



PELATIHAN PEMANFAATAN PANGAN LOKAL NON BERAS NON TERIGU

Oleh

Amalia Juliana Monika Intan¹, R.Intan Medya Ratna Pury², Ghini Kuntala Devi³, Heri Atmojo⁴, Heri Sutardi⁵, Erwin Setiawan⁶

^{1,2,3,4,5,6}Akademi Pariwisata NHI Bandung

E-mail: ¹amaliajuliana@gmail.com

Article History:

Received: 12-12-2024

Revised: 05-01-2025

Accepted: 15-01-2025

Keywords:

UMKM_Pengabdian

Masyarakat_QRIS_Pembayaran

Digital

Abstract: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan literasi digital pelaku UMKM di Kabupaten Sorong melalui diseminasi hasil penelitian dan sosialisasi metode pembayaran digital Quick Response Code Indonesian Standard (QRIS). Dengan melibatkan 303 peserta dari tiga distrik (Salawati, Mayamuk, dan Mariat), program ini menggunakan pendekatan partisipatif yang mencakup presentasi interaktif, diskusi kelompok, dan pelatihan langsung. Hasil menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap manfaat QRIS, di mana mayoritas peserta memahami konsep QRIS, dan berencana mengadopsinya dalam bisnis mereka. Dampak kegiatan ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyoroti pentingnya digitalisasi dalam meningkatkan efisiensi operasional UMKM dan memperluas akses pasar, terutama di daerah tertinggal. Pemberdayaan perempuan sebagai pelaku utama UMKM dalam program ini juga memberikan kontribusi signifikan terhadap pembangunan ekonomi lokal. Kesimpulannya, integrasi literasi digital dan pemberdayaan berbasis komunitas menjadi langkah strategis dalam mendukung transformasi digital UMKM untuk keberlanjutan ekonomi.

PENDAHULUAN

Bandung sebagai ibukota provinsi Jawa Barat terkenal sebagai kota yang maju dalam segala bidang. Demi terwujudnya Kota Bandung sebagai Smart City, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung sebagai bagian dari Pemerintah Kota Bandung mendukung melalui Visi Terwujudnya Pertanian dan Ketahanan Pangan Yang Tangguh dan Unggul.

Tugas pokok Dinas Pangan dan Pertanian Kota Bandung adalah melaksanakan sebagian urusan Pemerintah Bidang Pangan, Pertanian dan Perikanan berdasarkan asas otonomi dan pembantuan yang diserahkan oleh Walikota. Tugas tersebut didasari Peraturan Daerah Nomor : Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kota Bandung.

Kota Bandung tengah menghadapi isu ketahanan pangan. Pasokan kebutuhan pangan



kota Bandung hampir tercatat 96,47% atau hampir 97 persen dipasok dari luar daerah. Tentu saja hal ini, memengaruhi ketersediaan pangan di Kota Bandung, khususnya selama masa pandemi karena banyak wilayah yang memutuskan mengurangi kiriman pangan dan lebih memprioritaskan pemenuhan kebutuhan pangan di wilayah masing-masing. Bandung merupakan kota kolektif distributif dimana pangan-pangan itu datang ke kota Bandung 60% menjadi konsumsi warga kota Bandung dan sisanya disebar ke berbagai wilayah sekitar kota Bandung, sehingga kota Bandung sebagai kota kolektif distributif memiliki pasar induk yang cukup banyak, dengan adanya ketersediaan pasar induk untuk menampung bahan pangan yang datang ke kota Bandung maka kota Bandung sementara ini belum pernah mengalami rawan pangan.

Dalam pemanfaatan pangan di kota Bandung harus betul-betul harus memperhatikan tingkat keamanan untuk di konsumsi oleh masyarakat, Keamanan pangan merupakan salah satu isu sentral yang berkembang di masyarakat, baik karena masih banyaknya kasus-kasus keracunan bahan pangan maupun semakin meningkatnya kesadaran dan tuntutan masyarakat terhadap makanan yang sehat dan halal.

