
PENYULUHAN POLA KONSUMSI SEHARI-HARI DAN PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN LOKAL BERBASIS ALPUKAT

Adolf J.N. Parhusip¹, Nuri Arum Anugrahati¹, Ratna Handayani¹, Intan C. Matita¹,
William Christian¹, Michelle Caroline Setiawan¹

¹Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia

email: adolff.parhusip@uph.edu; nuri.anugrahati@uph.edu; ratna.handayani@uph.edu ;
intan.matita@uph.edu ; william.christian@uph.edu

Abstrak

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) merupakan salah satu wujud implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi. Pada Tahun Akademik 2024/2025, kegiatan PkM dilaksanakan pada semester ganjil dan genap dengan mitra komunitas yang berbeda. Kegiatan pada semester ganjil dilaksanakan di Komunitas KWT Mountain, Tangerang Selatan pada 28 November 2024 dengan tujuan memberikan penyuluhan tentang pola konsumsi makanan sehari-hari yang sehat. Kegiatan ini diikuti oleh 30 peserta dengan metode presentasi dan tanya jawab interaktif. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh peserta (100%) merasa kegiatan menarik dan bermanfaat.

Pada semester genap, kegiatan PkM dilaksanakan di STT-SAPPI Ciranjang, Kabupaten Cianjur pada 24–25 April 2025 dengan tujuan meningkatkan keterampilan diversifikasi produk pangan lokal berbasis alpukat melalui pelatihan pembuatan kue kukus tinggi serat. Kegiatan diikuti oleh 44 peserta calon pendeta dengan metode presentasi, demonstrasi, pembagian brosur, dan diskusi interaktif. Hasil evaluasi menunjukkan 100% peserta menganggap kegiatan bermanfaat dan 88% sangat puas terhadap pelaksanaannya. Secara umum, kegiatan PkM-CSR ini berkontribusi dalam meningkatkan pengetahuan gizi masyarakat serta keterampilan pengolahan pangan lokal yang berkelanjutan dan relevan dengan kebutuhan mitra.

Kata Kunci :Pola konsumsi sehat, diversifikasi pangan, alpukat, *cake* kukus

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat (PkM) merupakan salah satu pilar utama Tri Dharma Perguruan Tinggi yang memiliki tujuan untuk

meningkatkan kualitas hidup masyarakat melalui transfer ilmu pengetahuan dan teknologi. Dalam konteks pembangunan berkelanjutan, PkM tidak hanya diarahkan pada aspek pendidikan, tetapi juga mencakup kesehatan, gizi, serta pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Kegiatan PkM Semester Ganjil TA 2024/2025 dilaksanakan bersama **Komunitas KWT Mountain, Tangerang Selatan** dengan fokus penyuluhan pola konsumsi makanan sehari-hari. Pola konsumsi sehat sangat penting dalam mendukung kualitas hidup masyarakat, mencegah penyakit degeneratif, serta meningkatkan produktivitas. Keracunan makanan merupakan salah satu isu pangan yang dapat memakan banyak korban di Indonesia. Isu ini terjadi karena adanya kontaminasi oleh patogen yang menimbulkan masalah kesehatan. Keracunan makanan dapat terjadi melalui kontaminasi silang dengan bahan pangan atau kontaminasi patogen dari karyawan. Tahun 2017 kasus keracunan pangan di Indonesia yang tercatat oleh BPOM sebanyak 57 kasus, yang menyebabkan 2041 orang menjadi sakit dan 3 orang meninggal (Susihar dan Kholaso, 2023). Selain itu keracunan pangan yang terjadi di Indonesia dari tahun 2000 hingga 2015 terjadi di daerah rumah tangga sebanyak 48,9%, sekolah sebanyak 13,7% dan pabrik sebanyak 10,3%. Pencegahan dari kasus keracunan pangan ini dapat dilakukan dengan menjaga higienitas individu yang mengolah pangan dan sanitasi lingkungan pengolahan pangan. Pengetahuan untuk menjaga higienitas dan sanitasi dapat menurunkan kontaminasi yang menyebabkan keracunan pangan (Palupi, 2023).

