

# Peningkatan Literasi Gizi dan Praktik Food Safety Melalui Edukasi Interaktif dan Demo Masak Berbasis Pangan Lokal

Rindiani<sup>1\*</sup>, Agatha Widiyawati<sup>1</sup>, Nurkholis<sup>2</sup>, Abi Bakri<sup>3</sup>, Budi Hariono<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember

rindiani@polije.ac.id\*, agatha@polije.ac.id

<sup>2</sup>Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember

nurkholis@polije.ac.id

<sup>3</sup>Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

Abi\_bakri@polije.ac.id, budi\_hariono@polije.ac.id

## Abstrak

Permasalahan gizi masyarakat di Indonesia, khususnya tingginya prevalensi stunting, masih menjadi tantangan strategis yang berdampak terhadap kualitas sumber daya manusia di masa depan. Kabupaten Jember termasuk wilayah prioritas percepatan penurunan stunting, sehingga dibutuhkan intervensi yang efektif, aplikatif, dan berbasis komunitas. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengoptimalkan peran NutriLab Kitchen Politeknik Negeri Jember sebagai pusat edukasi gizi masyarakat melalui pendekatan Teaching Factory (TEFA). Sasaran kegiatan mencakup tiga kelompok strategis, yaitu Tim Penggerak PKK Desa Curahlele, pelapak kantin kampus, dan ibu-ibu warga sekitar Polije. Metode pelaksanaan dilakukan secara partisipatif melalui tahapan observasi, edukasi interaktif gizi seimbang, demo masak berbasis pangan lokal, pelatihan keamanan pangan, serta pendampingan penyusunan media edukasi praktis. Evaluasi dilakukan menggunakan instrumen pre-test dan post-test serta observasi praktik lapangan. Hasil pelaksanaan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta sebesar 23% terkait prinsip gizi seimbang, pemanfaatan pangan lokal, dan penerapan food safety. Sebanyak 72% peserta mulai menerapkan prinsip Five Keys to Safer Food dalam aktivitas memasak harian. Luaran kegiatan meliputi booklet resep bergizi lokal ber-HKI, publikasi ilmiah, dan terbentuknya jejaring komunitas Dapur Sehat Nutrilab untuk keberlanjutan program. Kegiatan ini membuktikan bahwa

model TEFA efektif dalam meningkatkan literasi gizi, keterampilan kuliner sehat, serta memperkuat ketahanan pangan masyarakat. Model ini potensial direplikasi pada wilayah lain sebagai dukungan terhadap program nasional percepatan penurunan stunting.

**Kata Kunci:** Stunting, Gizi Masyarakat, Teaching Factory, Nutrilab Kitchen, Food Safety, Pangan Lokal.

## Abstract

*Nutritional problems in Indonesia, particularly the high prevalence of stunting, remain a strategic challenge that significantly affects the quality of human resources in the future. Jember Regency is one of the priority areas for the national stunting reduction program, requiring effective, applicable, and community-based interventions. This community engagement program aims to optimize the role of the NutriLab Kitchen of Politeknik Negeri Jember as a*

*community nutrition education center through the Teaching Factory (TEFA) approach. The target audiences include three strategic groups: the PKK Women's Empowerment Team of Curahlele Village, campus canteen vendors, and women from the surrounding community. The program was implemented through participatory methods involving problem identification, interactive nutrition education, local-based cooking demonstrations, food safety training, and the development of practical*

DOI: <https://doi.org/10.57119/abdimas.v4i2.184>

\*Correspondensi: Rindiani

Email: [rindiani@polije.ac.id](mailto:rindiani@polije.ac.id)

Received: 28-11-2025

Accepted: 28-12-2025

Published: 31-12-2025



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Copyright: © 2025 by the authors.