Menyikapi hal tersebut, pemerintah melalui Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 di mana pada salah satu pasalnya mengatur tentang keamanan pangan. Keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat. Keamanan pangan juga dimaksudkan untuk mencegah cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Pangan merupakan Kebutuhan dasar utama yang harus dipenuhi setiap saat. Hak untuk memperoleh pangan merupakan salah satu hak asasi manusia dan mempunyai peran yang sangat penting bagi kehidupan suatu bangsa. Ketersediaan pangan yang tidak cukup dapat menciptakan ketidakstabilan ekonomi bahkan gejolak social dan politik dapat juga terjadi jika ketahanan pangan terganggu.

Pengertian ketahanan pangan diatur dalam UU No 18/ 2012 dimana ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi Negara sampai dengan perseorangan yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman,beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan. Dengan pencapaian ketahanan pangan dapat mewujudkan Kedaulatan Pangan (*food sovereignty*),Kemandirian Pangan (*food resilience*) dan Keamanan Pangan (*food safety*).

Kedaulatan Pangan adalah hak Negara dan bangsa yang secara mandiri menentukan kebijakan pangan yang menjamin hak atas pangan bagi rakyat dan yang memberikan hak bagi masyarakat untuk menentukan system pangan yang sesuai dengan potensi sumber daya lokal.

Kemandirian Pangan adalah kemampuan Negara dan bangsa dalam memproduksi pangan yang beraneka ragam dari dalam negeri yang dapat menjamin pemenuhan kebutuhan pangan yang cukup sampai ditingkat perseorangan dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam, manusia, social, ekonomi dan kearifan lokal secara bermartabat.

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta bertentangan dengan



agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Dari definisi UU No 18 Tahun 2012 di atas secara substantive sejalan dengan definisi ketahanan pangan dari FAO (food and agriculture Organization) yang menyatakan bahwa ketahanan pangan sebagai suatu kondisi dimana setiap orang sepanjang waktu baik fisik maupun ekonomi memiliki akses terhadap pangan yang cukup, aman dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Dengan adanya upaya pemenuhan makanan non beras kita sudah mendukung program pemerintah untuk mencapai ketahanan pangan sehingga dapat menciptakan kondisi pemerintahan yang stabil dalam hal pemenuhan gizi masyarakat. Kita harus bisa memanfaatkan bahan – bahan lokal yang beraneka ragam dengan selalu kreatif dan inovatif dalam menyajikan menu sehari – hari. Orang Indonesia sebagian besar mengkonsumsi nasi sebagai salah satu sumber karbohidrat, sebenarnya masih banyak makanan sehat yang bisa digunakan untuk mengganti nasi, bahkan dengan tambahan vitamin dan serat tinggi yang membantu tubuh dalam system pencernaan. Kami9 m,engambil beberapa contoh makanan pengganti nasi yang mudah didapatkan, sehat dan sudah kita kenal selama ini.

Jagung : Mengandung asam folat yang sangat berguna untuk tubuh, memiliki kandungan serat yang sangat tinggi, dapat diolah menjadi nasi jagung, aneka kue dan tepung untuk berbagai kegunaan.

Singkong : Kandungan karbohidrat pada singkong sedikit lebih banyak dari nasi, sehingga jika kita memakan singkong rasa kenyang akan bertahan lebih lama. Singkong dapat diolah menjadi berbagai macam makanan mulai hanya direbus, digoreng, bermacam-macam kue tradisional bahkan dibuat tepung.

Ubi : Kandungan karbohidrat dalam ubi sangat tinggi mengandung beta karoten yang berfungsi menjaga daya tahan tubuh, mengandung vitamin A, C dan B6 didalamnya yang mencukupi kebutuhan harian mikronutrisi tubuh. Ubi sangat baik dikonsumsi oleh penderita penyakit diabetes dan penderita maag.

Kentang : Di Eropa kentang menjadi makanan pokok sebagaimana nasi untuk Indonesia. Kentang dapat diolah menjadi banyak makanan seperti donat, kroket hingga perkedel bahkan bisa untuk tepung kentang.

Gandum : Mengandung karbohidrat yang cukup tinggi, serat dalam gandum membuat kita merasakan kenyang lebih lama sehingga disarankan mengkonsumsi gandum saat kita dalam program penurunan berat badan.

Pisang dan Buah Manis : Untuk orang yang sedang menjalani program diet untuk mengganti nasi yang efektif.

Sayuran Hijau : Segala jenis sayuran hijau mulai dari bayam, brokoli hingga sawi mengandung sedikit karbohidrat tetapi memiliki serat yang tinggi. Memakan banyak sayuran dapat mencukupi kebutuhan karbohidrat.

