



Pemberdayaan Kelompok Pengajian Ibu-Ibu melalui Pelatihan Produk Pangan Olahan Daging Ayam di Desa Garum, Blitar

Fajar Shodiq Permata^{1*}, Dini Agusti Paramanandi², Herawati³

^{1,2}Laboratorium Anatomi, Histologi dan Embriologi Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Brawijaya, Malang, Indonesia 65151

²Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Brawijaya, Malang, Indonesia 65151

E-mail:* drh.fajar@ub.ac.id

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v7i2.2934>

Info Artikel:

Diterima :
2025-12-19

Diperbaiki :
2026-04-06

Disetujui :
2026-04-06

Kata Kunci: Daging Ayam, Frozen Food, Kelompok Pengajian, Pemberdayaan Ekonomi, Produk Pangan Olahan,

Abstrak: Ketercukupan konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia masih tergolong rendah, meskipun daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang digemari dan mudah diolah menjadi produk pangan praktis seperti nugget, katsu, chicken patty, dan cilok. Kelompok pengajian ibu-ibu memiliki potensi besar sebagai basis pemberdayaan ekonomi keluarga, namun kegiatan umumnya masih terbatas pada aktivitas keagamaan. Mitra pengabdian ini adalah Kelompok Pengajian Ibu-Ibu Al Husna di Desa Garum, Kabupaten Blitar, wilayah yang dikenal sebagai salah satu sentra produksi ayam di Jawa Timur. Kegiatan dilaksanakan melalui program pengabdian masyarakat berupa pelatihan analisis ekonomi usaha serta pelatihan pembuatan produk olahan daging ayam, disertai transfer teknologi berupa chopper daging, vacuum sealer, dan freezer 100 L. Artikel ini memaparkan proses pengorganisasian komunitas, pelaksanaan pelatihan, pembentukan "Baitul Husna Frozen Food", serta refleksi awal terhadap peluang keberlanjutan usaha dan kontribusinya terhadap peningkatan keterampilan dan peluang ekonomi anggota kelompok pengajian.

Abstract: Animal protein intake in Indonesia remains relatively low, although chicken meat is a highly preferred protein source and can be processed into practical food products such as nuggets, katsu, chicken patties, and cilok. Women's religious

Keywords: Chicken Meat, Women's Religious Group, Processed Food, Economic Empowerment, Frozen Food3-6 Word

study groups (pengajian) have strong potential as a basis for family economic empowerment, yet their activities are often limited to religious rituals. The community partner in this program was the Al Husna women's pengajian group in Garum Village, Blitar Regency, a central chicken-producing region in East Java. The program has been conducted through a community engagement project, with training in basic business economics and hands-on training in chicken-based processed foods, accompanied by technology transfer of a meat chopper, a vacuum sealer, and a 100-L freezer. This article describes community organizing, training implementation, establishment of "Baitul Husna Frozen Food", and early reflections on the sustainability and contributions of the program to women's skills and economic opportunities.

Pendahuluan

Konsumsi protein hewani berperan penting dalam peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat. Pangan di Indonesia masih didominasi protein nabati dari beras dan kacang-kacangan; kontribusi protein hewani relatif rendah (sekitar 19–35% tergantung metode) dan jauh di bawah negara tetangga seperti Malaysia (\approx 50–66%) (Khusun, Februhartanty, et al., 2022; Khusun, Monsivais, et al., 2022). Oleh karena itu, konsumsi protein hewani masih berada di bawah angka yang direkomendasikan. Ketergantungan pada pangan pokok berpati dan rendahnya keragaman protein berkaitan dengan stunting anak, berat lahir rendah, dan masalah gizi lain (Madanijah et al., 2016). Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang relatif terjangkau, mudah diperoleh, dan digemari berbagai kelompok umur. Daging ayam mengandung protein berkualitas tinggi dengan daya cerna tinggi dan kadar kolagen rendah, sehingga lebih mudah dicerna dibanding banyak daging merah (Marangoni et al., 2015). Daging ayam juga dapat diolah menjadi berbagai produk praktis seperti nugget (Barros & Trindade, 2023), katsu (Nuraeni & Ilmaknun, 2021), chicken patty (Reddy et al., 2018), maupun cilok (Kurnia & Pradityatama, 2024) yang memiliki nilai tambah ekonomi dan daya simpan lebih baik.