*educational media. Evaluation was conducted using pre-test and post-test instruments as well as direct observation of participants' practices. The results showed a 23% increase in participants' knowledge regarding balanced nutrition principles, local food utilization, and food safety practices. In addition, 72% of participants adopted the WHO Five Keys to Safer Food principles in their daily cooking activities. The program's outputs included an HKI-registered local recipe booklet, scientific publications, and the establishment of the NutriLab Healthy Kitchen Community to ensure sustainability. This program demonstrates that the TEFA model is effective in improving nutrition literacy, healthy culinary skills, and strengthening community food security. This model has strong potential for replication in other regions to support the national stunting reduction program.*

**Keywords:** *stunting, community nutrition, Teaching Factory, Nutrilab Kitchen, food safety, local food*

---

## I. PENDAHULUAN

Permasalahan gizi masyarakat di Indonesia masih menjadi isu strategis yang memerlukan perhatian lintas sektor, terutama terkait dengan prevalensi stunting pada balita yang berdampak pada kualitas sumber daya manusia di masa depan. Data Survey Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 menunjukkan bahwa angka stunting nasional masih mencapai 21,6%, sementara di Kabupaten Jember prevalensinya berada di atas rata-rata nasional dan menjadi prioritas utama pemerintah daerah dalam program percepatan penurunan stunting (Kemenkes RI., 2023). Stunting bukan sekadar permasalahan pertumbuhan fisik, tetapi juga berimplikasi terhadap perkembangan kognitif, produktivitas ekonomi, serta ketahanan pangan rumah tangga dalam jangka panjang (Suryana, A., 2022).

Kabupaten Jember memiliki potensi besar dalam penyediaan bahan pangan lokal, baik dari sektor pertanian, peternakan, maupun perikanan. Namun, pemanfaatan potensi ini belum optimal. Selain itu, rendahnya variasi menu berbasis bahan lokal dan terbatasnya pengetahuan tentang gizi seimbang menyebabkan rendahnya kualitas konsumsi pangan keluarga (Rahman, M., Hasan, M., & Alam, S., 2021). Di sisi lain, pelaku usaha pangan seperti pelapak kantin di lingkungan kampus juga menghadapi keterbatasan keterampilan dalam menyajikan menu sehat dan aman konsumsi (Palupi, D., Lestari, N., & Wulandari, T., 2024).

Masalah lain adalah rendahnya penerapan prinsip keamanan pangan (food safety) dalam pengolahan makanan, baik di tingkat rumah tangga maupun kantin. Banyak masyarakat belum memahami prinsip dasar *Five Keys to Safer Food* yang menekankan kebersihan, pemisahan bahan mentah dan matang, suhu masak aman, penyimpanan tepat, serta penggunaan bahan dan air bersih (WHO, 2020). Kondisi ini meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan penyakit bawaan makanan. Selain itu, minimnya media edukasi gizi yang menarik dan aplikatif, seperti booklet resep atau video tutorial, juga menjadi kendala dalam perubahan perilaku konsumsi masyarakat (Rahmawati, I., Dewi, K., & Hapsari, R., 2022).

Menanggapi permasalahan tersebut, tim pengabdian dari Politeknik Negeri Jember melalui skema Teaching Factory (TEFA) memanfaatkan fasilitas Nutrilab Kitchen sebagai wahana pembelajaran dan inovasi kuliner sehat. Nutrilab Kitchen dikembangkan tidak hanya sebagai laboratorium praktikum mahasiswa gizi, tetapi juga sebagai pusat edukasi masyarakat yang mengintegrasikan teori, praktik, dan kewirausahaan pangan berbasis bahan lokal. Model TEFA memungkinkan kegiatan pembelajaran langsung



dengan masyarakat (community engagement) yang aplikatif dan berorientasi hasil (Adha, N. S., Harsono, R., & Fitriani, E., 2025).