Kacang – Kacangan : Kacang Polong, Kacang Tanah memiliki cukup kandungan karbohidrat namun kandungan lemak nabatinya cukup tinggi maka kita harus membatasi penggunaannya agar tidak berlebih dan membuat tubuh kita menjadi tidak sehat.

Permasalahan Kemitraan

Analisis situasi pada program kemitraan kepada masyarakat ini adalah fokus membantu Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) kota Bandung dalam melaksanakan kegiatan sosialisasi warga kecamatan Jatayu di kota Bandung agar mengetahui bahaya stunting, pengetahuan gizi dan pengelolaan bahan makanan.



AKPAR NHI Bandung sebagai lembaga pendidikan tinggi yang bergerak dalam pengolahan makanan dan telah memiliki kerjasama dengan DKPP kota Bandung maka kontribusinya dengan memberikan pelatihan pengelolaan makanan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman bagi calon penganten kota Bandung dan membantu mensukseskan program BKKBN dalam hal keterlibatan mahasiswa di perguruan tinggi untuk bisa mengaplikasikan ilmunya untuk pemberdayaan masyarakat.

Program Sosialisasi kepada para Masyarakat Kelurahan Husein Sastranegara ini diharapkan tepat sasaran untuk meningkatkan kesehatan anggota keluarga melalui makanan sehat dan bergizi, dengan mengetahui jenis bahan pangan yang dikonsumsi, para peserta ini akan menerapkan pola makan sehat dan bermanfaat untuk memenuhi gizi yang baik. Dengan program ini diharapkan berdampak terhadap kesehatan badan peserta pelatihan dan berpengaruh terhadap kesehatan seluruh masyarakat Indonesia.

Target Dan Luaran

Pengabdian kepada masyarakat merupakan pelaksanaan pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni budaya langsung pada masyarakat secara kelembagaan melalui metodologi ilmiah sebagai penyebaran Tri Dharma Perguruan Tinggi serta tanggung jawab yang luhur dalam usaha mengembangkan kemampuan masyarakat. Secara umum program ini dirancang oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung Kota Bandung untuk memberi kontribusi nyata bagi masyarakat, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan masyarakat Indonesia. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi yang harus dilakukan setiap dosen.

Jenis luaran yang akan dihasilkan dari program Pengabdian Masyarakat ini adalah solusi baik dalam segi produk maupun pengetahuan agar sesuai dengan solusi atas permasalahan yang dihadapi mitra dari kelompok Tenaga ahli dan para calon penganten di kota Bandung. Setiap solusi mempunyai luaran tersendiri yang harus terukur secara kuantitatif. Adapun target luaran tersebut adalah :

1. Pemberian Pengetahuan tentang Pemanfaatan Pangan Lokal Non Beras Non Terigu
Target luaran berupa pemahaman bagi peserta Pemanfaatan Pangan Lokal Non beras dan Non terigu.
2. Pemberian pengetahuan mengenai Bahan Pangan Lokal **Target luaran berupa** pemahaman mitra pengabdian akan pengetahuan olahan produk berbasis non beras dan non terigu.
3. Pemberian pengetahuan mengenai Olahan Produk Pemanfaatan Pangan Lokal Non Beras dan Non Terigu. **Pemahaman mitra** mengenai Pemanfaatan Pangan Lokal Non Beras Non Terigu
4. **Target luaran** berupa pemahaman akan Pemanfaatan Pangan Lokal Non Beras Non terigu. Demo Pemanfaatan Pangan Lokal Non Beras Non Terigu Pemahaman
5. **Target luaran** berupa pemahaman cara mengolah makanan local Non Beras Non Terigu



METODE

Metode Pelaksanaan

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

Berkoordinasi dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung

Kegiatan koordinasi ini dilakukan untuk memberikan mengembangkan pelatihan di bidang pemanfaatan pangan. dalam hal ini kampus Akpar NHI dan Tim Koordinasi dan survey lokasi terkait pelatihan Pemanfaatan bahan local non beras dan non terigu dari kampus AKPAR NHI untuk peserta pelatihan kelurahan Husein Sastranegara dan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan kota Bandung. Koordinasi dilakukan dengan pihak DKPP melalui Kepala Bidang Kerjasama, selanjutnya koordinasi dilakukan dengan seluruh pihak DKPP yang terkait dengan program pengabdian masyarakat ini melalui *focus group discussion* (FGD). Tahap koordinasi berikutnya adalah pembuatan surat resmi dan pengajuan proposal kegiatan dilakukan.