Di sisi lain, kelompok pengajian ibu-ibu merupakan salah satu bentuk komunitas sosial-keagamaan yang sangat populer di masyarakat. Pertemuan rutin pengajian umumnya berfokus pada kegiatan ibadah dan kajian agama, namun sebenarnya memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai wadah penguatan kapasitas, termasuk pelatihan keterampilan dan pengembangan usaha kecil berbasis rumah tangga (Huriani et al., 2022). Optimalisasi kelompok pengajian sebagai mitra

pengabdian diharapkan tidak hanya memperkuat dimensi spiritual, tetapi juga memberikan manfaat nyata terhadap ketahanan pangan dan ekonomi keluarga.

Berdasarkan laporan Badan Pusat Statistik Kabupaten Blitar (2025), populasi ayam di Desa Garum di tahun 2024 yaitu ayam pedaging 411.429 ekor, ayam ras 818.647 ekor dan ayam kampung 81.180 ekor. Oleh karena itu, desa Garum di Kabupaten Blitar merupakan salah satu wilayah yang dikenal sebagai lumbung ayam di Jawa Timur sehingga ketersediaan bahan baku daging ayam relatif baik. Mitra dalam program ini adalah Kelompok Pengajian Ibu-Ibu Al Husna yang beranggotakan sekitar 30–50 orang, sebagian besar merupakan ibu rumah tangga dan buruh tani. Kegiatan kelompok hanya berfokus mengaji dan pendidikan agama yang monoton, sehingga membutuhkan variasi kegiatan yang lebih menarik dan bermanfaat bagi anggota agar keterlibatan mereka meningkat.

Hasil diskusi awal dengan pengurus menunjukkan sejumlah permasalahan: (1) keterbatasan variasi kegiatan di luar pengajian rutin; (2) belum adanya pelatihan terstruktur mengenai pengolahan pangan olahan berbasis ayam; (3) keterbatasan modal dan sarana produksi; serta (4) belum adanya unit usaha bersama untuk mendukung pembiayaan operasional kelompok. Di sisi lain, sebagian besar anggota memiliki keterampilan memasak, yang berpotensi dikembangkan menjadi usaha kecil secara kolektif jika difasilitasi dengan pelatihan dan peralatan yang memadai.

Menjawab kondisi tersebut, disusun program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan produk pangan olahan asal daging ayam yang praktis dan berdaya jual, yang dilaksanakan melalui program kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan dirancang tidak hanya sebagai transfer pengetahuan teknis pengolahan produk, tetapi juga transfer teknologi peralatan produksi dan pendampingan awal pembentukan embrio usaha frozen food berbasis komunitas.

Artikel ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan proses pengorganisasian komunitas pada Kelompok Pengajian Ibu-Ibu Al Husna, (2) memaparkan pelaksanaan pelatihan olahan daging ayam dan analisis ekonomi sederhana, serta (3) menggambarkan pembentukan dan peran awal “Baitul Husna Frozen Food” dalam upaya peningkatan keterampilan dan peluang ekonomi anggota kelompok pengajian di Desa Garum, Kabupaten Blitar.

Hasil pelaksanaan program menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mampu mempraktikkan pembuatan berbagai produk olahan daging ayam secara mandiri, tetapi juga mulai memahami dasar-dasar perhitungan biaya dan penentuan harga jual, serta terbangun embrio usaha bersama “Baitul Husna Frozen Food” yang memanfaatkan sarana produksi kolektif. Temuan awal ini mengindikasikan bahwa

intervensi pelatihan dan pendampingan yang relatif singkat dapat memicu peningkatan kapasitas dan motivasi berwirausaha pada kelompok pengajian, sehingga penting untuk didokumentasikan secara ilmiah sebagai dasar pengembangan model pemberdayaan serupa di komunitas lain.

Metode

Subjek dan Lokasi Pengabdian

Program pengabdian dilaksanakan pada Kelompok Pengajian Ibu-Ibu Al Husna di Desa Garum, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Anggota kelompok berjumlah sekitar 30–50 orang, mayoritas berusia 40–60 tahun dan berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan buruh tani. Kegiatan berlangsung kurang lebih selama dua bulan, dimulai dari survei awal, pelaksanaan pelatihan, hingga penutupan program.