Khalayak sasaran kegiatan ini meliputi tiga kelompok strategis: (1) Tim Penggerak PKK Desa Curahlele Kecamatan Balung, (2) pelapak kantin di lingkungan Politeknik Negeri Jember, dan (3) ibu-ibu warga sekitar kampus Polije. Ketiga kelompok ini dipilih karena memiliki peran penting di tingkat keluarga maupun masyarakat kampus. Tim PKK merupakan agen perubahan di tingkat desa yang mampu menyebarluaskan praktik gizi seimbang dan pencegahan stunting. Pelapak kantin kampus berkontribusi terhadap penyediaan makanan sehat bagi sivitas akademika, sedangkan ibu-ibu sekitar kampus merupakan pelaku utama penyedia makanan keluarga (Sari, D. A., & Wulandari, R., 2023).

Permasalahan utama yang dihadapi oleh ketiga kelompok sasaran meliputi: rendahnya pengetahuan tentang gizi seimbang dan pentingnya pangan lokal, monotoninya variasi menu harian, kurangnya keterampilan pengolahan pangan berbasis bahan lokal, penerapan food safety yang belum sesuai standar, dan minimnya media edukasi praktis yang dapat digunakan secara mandiri setelah pelatihan. Untuk menjawab permasalahan tersebut, program pengabdian ini merancang intervensi terintegrasi melalui kegiatan edukasi gizi, demo masak inovatif, pelatihan keamanan pangan, dan penyusunan media edukasi praktis. Edukasi diberikan dengan pendekatan partisipatif agar peserta terlibat aktif dalam diskusi dan praktik penyusunan menu keluarga bergizi. Pendekatan ini sejalan dengan hasil penelitian Palupi, D., Lestari, N., & Wulandari, T. (2024); Adha, N. S., Harsono, R., & Fitriani, E. (2025); Sari, D. A., & Wulandari, R. (2023) yang menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis partisipasi dan demonstrasi lebih efektif meningkatkan pemahaman gizi masyarakat dibandingkan metode ceramah konvensional.

Kegiatan demo masak menjadi komponen kunci karena memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi menu bergizi dan menarik, seperti Nasi Campur Bali dan Nugget Ayam Sayuran Lokal. Aktivitas ini juga menjadi sarana penerapan prinsip food safety dan efisiensi bahan pangan, sehingga peserta mampu menerapkan standar higienitas di rumah tangga maupun usaha kecil (Palupi, D., Lestari, N., & Wulandari, T., 2024); (Mardhiah, N., & Yusuf, A., 2021).

Selain itu, penyusunan booklet resep “Menu Sehat dan Praktis Berbasis Pangan Lokal” menjadi strategi diseminasi edukasi berkelanjutan. Media ini berfungsi sebagai panduan praktis yang dapat diakses setelah kegiatan berakhir, sekaligus menjadi luaran ber-HKI yang mendukung keberlanjutan program. Pendekatan media visual dan resep lokal terbukti mampu meningkatkan pemahaman gizi masyarakat hingga 20% (Rahmawati, I., Dewi, K., & Hapsari, R., 2021).

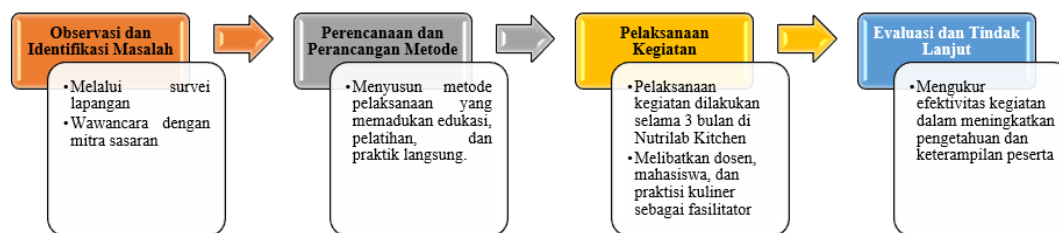
Secara umum, tujuan kegiatan pengabdian ini adalah mengoptimalkan peran Nutrilab Kitchen sebagai pusat edukasi dan inovasi gizi masyarakat berbasis Teaching Factory, dengan tujuan khusus sebagai berikut: (1) Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang gizi seimbang dan pangan lokal dalam pencegahan stunting, (2) Memberikan keterampilan praktis dalam pengolahan menu sehat berbasis bahan lokal, (3) Melatih peserta menerapkan prinsip food safety di rumah tangga dan usaha kantin, (4) Menghasilkan media edukasi berkelanjutan berupa booklet resep, panduan menu sehat, dan video kegiatan yang dapat diakses publik.