Berkoordinasi dengan Peserta Pelatihan dan Kecamatan setempat

Koordinasi dengan peserta pelatihan yang melibatkan mahasiswa diantaranya mahasiswa mahasiswi AKPAR NHI Bandung dan para peserta pelatihan kelurahan Husein Sastranegara.

Menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan.

Penentuan prioritas dan jadwal dari setiap solusi dilakukan dengan melakukan pertemuan dengan seluruh atau perwakilan pihak terkait program pengabdian masyarakat. Hasil pertemuan adalah berupa prioritas dari solusi yang ditawarkan.

Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai prioritas

Pelaksanaan setiap kegiatan berdasarkan skala prioritas. Metode pelaksanaan adalah sebagai berikut :

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Pemberian Pengetahuan Pemanfaatan Bahan Lokal Non Terigu dan dan Non Beras	Presentasi dan tanya jawab
2	Pemberian pengetahuan mengenai kebutuhan gizi Pengganti Non Beras dan Non terigu	Presentasi dan tanya jawab
3	Pemberian pengetahuan kepada peserta pelatihan bahan yang terbuat dari non beras dan non terigu	Presentasi dan tanya jawab
4	Demo Pengolahan Makanan untuk tenaga ahli dan calon pengantin di kota Bandung	Presentasi, demonstrasi dan <i>ice breaking</i>

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian kota Bandung dengan cara :

1. Melakukan pertemuan dengan pihak DKPP kota Bandung
2. Umpan balik dan masukan dari Peserta Pelatihan dan DKPP kota



a. Bandung mengenai program kemitraan

3. Rencana keberlanjutan

Kelayakan Perguruan Tinggi

Sesuai dengan Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT), program pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu standar nasional yang minimal dan wajib dijalankan oleh perguruan tinggi. Kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat di AKPAR NHI Bandung dikelola oleh Unit Litabmas. Tuntutan penelitian dan pengabdian masyarakat menjadi mutlak dan mempengaruhi pemeringkatan lembaga serta erat kaitannya dengan akreditasi perguruan tinggi, dimana kinerja kedua bidang tersebut menjadi titik beratnya. Tertera dalam indikator pengabdian kepada masyarakat bahwa target kegiatan pengabdian kepada masyarakat AKPAR NHI Bandung adalah satu kegiatan per dosen dari sejumlah dosen di AKPAR NHI Bandung. Target capaian tersebut belum tercapai dengan beberapa kendala internal. Namun sesuai target tersebut, AKPAR NHI Bandung harus terus melakukan upaya untuk mendorong dosen dan lembaga melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat dengan dikoordinir oleh Unit Litabmas.

Di sisi lain, AKPAR NHI Bandung merupakan perguruan tinggi vokasi di bidang perhotelan. Empat peminatan yang ada yaitu food production, pastry, food and beverage dan room division memperkuat posisinya sebagai perguruan tinggi vokasi dengan ilmu terapan yang dibutuhkan di bidang perhotelan. Didukung berbagai prestasi di bidang kuliner menjadikan perguruan tinggi yang layak untuk memberikan pengabdian kepada masyarakat berupa program kemitraan dalam rangka menjalankan tri dharma perguruan tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Sehingga hal tersebut menjadi potensi dan kelayakan Lembaga untuk melakukan program kemitraan bersama DKPP kota Bandung.

Salah satu standar pengabdian kepada masyarakat dalam SNPT adalah standar pelaksana pengabdian kepada masyarakat. Pelaksana pengabdian masyarakat di AKPAR NHI Bandung adalah dosen, instruktur, dan adanya keterlibatan mahasiswa. Pelaksana pengabdian masyarakat diwajibkan memiliki kepakaran di bidangnya, dalam hal ini bidang manajemen food production, pastry dan food and beverage. Sumber daya yang dimiliki oleh internal AKPAR NHI Bandung diharapkan mampu untuk melahirkan solusi bagi permasalahan yang ada pada mitra pengabdian masyarakat ini.