Proses Pengorganisasian Komunitas

Tahap awal pengabdian diawali dengan survei lokasi dan wawancara informal dengan pengurus pengajian dan pihak desa untuk mengidentifikasi kebutuhan, potensi, dan harapan mitra. Dari proses ini disepakati bahwa kegiatan akan difokuskan pada pengembangan keterampilan pengolahan produk olahan daging ayam yang praktis dan disukai keluarga, yaitu cilok ayam, ayam katsu, chicken patty, dan nugget ayam.

Selanjutnya dilakukan sosialisasi program kepada seluruh anggota pengajian pada pertemuan rutin. Sosialisasi berisi penjelasan tujuan, manfaat kegiatan, jadwal pelatihan, dan gambaran mengenai rencana pembentukan unit usaha bersama.

Desain Kegiatan dan Strategi Pelaksanaan

Metode pengabdian yang digunakan adalah pelatihan partisipatif (*participatory training*) dan pendampingan intensif. Secara umum, program pengabdian ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang saling berkesinambungan. Kegiatan diawali dengan pembentukan tim pengabdian dan perumusan tujuan, kemudian dilanjutkan dengan identifikasi mitra serta pengumpulan dan analisis kebutuhan mitra. Berdasarkan hasil analisis tersebut, tim menyusun prioritas masalah dan solusi yang paling realistis, yaitu pelatihan produk olahan daging ayam dan pembentukan unit usaha bersama. Tahap berikutnya adalah persiapan teknis meliputi penyusunan materi, pengadaan bahan dan peralatan, serta penyusunan jadwal kegiatan, yang kemudian diikuti implementasi pelatihan dan pendampingan produksi kepada ibu-ibu pengajian. Setelah rangkaian kegiatan berjalan, dilakukan review dan evaluasi terhadap proses maupun hasil, yang menjadi dasar untuk menetapkan kebutuhan

dan sasaran baru pada program pendampingan lanjutan. Alur kegiatan pengabdian tersebut secara visual disajikan pada Gambar 1.

Secara operasional, rangkaian kegiatan utama meliputi: 1) Survei lokasi dan diskusi kebutuhan serta potensi mitra; 2) Pembukaan program pengabdian dan pemaparan rencana kegiatan; 3) Pelatihan analisis ekonomi usaha kecil produk olahan daging ayam, meliputi penghitungan kebutuhan bahan baku, biaya produksi (biaya tetap dan variabel), penentuan harga jual, serta simulasi sederhana perhitungan keuntungan; 4) Pelatihan pembuatan cilok ayam dan ayam katsu melalui demonstrasi dan praktik langsung; 5) Pelatihan pembuatan chicken patty dan nugget ayam, dengan penekanan pada formulasi bahan, teknik pengolahan, dan pengemasan produk beku; 6) Peresmian “Baitul Husna Frozen Food” sebagai identitas usaha bersama kelompok pengajian; 7) Penutupan kegiatan dan penyerahan dokumentasi sebagai luaran pengabdian.

Dalam setiap sesi pelatihan, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil. Sesi diawali dengan pemaparan singkat materi, dilanjutkan demonstrasi, kemudian praktik langsung oleh peserta didampingi oleh tim pelatihan, dan diakhiri dengan diskusi serta evaluasi singkat.

Transfer Teknologi dan Sarana Produksi

Untuk mendukung keberlanjutan usaha, tim pengabdian menyerahkan bantuan sarana produksi berupa chopper daging ayam, vacuum sealer beserta plastik kemasan, dan freezer 100 L. Seluruh peralatan ditempatkan di lokasi pengajian dan dikelola oleh pengurus kelompok. Peralatan ini dimaksudkan sebagai fasilitas produksi bersama yang dapat digunakan oleh anggota ketika membuat produk olahan secara kolektif.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi program dilakukan secara sederhana melalui: 1) Pretest dan posttest pengetahuan mengenai pengolahan produk olahan daging ayam dan analisis ekonomi usaha; 2) Kuesioner singkat untuk menilai kepuasan peserta terhadap materi, metode, dan fasilitator; 3) Pertanyaan terbuka mengenai minat peserta untuk melanjutkan produksi dan pemasaran produk setelah kegiatan berakhir. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan perubahan pengetahuan dan respon peserta terhadap program.