Melalui, kegiatan ini diharapkan mampu memberikan dampak nyata berupa peningkatan kapasitas masyarakat dalam penyediaan makanan bergizi dan aman, penguatan peran kader PKK dalam promosi gizi, peningkatan standar kebersihan kantin kampus, serta peningkatan kesadaran konsumsi pangan lokal. Pada akhirnya, kegiatan ini diharapkan dapat mendukung upaya nasional percepatan penurunan stunting dan penguatan ketahanan pangan keluarga di Kabupaten Jember.

## II. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang menggunakan pendekatan partisipatif berbasis Teaching Factory (TEFA) yang mengintegrasikan pembelajaran praktik, pendampingan, serta penerapan teknologi tepat guna dalam bidang kuliner dan gizi masyarakat. Pendekatan ini menekankan prinsip *learning by doing* dan *community empowerment*, di mana masyarakat tidak hanya sebagai penerima manfaat tetapi juga sebagai pelaku aktif dalam seluruh proses kegiatan. Kegiatan ini dilaksanakan di Nutrilab Kitchen Politeknik Negeri Jember, dengan melibatkan 3 kelompok sasaran utama: Tim Penggerak PKK Desa Curahlele, pelapak kantin Polije, dan ibu-ibu warga sekitar kampus. Pelibatan aktif mitra sasaran dilakukan sejak tahap perencanaan hingga evaluasi untuk memastikan kegiatan sesuai kebutuhan dan memberikan dampak berkelanjutan (Kemenkes RI., 2023); (Suryana, A., 2022).

Berikut tahapan kegiatan disusun secara sistematis meliputi:



Gambar 1. Tahap Kegiatan

Dari hasil observasi dilapangan menunjukkan terdapat permasalahan utama, yaitu rendahnya pengetahuan masyarakat tentang gizi seimbang, rendahnya pemanfaatan bahan pangan lokal dalam menu sehari-hari, dan belum diterapkannya prinsip *food safety* dalam pengolahan pangan rumah tangga maupun kantin, sehingga dalam Team dapat merencanakan beberapa kegiatan seperti penyusunan materi edukasi gizi seimbang dan keamanan pangan, dengan pendekatan visual dan interaktif, perancangan menu demo masak berbasis bahan lokal seperti Nasi Campur Bali dan Nugget Ayam Sayuran, yang dikembangkan bersama praktisi kuliner (Chef), dan penyusunan media edukasi praktis berupa booklet “Menu Sehat dan Praktis Berbasis Pangan Lokal” dan panduan menu harian seimbang. Pelaksanaan kegiatan yang sudah dilakukan antara lain pemberian edukasi interaktif gizi seimbang, demo masak menu berbasis pangan lokal, pelatihan *food safety*, dan sanitasi dapur dan pengembangan media edukasi dan pendampingan. Dari seluruh kegiatan yang sudah dilakukan evaluasi dan tindak lanjut yang dilakukan dengan menggunakan instrumen pre-test dan post-test, serta melakukan observasi langsung terhadap praktik peserta dalam mengolah pangan dan menjaga kebersihan dapur, selain itu juga terdapat kunjungan tindak lanjut (follow-up) untuk memantau penerapan hasil pelatihan di rumah tangga dan kantin kampus.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berbasis TEFA di Nutrilab Kitchen Politeknik Negeri Jember memberikan dampak nyata terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan perilaku gizi masyarakat sasaran. Edukasi interaktif mengenai prinsip gizi seimbang, diversifikasi pangan lokal, dan praktik *food safety* diikuti oleh 45 peserta yang terdiri atas kader PKK, pelapak kantin, serta ibu rumah tangga di sekitar kampus.

Hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan pengetahuan rata-rata sebesar 23%, yang mencerminkan peningkatan pemahaman peserta mengenai konsep gizi seimbang dan keamanan pangan. Nilai rata-rata pre-test adalah 63,5, sedangkan nilai post-test meningkat menjadi 78,2 (Tabel 1). Hasil ini sejalan dengan penelitian Kemenkes RI. (2023) yang menunjukkan bahwa metode pembelajaran partisipatif berbasis praktik langsung lebih efektif dalam meningkatkan literasi gizi dibandingkan ceramah konvensional.

Tabel 1. Hasil Pengukuran Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Indikator Pengetahuan	Rata-rata Pre-test	Rata-rata Post-test	Peningkatan (%)
Prinsip gizi seimbang	65,2	80,3	23,3
Pemanfaatan pangan lokal	61,7	76,4	23,8
Praktik food safety	63,5	77,8	22,5
Rata-rata keseluruhan	63,5	78,2	23,0

Selain peningkatan pengetahuan, terjadi pula perubahan perilaku dan praktik kuliner sehat. Berdasarkan hasil observasi tindak lanjut (*follow-up visit*) dua minggu setelah kegiatan, 72% peserta telah mulai menerapkan prinsip *food safety* dalam aktivitas memasak harian, seperti mencuci tangan sebelum memasak, memisahkan bahan mentah dan matang, serta menyimpan bahan di suhu aman. Temuan ini menguatkan hasil studi Suryana, A. (2022) bahwa pelatihan keamanan pangan berbasis simulatif dapat meningkatkan kepatuhan pelaku usaha kecil terhadap standar higienitas pangan.

Program ini menerapkan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang gizi terapan, teknologi pangan, dan kuliner inovatif. Melalui integrasi antara pembelajaran akademik dan penerapan lapangan, kegiatan ini berhasil mengadaptasi prinsip Teaching Factory (TEFA) ke dalam konteks pemberdayaan masyarakat (Rahman, M., Hasan, M., & Alam, S., 2021).

Teknologi dan pengetahuan yang diterapkan meliputi: (1) Penerapan konsep “Isi Piringku” dalam perancangan menu seimbang harian, (2) Teknologi pengolahan pangan lokal seperti pembuatan Nugget Ayam Sayuran dan Nasi Campur Bali dengan prinsip pengendalian suhu dan kebersihan dapur, (3) Teknologi tepat guna sanitasi dapur, meliputi tata letak dapur bersih, sistem pencucian alat, dan penyimpanan bahan pangan yang efisien, (4) Pengembangan media digital dan cetak berupa booklet edukatif dan panduan menu sehat yang telah diajukan sebagai Hak Cipta (HKI No. 000990466).

Penerapan teknologi tepat guna tersebut mampu menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya keamanan pangan dan diversifikasi pangan lokal, sebagaimana juga ditekankan oleh Palupi, D.,

Lestari, N., & Wulandari, T. (2024) dalam model TEFA yang berorientasi pada keberlanjutan gizi komunitas. Keunggulan utama dari kegiatan pengabdian ini terletak pada kolaborasi multidisiplin antara dosen gizi, teknologi pangan, peternakan, dan kuliner profesional (Chef). Pendekatan lintas keilmuan tersebut memungkinkan proses transfer pengetahuan yang komprehensif yang dimulai dari formulasi bahan, proses pengolahan, hingga penyajian yang menarik dan bergizi. Selain itu, keberadaan fasilitas Nutrilab Kitchen sebagai laboratorium pembelajaran kuliner memberikan dukungan nyata bagi implementasi kegiatan, baik untuk demonstrasi maupun praktik peserta secara langsung.