Jenis kepakaran yang diperlukan dalam pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah kepakaran yang berhubungan dengan Food Commodities, Food Production, Pastry, Food and Beverage. Berikut adalah nama tim pengusul dan kepakarannya :

No	Nama Tim Pengusul	Kepakaran
1	Amalia Juliana Monika Intan, S.Pd., M.M.Par	Manajemen Pariwisata
2	R.Intan Medya Ratna Pury S.Pd.,M.M.Par	Manajemen Pariwisata
3	Ghini Kuntala Devi S.M	Bidang Pastry
4	Heri Sutardi, S.T.,M.M	Bidang Manajemen



5	Heri Atmojo S.Pd.,M.M	Bidang Food Production
6	Erwin Setiawan S.T.,M.M	Bidang Manajemen

Selain kepakaran dosen-dosen tersebut di atas, pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mahasiswa peminatan kitchen dan pastry. Integrasi mahasiswa dalam program pengabdian kepada masyarakat ini sesuai dengan misi dan strategi AKPAR NHI Bandung untuk melaksanakan tri dharma perguruan tinggi. Mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang sudah didapatkan di perkuliahan kepada masyarakat.

Selain kepakaran para pelaksana, tentunya memerlukan sarana dan prasarana yang memadai. AKPAR NHI Bandung memiliki prasarana laboratorium praktek kitchen untuk pengolahan produk. Potensi dan peluang serta kekuatan sumber daya baik pelaksanaan dan dukungan sarana dan prasarana AKPAR NHI Bandung maka pengabdian kepada masyarakat ini layak untuk diajukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Logbook (catatan harian) PKM Pelatihan Pengelolaan Makanan yang Beragam, Bergizi, Seimbang Dan Aman (B2SP) Bagi Tenaga Ahli DKPP dan Calon Pengantin Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung.

Jadwal Kegiatan

No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
1	10 Mei 2023	Rapat Panitia	- Amalia Juliana Monika Intan S.Pd.,M.M.Par - R.intan Medya Ratna Pury, S.Pd.,M.M.Par - Ghini Kuntala Devi, S.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Heri Atmojo, S.Pd, M.M
2	14 Mei 2023	Penguatan konsep	- Amalia Juliana Monika Intan S.Pd.,M.M.Par - R.intan Medya Ratna Pury, S.Pd.,M.M.Par - Ghini Kuntala Devi, S.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Heri Atmojo, S.Pd, M.M
3	17 Mei 2023	Rapat koordinasi peminatan kitchen dan pastry	- Amalia Juliana Monika Intan S.Pd.,M.M.Par - R.intan Medya Ratna Pury, S.Pd.,M.M.Par - Ghini Kuntala Devi, S.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Heri Atmojo, S.Pd, M.M



No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
4	20 Mei 2023	Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat	- Amalia Juliana Monika Intan S.Pd.,M.M.Par - R.intan Medya Ratna Pury, S.Pd.,M.M.Par - Ghini Kuntala Devi, S.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Heri Atmojo, S.Pd, M.M
5	23 Mei 2021	Persiapan dan Pengolahan Produk dan rapat koordinasi internal	- Amalia Juliana Monika Intan S.Pd.,M.M.Par - R.intan Medya Ratna Pury, S.Pd.,M.M.Par - Ghini Kuntala Devi, S.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Heri Atmojo, S.Pd, M.M
6	24 Mei 223	Pelaksanaan PkM yaitu: 07.30 Persiapan tempat 09.00 Pembukaan 09.05 Sambutan 10.00 Rangkaian Kegiatan Pemateri 1, 2,3 11.00 Demo	- Amalia Juliana Monika Intan S.Pd.,M.M.Par - R.intan Medya Ratna Pury, S.Pd.,M.M.Par - Ghini Kuntala Devi, S.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Heri Atmojo, S.Pd, M.M - Erwin Setiawan S.t.,M.M

HASIL

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM **Pelatihan Pemanfaatan Bahan Lokal Non Beras dan Non Terigu** bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung dapat dilihat di Unit Litabmas. Secara keseluruhan telah mencapai 100% dari keseluruhan rencana program.