Gambar 1. Diagram tahapan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian terlaksana sesuai rencana dan mendapat respon positif dari pengurus maupun anggota pengajian. Kehadiran peserta pada setiap sesi pelatihan cukup baik, dan sebagian besar aktif terlibat dalam diskusi serta praktik. Pada pelatihan manajemen pemasaran, peserta diperkenalkan konsep dasar analisis ekonomi usaha kecil, mulai dari penghitungan biaya produksi, pemisahan biaya tetap dan biaya variabel, hingga simulasi penentuan harga jual yang wajar. Materi ini dirangkum dalam leaflet pelatihan manajemen pemasaran yang dibagikan kepada peserta (Gambar 2). Sebagian besar peserta mengaku baru pertama kali menghitung biaya produksi secara rinci. Setelah simulasi harga jual dilakukan, mereka mulai memahami bahwa penentuan harga tidak hanya mengikuti “harga pasar”, tetapi harus mempertimbangkan biaya dan keuntungan yang layak agar usaha dapat berkelanjutan.

Pada pelatihan teknis pengolahan pangan, peserta terlihat antusias mencoba berbagai tahapan produksi mulai dari penggilingan daging, pencampuran bumbu, pembentukan produk, hingga pengukusan atau penggorengan. Paket leaflet resep dan prosedur pengolahan untuk nugget ayam, cilok ayam, chicken patty, dan chicken katsu disusun sebagai materi pendukung yang mudah dibaca dan dapat disimpan sebagai panduan produksi frozen food rumahan (Gambar 3). Leaflet ini berfungsi sebagai “modul saku” yang dapat dibawa pulang oleh peserta ketika mempraktikkan kembali di rumah. Dokumentasi demo pelatihan proses pembuatan produk berbasis daging ayam dan keterlibatan peserta dalam praktik tersaji pada Gambar 4, yang menunjukkan bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung efektif menarik minat dan kepercayaan diri ibu-ibu dalam mencoba resep baru. Penggunaan chopper daging mempermudah proses penggilingan dan menghasilkan tekstur yang lebih seragam, sementara pengenalan vacuum sealer dan teknik penyimpanan beku

memperluas pemahaman peserta tentang cara menjaga mutu dan keamanan produk frozen food.



Gambar 2. Leaflet pelatihan manajemen pemasaran



Gambar 3. Leaflet materi pelatihan pengolahan produk pangan asal daging ayam yang dapat disimpan sebagai frozen food

Salah satu luaran penting dari kegiatan adalah terbentuknya “Baitul Husna Frozen Food” sebagai identitas usaha frozen food berbasis olahan daging ayam yang dikelola oleh Kelompok Pengajian Al Husna. Logo dan papan nama usaha serta

momen peresmian oleh Bapak Lurah Tawangbrak Garum Blitar ditampilkan pada Gambar 5. Peresmian ini menandai pengakuan formal dari pemerintah desa dan sekaligus memperkuat posisi kelompok sebagai pelaku usaha mikro di tingkat komunitas. Melalui unit ini, anggota diharapkan dapat memproduksi dan memasarkan produk secara lebih terstruktur, dengan mekanisme pembagian keuntungan yang disepakati bersama antara pembuat produk dan kas kelompok pengajian.



Gambar 4. Demo pelatihan proses pembuatan pangan asal daging ayam dan foto bersama dengan peserta pelatihan dari kelompok pengajian Al Husna



Gambar 5. Baitul Husna Frozen food yang diresmikan oleh Bapak Lurah Tawangbrak Garum Blitar

Aspek evaluasi program ditunjukkan pada Gambar 6 yang memuat hasil pretest dan posttest di tiap jenis pelatihan, serta hasil kuesioner minat berjualan produk olahan daging ayam setelah pelatihan. Secara umum, terlihat adanya peningkatan skor pengetahuan pada seluruh materi yang diberikan, baik pelatihan pembuatan nugget, cilok ayam, chicken patty, chicken katsu, maupun manajemen pemasaran. Perbedaan skor pretest dan posttest menunjukkan bahwa materi dapat dipahami dengan baik oleh peserta meskipun disampaikan dalam waktu terbatas. Grafik minat berjualan menggambarkan bahwa sebagian besar peserta menyatakan tertarik memasarkan produk yang dihasilkan, baik secara individu maupun melalui

wadah Baitul Husna Frozen Food. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil menumbuhkan motivasi kewirausahaan di kalangan ibu-ibu pengajian.