Tanaman alpukat (*Persea americana* mill) merupakan tanaman yang berasal dari daratan tinggi Amerika Tengah dan memiliki banyak varietas yang tersebar di seluruh dunia. Daging buah berwarna hijau di bagian bawah kulit dan menguning kearah biji. Warna kulit buah bervariasi, warna hijau karena kandungan klorofil atau hitam karena

pigmen antosiasin. Alpukat diketahui memiliki khasiat sebagai antioksidan, antidiabetik dan efek hipolipidemik. Nutrisi yang terkandung dalam buah alpukat mampu membantu memenuhi kebutuhan nutrisi harian tubuh (Hartati, *et al.*, 2022), contohnya adalah asam folat. yang telah diteliti mampu mengurangi kadar kolesterol (Novianty, *et al.*, 2023) serta karotenoid, asam lemak, mineral, fenolik, protein, dan vitamin yang tentunya memberikan manfaat baik bagi tubuh dan mampu membantu memenuhi kebutuhan nutrisi harian tubuh. Alpukat juga merupakan jenis tanaman hortikultura dengan nilai ekonomi tinggi, memiliki permintaan yang terus meningkat baik pada pasar lokal maupun internasional (Parhusip, *et al.*, 2025).

Berdasarkan UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pangan pokok didefinisikan sebagai “pangan yang diperuntukkan sebagai makanan utama sehari-hari sesuai dengan potensi sumber daya dan kearifan lokal” dan ketahanan pangan didefinisikan sebagai “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.” Selain itu, kedaulatan pangan didefinisikan sebagai “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 sistem pangan yang sesuai dengan potensi sumber daya lokal”. Dari UU ini, bisa diketahui pentingnya dilakukan diversifikasi produk pangan lokal dalam memenuhi kebutuhan dasar warga dengan memperluas pilihan dan cara memproses pangan tersebut (Cakranegara, 2023).

Higienitas dan sanitasi lingkungan pengolahan pangan berkaitan dengan keamanan pangan yang baik. Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi

beberapa faktor lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga pemeliharaan makanan, tempat kerja atau bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya (Wahyudi, *et al.*, 2023). Hubungan antara sanitasi lingkungan dan kondisi kesehatan menggarisbawahi pentingnya praktik sanitasi dalam pengolahan pangan (Jamin *et al.*, 2024). Dalam rangka menjaga keamanan pangan diupayakan kondisi yang perlu dicapai untuk pencegahan cemaran yang berdampak buruk bagi kesehatan konsumen (Parhusip *et al.*, 2019). Pentingnya keamanan pangan perlu dimengerti oleh pelaku usaha hingga konsumennya. Pelaku usaha yang mengerti hal tersebut dapat menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Penyakit dapat berasal dari keracunan pangan yang dikonsumsi, sehingga jika konsumen lebih memahami konsep keamanan pangan, maka seseorang lebih waspada saat memilih pangan yang dikonsumsi (Parhusip *et al.*, 2018). Selain penyakit, kurangnya keamanan pangan dan sanitasi dapat menyebabkan kelainan permanen terutama pada anak dalam bentuk *stunting* (Mallapiseng *et al.*, 2024). *Stunting* secara tidak langsung disebabkan oleh infeksi dan penyakit akibat buruknya sanitasi pada saat pengolahan pangan yang dapat mengganggu penyerapan nutrisi oleh tubuh anak (Beribe *et al.*, 2024). Sanitasi dan higienitas juga merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan kualitas serta harga jual produk (Sadat *et al.*, 2024), sehingga praktik kebersihan dalam penanganan pangan juga harus diterapkan dan ditingkatkan terutama pada UMKM.

Dinas Ketahanan Pangan (DKP) Tangerang Selatan adalah dinas yang dibentuk untuk membantu walikota dalam hal ketahanan pangan dan pertanian. DKP memiliki 3 bidang pelayanan yang diselenggarakan untuk masyarakat yaitu

ketahanan pangan, pertanian, dan kelautan atau perairan (BPN, 2023). Untuk mendukung bidang pelayanan tersebut diperlukan kerja sama terhadap ketersediaan, distribusi, bidang keanekaragaman pangan dan keamanan pangan, serta bidang pertanian. Dalam rangka meningkatkan pelayanan kepada masyarakat, maka anggota DKP perlu dibekali dengan pengetahuan dan pemahaman yang memadai. Hal inilah yang mendasari kegiatan PkM Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan (UPH) dilakukan di DKP Tangerang Selatan. Kegiatan PkM memiliki tujuan untuk meningkatkan wawasan anggota DKP mengenai keamanan pangan, khususnya pada bagian higienitas, sanitasi, dan keracunan pangan dalam bentuk pelatihan.