Tahapan yang telah dilakukan antara lain:

1. Perizinan dan penggandaan proposal
2. Koordinasi dengan pihak Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung. Koordinasi ini berkenaan dengan materi yang akan disampaikan dalam pelatihan
3. Koordinasi dengan peserta Pelatihan

Tahapan ini menganalisa potensi peserta pelatihan, dari tahapan ini didapat bahwa ada beberapa paham dengan produk makanan dan sebagaian lainnya belum memahami mengenai produk makanan

4. Penyuluhan (Edukasi)

Kegiatan pelatihan dilakukan dilokasi kampus AKPAR NHI Bandung, sasaran pengabdian masyarakat diberi materi mengenai pengolahan pemanfaatan bahan local non beras non terigu. Kita bisa memanfaatkan bahan pangan disepular daerah kita yang terpenting Pangan terbuat dari buah dan sayur yang bergizi cukup secara kualitas, dan mengandung berbagai zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin



dan mineral) yang diperlukan tubuh. Terakhir, komponen yang tidak kalah penting dari produk pangan adalah aspek keamanannya. Suatu produk pangan yang aman harus bebas dari cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologi. Keamanan dari setiap makanan yang dikonsumsi perlu diperhatikan agar terhindar dari dampak negatif yang mungkin ditimbulkan suatu produk pangan.

5. Monitoring dan Evaluasi

Setelah kegiatan selesai, pelaksana PKM memonitoring dan melakukan evaluasi terhadap semua kegiatan yang sudah dilaksanakan. Tiap kegiatan akan dilakukan evaluasi dengan kombinasi dari daftar hadir, pre dan post test atau form observasi keaktifan target peserta. Daftar hadir dapat menunjukkan antusiasme target peserta sedangkan pre-post test untuk menilai peningkatan pengetahuan. Form observasi digunakan untuk menilai peningkatan keterampilan target. Serta melakukan evaluasi secara keseluruhan kegiatan hingga rincian dana yang telah digunakan.

6. Pembuatan Laporan Akhir

Pembuatan laporan akhir dilakukan oleh pelaksana PKM bertujuan untuk merincikan semua kegiatan yang telah terselenggarakan dan merincikan dana yang telah digunakan selama kegiatan berlangsung.

Hasil Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Ini Adalah Sebagai Berikut:





KESIMPULAN

Kegiatan PKM **Pelatihan Pemanfaatan Bahan Lokal Non Beras Non Terigu** bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung dapat disimpulkan beberapa hal, yaitu :

1. Perlu adanya edukasi mengenai bahayanya mengkonsumsi terigu dan beras berlebihan (karbohidrat)
2. Tercapainya pemahaman mitra mengenai bahaya berlebihan mengkonsumsi beras dan terigu terhadap Kesehatan
3. Terlaksananya kerjasama yang baik antara AKPAR NHI Bandung dengan DKPP Kota Bandung

SARAN

Saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah perlunya keberlanjutan program serta edukasi khususnya untuk Masyarakat Kota Bandung Khususnya dalam konsumsi makanan yang sehat dengan pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah ditemui di pasaran.

DAFTAR REFERENSI

- [1] DKPP, 2022. [Http://Dkpp.Jabarprov.Go.Id/Post/615/Pangan -Beragam-Bergizi-Seimbang-Dan-Aman-B2sa](http://Dkpp.Jabarprov.Go.Id/Post/615/Pangan-Beragam-Bergizi-Seimbang-Dan-Aman-B2sa)
- [2] Hasandi, L. A., Maryanto, S., & Anugrah, R. M. (2019). JGK-Vol.11, No. 25 Januari 2019. 11(25), 29-38.
- [3] Kementerian Kesehatan RI. (2018). Buku Saku Pemantauan Status Gizi. Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017, 7-11.
- [4] Pengertian Stunting [Http://Journal.Um-Surabaya.Ac.Id/Index.Php/HMN/Article/View/4544/2678](http://Journal.Um-Surabaya.Ac.Id/Index.Php/HMN/Article/View/4544/2678)
- [5] Peraturan Daerah Nomor : Nomor 8 Tahun 2016 Pembentukan Dan Susunan Perangkat Daerah Kota Bandung
- [6] Peraturan Presiden No. 72/2021 Tentang Percepatan Penurunan Stunting
- [7] Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan. (2017). 100 KABUPATEN/ KOTAPRIORITAS UNTUK INTERVENSI ANAK Kerdil (STUNTING).