Gambar 6. Hasil evaluasi Pretest dan Posttest di tiap jenis pelatihan dan kuisioner minat berjalan produk pangan olahan daging ayam pasca pelatihan

Dilihat dari perspektif pemberdayaan masyarakat, program ini menjadi contoh bagaimana kegiatan pengabdian berbasis produk pangan dapat memperkuat kapasitas kelompok ibu-ibu sebagai agen ekonomi rumah tangga. Selama ini usaha kuliner kerap dipandang sebagai aktivitas domestik yang dapat bernilai ekonomi tinggi menompang keuangan keluarga (Teriasi et al., 2022). Melalui pelatihan ini, kemampuan mengolah daging ayam diangkat menjadi keterampilan produktif yang dapat memberikan tambahan pendapatan. Kelompok pengajian—dan secara lebih luas kelompok masyarakat seperti PKK—memiliki kelebihan berupa pertemuan rutin, kedekatan emosional, serta jaringan sosial yang kuat (Fitritia et al., 2020). Kondisi ini sangat ideal untuk menjadi “lahan” pengembangan usaha bersama: informasi mudah menyebar, dukungan moral relatif tinggi, dan keputusan usaha dapat diambil melalui musyawarah (Huriani et al., 2022).

Pengembangan produk frozen food sehat berbasis daging ayam juga sangat relevan dengan kebutuhan pangan keluarga modern. Banyak keluarga membutuhkan makanan yang praktis namun tetap bergizi dan aman dikonsumsi, terutama untuk anak-anak (Hasani et al., 2022; Mseleku et al., 2023). Melalui pelatihan, peserta diperkenalkan pada pemilihan bahan baku yang baik, penggunaan bumbu yang seimbang, teknik pengolahan higienis, serta penyimpanan beku yang tepat. Dengan demikian, produk nugget, cilok, chicken patty, dan chicken katsu yang dihasilkan bukan sekadar barang dagangan, tetapi juga alternatif pangan keluarga yang lebih terkontrol komposisi dan kualitasnya dibandingkan produk komersial yang belum tentu diketahui kandungannya. Para ibu dapat menyimpan produk dalam bentuk beku, kemudian menggoreng seperlunya sesuai kebutuhan keluarga, sehingga membantu menghemat waktu tanpa mengorbankan aspek kesehatan.

Masing-masing Frozen food tersebut memiliki kelebihan dari aspek manfaat untuk ekonomi maupun pangan keluarga. Salah satu kelebihan cilok ayam bahwa kajian optimasi usaha cilok menunjukkan, dengan pengelolaan bahan baku dan bumbu yang efisien, keuntungan harian dapat dimaksimalkan, misalnya hingga ±Rp320.000/hari pada skala kecil (Siregar et al., 2024). Sedangkan *chicken patty* disebut sebagai produk daging emulsi dengan kepentingan industri dan ekonomi tinggi, karena praktis, disukai konsumen, dan bisa diolah dari bahan murah seperti daging ayam (Reddy et al., 2018). Di kantin kampus IPB, uji kesukaan menunjukkan *chicken katsu* lebih disukai dibanding chicken teriyaki pada aspek tampilan, warna, rasa, tekstur, dan bentuk. Katsu yang lebar (dari dada fillet dipotong tipis dan dipanir) terlihat lebih besar dan “mengenyangkan”, sehingga tampak lebih menarik bagi konsumen (Nuraeni & Ilmaknun, 2021). Konsumen mulai tertarik nugget hybrid (daging + nabati) karena alasan kesehatan dan lingkungan, tetapi tetap menuntut rasa yang enak (Barros & Trindade, 2023). Pada pelatihan ini daging ayam dikombinasi dengan tahu untuk membuat nugget.

Pembentukan Baitul Husna Frozen Food juga memperkuat modal sosial komunitas. Identitas usaha bersama menumbuhkan rasa memiliki dan tanggung jawab kolektif di antara anggota. Pengelolaan sarana produksi bersama (chopper, vacuum sealer, dan freezer) melatih anggota untuk menyusun jadwal penggunaan, menyepakati aturan, dan menyelesaikan masalah secara musyawarah. Pola ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan, di mana masyarakat tidak diposisikan sebagai objek penerima bantuan, melainkan sebagai subjek yang aktif mengelola sumber daya dan menentukan arah pengembangan usaha. Bila pola ini diterapkan secara konsisten, kelompok ibu-ibu pengajian maupun PKK dapat berperan sebagai “inkubator sosial” yang melahirkan berbagai usaha kecil di bidang pangan (Rohmah et al., 2021; Huriani et al., 2022; Zuhri & Mursyidah, 2024).