Namun demikian, terdapat beberapa kendala teknis yang dihadapi, antara lain: keterbatasan waktu pelatihan, kapasitas ruang dapur yang terbatas terhadap jumlah peserta, serta variasi latar belakang pendidikan peserta yang menyebabkan perbedaan kecepatan pemahaman materi. Untuk itu, tim pengabdian merekomendasikan strategi pelatihan lanjutan secara bertahap (modular training) guna mengakomodasi heterogenitas peserta (WHO, 2020). Tingkat kesulitan utama kegiatan terdapat pada aspek adaptasi metode pengajaran dan praktik kuliner terhadap kemampuan peserta yang beragam. Sebagian peserta dari kelompok PKK memiliki keterampilan memasak yang baik namun belum memahami aspek gizi dan keamanan pangan, sementara pelapak kantin memiliki keterampilan teknis tetapi kurang dalam perencanaan menu sehat. Untuk mengatasi hal ini, diterapkan pendekatan peer mentoring di mana peserta dengan kemampuan lebih baik membantu peserta lain selama praktik (Adha, N. S., Harsono, R., & Fitriani, E., 2025). Strategi ini terbukti efektif meningkatkan partisipasi dan retensi belajar dalam pelatihan komunitas.

Potensi pengembangan program ini cukup besar, terutama melalui replikasi model TEFA Nutrilab Kitchen di tingkat desa dan sekolah vokasi lain. Selain sebagai sarana edukasi gizi, model ini dapat dikembangkan menjadi inkubator usaha kuliner sehat berbasis bahan lokal, yang selaras dengan kebijakan Smart Agrotechnotropa 2026–2030 di Politeknik Negeri Jember.

Berikut kegiatan selama pelaksanaan dilakukan, yang melibatkan keaktif peserta;



**Gambar 2.** Edukasi gizi seimbang dan Praktik demo masak menu lokal (Nasi Campur Bali) di Nutrilab Kitchen



**Gambar 3.** Pelatihan food safety dan sanitasi dapur Penyerahan booklet edukatif kepada perwakilan peserta

Dokumentasi visual ini tidak hanya berfungsi sebagai laporan kegiatan tetapi juga menjadi materi publikasi di media massa (Times Indonesia, 2025) untuk memperluas diseminasi hasil program kepada masyarakat luas.

Salah satu keberhasilan penting dari kegiatan ini adalah terbentuknya jejaring mitra berkelanjutan antara Jurusan Kesehatan Polije, Tim Penggerak PKK, dan pelapak kantin kampus. Mitra sepakat untuk melanjutkan kegiatan secara mandiri melalui: (1) Pembentukan “Komunitas Dapur Sehat Nutrilab”, sebagai wadah berbagi resep dan praktik baik gizi keluarga, (2) Pengembangan kelas kuliner bulanan yang difasilitasi mahasiswa dan dosen, dan (3) Pemanfaatan hasil pelatihan untuk peningkatan kualitas menu kantin kampus Polije agar lebih sehat dan beragam.

Keberlanjutan ini memperkuat fungsi Nutrilab Kitchen sebagai *Teaching Factory for Community Empowerment*, di mana laboratorium pendidikan menjadi motor penggerak literasi gizi masyarakat. Temuan kegiatan ini mendukung *teori Community-Based Learning dan Empowerment Education* yang dikemukakan oleh Knowles (Andragogi), yaitu bahwa pembelajaran berbasis partisipasi dan pengalaman langsung mampu menumbuhkan perubahan perilaku yang lebih permanen (Widodo, S., & Astuti, R., 2021). Pendekatan partisipatif yang diterapkan di Nutrilab Kitchen selaras dengan model *experiential learning Kolb*, di mana siklus belajar terdiri dari pengalaman konkret, refleksi, konseptualisasi, dan aplikasi langsung. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini berhasil menerjemahkan teori pembelajaran orang dewasa ke dalam konteks praktis pemberdayaan masyarakat, melalui integrasi edukasi, teknologi, dan praktik kuliner berbasis bahan lokal.

#### IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan dan evaluasi, dapat disimpulkan bahwa: terjadi peningkatan signifikan pada pengetahuan peserta terkait gizi seimbang, pemanfaatan pangan lokal, dan praktik keamanan pangan, dengan rata-rata kenaikan skor post-test sebesar 23% dibandingkan pre-test, perubahan perilaku positif terlihat pada sebagian besar peserta, terutama pelapak kantin dan kader PKK, yang mulai menerapkan prinsip *food safety* dan mencoba inovasi menu sehat hasil pelatihan, seperti Nugget Ayam Sayuran dan Nasi Campur Bali, integrasi ilmu dan teknologi terapan dalam kegiatan ini meliputi edukasi gizi berbasis partisipatif, pengembangan resep lokal bergizi, dan penerapan sanitasi dapur berbasis *Five Keys to Safer Food* (WHO) dengan terbuktinya peningkatan keterampilan kuliner masyarakat serta memperkuat literasi



pangan lokal, serta luaran kegiatan telah tercapai secara optimal, meliputi: publikasi media massa, video edukatif, HKI Booklet Menu Sehat, Praktis Berbasis Pangan Lokal, dan penyusunan artikel ilmiah. Selain itu potensi keberlanjutan program ini tinggi karena telah terbentuk jejaring mitra antara PKK Desa Curahlele, pelapak kantin Polije, dan Jurusan Kesehatan Polije, yang berkomitmen melanjutkan kegiatan pelatihan secara mandiri melalui kelas kuliner bulanan dan komunitas Dapur Sehat Nutrilab.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tim Penggerak PKK Desa Curahlele, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember, pelapak kantin Politeknik Negeri Jember, ibu-ibu warga sekitar kampus Polije, Nutrilab Kitchen sebagai Teaching Factory (TEFA) selaku mitra pengabdian serta Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember melalui skema Program Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2025.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adha, N. S., Harsono, R., & Fitriani, E., "Participatory food safety training for micro food vendors: Impact on hygiene practices," *International Journal of Community Health Education*, vol. 46, no. 1, pp. 85–98, 2025. [Online]. Available: <https://doi.org/10.1177/0272684X2410234>
- Kementerian Kesehatan RI, "Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022," Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023. [Online]. Available: <https://www.kemkes.go.id/article/view/23013100002/hasil-ssgi-2022.html>
- Mardhiah, N., & Yusuf, A., "Adult learning approach in improving household nutrition practices: Application of andragogy in community training," *Journal of Extension Education and Community Development*, vol. 29, no. 2, pp. 177–186, 2021.
- Palupi, D., Lestari, N., & Wulandari, T., "Community-based participatory training to improve food safety and nutrition literacy," *Journal of Public Health Research*, vol. 13, no. 4, pp. 612–620, 2024. [Online]. Available: <https://doi.org/10.4081/jphr.2024.2987>
- Rahman, M., Hasan, M., & Alam, S., "Household food safety interventions and their impact on nutritional outcomes: Evidence from developing countries," *Food Control*, vol. 125, pp. 107–115, 2021. [Online]. Available: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.107115>
- Rahmawati, I., Dewi, K., & Hapsari, R., "Learning by doing: The role of hands-on learning in increasing nutrition literacy," *Asian Journal of Education and Social Studies*, vol. 40, no. 3, pp. 101–112, 2022.
- Ramadhanintyas, A. N., "Effectiveness of hands-on culinary training to improve community nutrition behavior," *International Journal of Food Science and Nutrition*, vol. 9, no. 2, pp. 133–142, 2024.
- Sari, D. A., & Wulandari, R., "The impact of cooking demonstration on maternal nutrition knowledge and feeding behavior," *Indonesian Journal of Community Nutrition*, vol. 6, no. 1, pp. 12–21, 2023.
- Suryana, A., "Diversifikasi pangan lokal sebagai strategi ketahanan pangan keluarga," *Jurnal Gizi dan Pangan*, vol. 17, no. 3, pp. 145–154, 2022. [Online]. Available: <https://doi.org/10.25182/jgp.2022.17.3>
- Widodo, S., & Astuti, R., "Improving household food safety behavior through sanitation and hygiene education," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan*, vol. 5, no. 2, pp. 45–54, 2021.
- World Health Organization (WHO), *Five Keys to Safer Food Manual*, Geneva: WHO Press, 2020.