, R., & Pratama, R. I. (2022). Application of Hazard Analysis and Critical Control Point on Processed Fish Nugget Products in CV Sakana Indo Prima, Depok, West Java. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 24–37. <https://doi.org/10.9734/ajfar/2022/v20i2491>
- Ridwanto, M., Fanani, Z., Mustaqim, Y., & Rusidah, Y. (2025). NUIGA (Nugget Ikan Gabus Kaya Albumin): Solusi Efektif Peningkatan Pendapatan dan Gizi di Pimpinan Ranting Aisiyah Ketanjung Demak. *Jurnal Abdi Insani*, 12(7), 3312–3322. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i7.2717>
- Saragih, B., Kristina, F., Pradita, Candra, K. P., & Emmawati, A. (2020). Nutritional Value, Antioxidant Activity, Sensory Properties, and Glycemic Index of Cookies with the Addition of Cassava (<i>Manihot utilissima</i>) Leaf Flour. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, 66(Supplement), S162–S166. <https://doi.org/10.3177/jnsv.66.S162>
- Soelaiman, L., & Margaretha, C. (2021). Menambah Pengalaman Dosen di Luar Kampus Sebagai Bagian Dari Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka. Dalam K. Kenii, H. Putera Siswanto, & N. Ayu Rahma Lestari (Ed.), *Prosiding Serina UNTAR Implementasi MBKM* (hlm. 148–154). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Tarumanagara.
- Suraya, R., Ramadhani, L., & Muizza, M. (2024). Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Olahan Pangan Keripik Singkong PT. Kreasi Lutvi Kec. Pancur Batu. *ZAHRA: JOURNAL OF HEALTH AND MEDICAL RESEARCH*, 4(1), 106–116.
- Widyaningsih, H., Noor Sholekhah, Biyanti Dwi Winarsih, Noor Faidah, & Sri Hartini. (2025). Kesejahteraan Keluarga Berhubungan Dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronik Pada Ibu Hamil. *Jurnal Anestesi*, 3(2), 01–14. <https://doi.org/10.59680/anestesi.v3i2.1578>