Meskipun program telah mencapai target pelaksanaan, terdapat sejumlah tantangan untuk keberlanjutan usaha. Waktu pendampingan yang relatif singkat membuat penguatan aspek manajemen usaha (pencatatan keuangan, pembagian tugas produksi, dan strategi pemasaran) belum optimal. Selain itu, tingkat literasi

keuangan yang beragam menyebabkan tidak semua anggota langsung terbiasa membuat catatan biaya dan keuntungan.

Dari sisi pemasaran, produk saat ini masih berpotensi terbatas pada jaringan di sekitar desa dan lingkungan pengajian. Diperlukan pendampingan lanjutan terkait pengemasan yang lebih menarik, penggunaan media sosial atau aplikasi pesan singkat untuk promosi, serta kemungkinan menitipkan produk di warung atau toko sekitar.

Namun demikian, adanya sarana produksi bersama, pengalaman praktis pelatihan, dan terbentuknya identitas usaha memberikan modal awal yang kuat untuk pengembangan ke depan. Dengan dukungan lanjutan berupa penguatan manajemen, pendampingan perizinan (misalnya P-IRT dan halal), serta pengembangan jaringan pemasaran, “Baitul Husna Frozen Food” berpeluang berkembang menjadi unit usaha kecil yang mandiri dan berkelanjutan.

Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan produk pangan olahan asal daging ayam pada Kelompok Pengajian Ibu-Ibu Al Husna di Desa Garum, Blitar, berhasil dilaksanakan dan mencapai beberapa capaian utama. Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan daging ayam dan analisis ekonomi usaha kecil, menyediakan sarana produksi bersama (chopper, vacuum sealer, dan freezer), serta mendorong terbentuknya unit usaha “Baitul Husna Frozen Food” sebagai embrio usaha frozen food berbasis komunitas.

Pengalaman ini menunjukkan bahwa kelompok pengajian ibu-ibu memiliki potensi besar sebagai mitra pengabdian untuk pengembangan usaha pangan olahan berbasis komoditas lokal, sekaligus mendukung peningkatan konsumsi protein hewani dan pemberdayaan ekonomi keluarga. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan lanjutan terutama dalam penguatan manajemen usaha, perizinan, dan perluasan jejaring pemasaran.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Brawijaya yang telah mendanai kegiatan ini melalui skema DPP/SPP Pengabdian Kepada Masyarakat tahun 2022 dengan no kontrak 2044/UN10.F13/TU/2022. Terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Tawangbrak Garum Blitar, Bu Ikfina Himmatie selaku pembina pengurus, jajaran pengurus dan anggota Kelompok Pengajian Ibu-Ibu Al Husna, serta para mahasiswa yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan.

Referensi

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Blitar. (2025). Kabupaten Blitar dalam Angka 2025. BPS Kabupaten Blitar.
- Barros, J. C., & Trindade, M. A. (2023). Strategies for producing healthier chicken nuggets—A review. *Brazilian Journal of Food Technology*, 26, e2023032. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.03223>
- Fitritinia, I. S., Suyanti, E., & Sari Barus, L. (2020). The role of Female Movement Champion (PKK) as the social glue in urban community planning: Case study applied research of Kota Layak Anak Program. *E3S Web of Conferences*, 211, 01021. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202021101021>
- Hasani, A., Kokthi, E., Zoto, O., Berisha, K., & Miftari, I. (2022). Analyzing Consumer Perception on Quality and Safety of Frozen Foods in Emerging Economies: Evidence from Albania and Kosovo. *Foods*, 11(9), 1247. <https://doi.org/10.3390/foods11091247>
- Huriani, Y., Haryanti, E., Zulaiha, E., & Haq, M. Z. (2022). Women religious congregation as driving force behind alleviation of urban poor nutrition. *Cogent Social Sciences*, 8(1), 2113599. <https://doi.org/10.1080/23311886.2022.2113599>
- Khusun, H., Februhartanty, J., Anggraini, R., Mognard, E., Alem, Y., Noor, M. I., Karim, N., Laporte, C., Poulain, J.-P., Monsivais, P., & Drewnowski, A. (2022). Animal and Plant Protein Food Sources in Indonesia Differ Across Socio-Demographic Groups: Socio-Cultural Research in Protein Transition in Indonesia and Malaysia. *Frontiers in Nutrition*, 9, 762459. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.762459>
- Khusun, H., Monsivais, P., Anggraini, R., Februhartanty, J., Mognard, E., Alem, Y., Noor, M. I., Karim, N., Laporte, C., Poulain, J.-P., & Drewnowski, A. (2022). Diversity of protein food sources, protein adequacy and amino acid profiles in Indonesia diets: Socio-Cultural Research in Protein Transition (SCRiPT). *Journal of Nutritional Science*, 11, e84. <https://doi.org/10.1017/jns.2022.82>
- Kurnia, F., & Pradityatama, M. (2024). Penerapan Metode SWOT dan BOS dalam Menilai Peluang Usaha Sempol Ayam di Kota Mataram. *BERDAYA: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 93–100. <https://doi.org/10.36407/berdaya.v6i1.1182>
- Madanijah, S., Briawan, D., Rimbawan, R., Zulaikhah, Z., Andarwulan, N., Nuraida, L., Sundjaya, T., Murti, L., Shah, P., & Bindels, J. (2016). Nutritional status of

- pre-pregnant and pregnant women residing in Bogor district, Indonesia: A cross-sectional dietary and nutrient intake study. *British Journal of Nutrition*, 116(S1), S57–S66. <https://doi.org/10.1017/S000711451600057X>
- Marangoni, F., Corsello, G., Cricelli, C., Ferrara, N., Ghiselli, A., Lucchin, L., & Poli, A. (2015). Role of poultry meat in a balanced diet aimed at maintaining health and wellbeing: An Italian consensus document. *Food & Nutrition Research*, 59(1), 27606. <https://doi.org/10.3402/fnr.v59.27606>
- Mseleku, C., Chimonyo, M., Slotow, R., Mhlongo, L. C., & Ngidi, M. S. C. (2023). Contribution of Village Chickens in Sustainable and Healthy Food Systems for Children along a Rural–Urban Gradient: A Systematic Review. *Foods*, 12(19), 3553. <https://doi.org/10.3390/foods12193553>
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). *DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN UTAMA DI KANTIN SEHATI SEKOLAH VOKASI IPB: Consumer's Acceptability to Main Dishes in The Sehat Canteen College of Vocational Studies IPB University*. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.1.20-32>
- Reddy, B. R., Mandal, P. K., Kasthuri, S., Venugopal, S., & Pal, U. K. (2018). Giriraja Spent Hen Meat Patties Prepared by Using Food Processor. *Journal of Meat Science*, 13(2), 6. <https://doi.org/10.5958/2581-6616.2018.00013.0>
- Rohmah, M., Rahmadi, A., & Sagena, U. W. (2021). *PENINGKATAN KREATIVITAS KELOMPOK PEREMPUAN DI MASA PANDEMI COVID-19 MELALUI MODERNISASI PENGOLAHAN PANGAN LOKAL DI WILAYAH PERBATASAN, KALIMANTAN TIMUR. JUARA: Jurnal Wahana Abdimas Sejahtera*, 66–79. <https://doi.org/10.25105/juara.v2i1.8728>
- Siregar, S. D. O., Harahap, R. R., & Ritonga, I. (2024). Optimasi Keuntungan Bisnis Cilok Menggunakan Program Linear Metode Simpleks. *Journal of Computer Science and Information System(JCoInS)*, 5(1), 19–25. <https://doi.org/10.36987/jcoins.v5i1.5428>
- Teriasi, R., Widyasari, Y., Supardi, J. S., Merdiasi, D., Apandie, C., & Sepniwati, L. (2022). Pendampingan Ekonomi Kreatif Bagi Komunitas Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdira)*, 2(4), 1–9. <https://doi.org/10.31004/abdira.v2i4.174>
- Zuhri, M. S., & Mursyidah, L. (2024). The Role of PKK in Sustainable Community Empowerment. *Indonesian Journal of Cultural and Community Development*, 15(3). <https://doi.org/10.21070/ijccd.v15i3.1092>