Selanjutnya, pada Semester Genap TA 2024/2025, kegiatan dilaksanakan di **Kampus STT-SAPPI Ciranjang, Kabupaten Cianjur** dengan fokus pada diversifikasi produk pangan lokal berbasis alpukat. Pelatihan ini selaras dengan kurikulum STT-SAPPI yang berorientasi pada pelayanan pedesaan, sehingga diharapkan para calon pendeta memperoleh keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam pembangunan ekonomi jemaat.

METODE

Metode Pelaksanaan

1. Semester Ganjil – KWT Mountain, Tangerang Selatan

- **Waktu dan tempat:** 28 November 2024, Komunitas KWT Mountain.
- **Peserta:** 30 orang anggota KWT *Mountain*.
- **Metode:** penyuluhan berupa presentasi dan tanya jawab interaktif.
- **Materi:** pentingnya pola konsumsi makanan sehari-hari yang sehat dan seimbang.

2. Semester Genap – STT-SAPPI Ciranjang, Kabupaten Cianjur

- **Waktu dan tempat:** 24–25 April 2025, Kampus STT-SAPPI, Desa Palalangan, Kecamatan Ciranjang.
- **Peserta:** 44 calon pendeta.
- **Metode:** penyampaian materi melalui presentasi, demonstrasi pembuatan *cake* kukus alpukat, pembagian brosur bahan dan formulasi, serta diskusi dan tanya jawab.
- **Materi:** diversifikasi produk pangan lokal berbasis alpukat dengan pembuatan *cake* kukus tinggi serat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Semester Ganjil – Penyuluhan Pola Konsumsi Sehari-hari

Pelaksanaan kegiatan berjalan lancar dengan antusiasme peserta yang tinggi. Hasil evaluasi menunjukkan **100% peserta menyatakan kegiatan menarik dan bermanfaat**. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat KWT *Mountain* memiliki kebutuhan tinggi terhadap informasi pola konsumsi sehat. Interaksi aktif dalam sesi tanya jawab mengindikasikan peningkatan pemahaman peserta terhadap pentingnya gizi seimbang. Kegiatan PkM dimulai dengan pemaparan materi dan dilanjutkan dengan kuis berhadiah. Materi yang dipaparkan adalah tentang pentingnya keamanan pangan, kasus keracunan pangan, cara mengatasinya dengan menjaga higienitas dan sanitasi. Peserta dari kegiatan ini berjumlah 30 peserta yaitu anggota dari DKP Tangerang Selatan. Pemaparan materi dilakukan oleh tim PkM secara interaktif. Pada kuis berhadiah peserta diminta untuk menentukan proses yang tidak sesuai dalam video yang ditayangkan. Peserta yang mendapatkan jawaban paling banyak diberi souvenir seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Pemaparan Materi oleh tim PkM



Gambar 2. Pemberian souvenir dari kuis berhadiah
Semester Genap – Pelatihan Diversifikasi Pangan Lokal

Kegiatan di STT-SAPPI menghasilkan peningkatan keterampilan praktis peserta dalam mengolah produk berbasis alpukat. Evaluasi menunjukkan 100% peserta menyatakan kegiatan bermanfaat dan 88% menyatakan sangat puas terhadap pelaksanaan kegiatan. Respon positif ini menegaskan bahwa teknologi pangan sederhana dapat menjadi sarana strategis bagi calon pendeta untuk mendukung kemandirian ekonomi jemaat di daerah pedesaan. Kegiatan diawali dengan sambutan dari perwakilan STT-SAPPI dan tim dosen dari Program Studi Teknologi Pangan UPH. Dalam sesi ini diperkenalkan konsep ketahanan dan kedaulatan pangan, pentingnya diversifikasi pangan lokal, serta potensi alpukat sebagai bahan pangan bergizi tinggi baik (Hartati, *et al.*, 2022) dan penanganan pasca panen (Aprilliani, *et al.*, 2021). Peserta diberikan pemahaman tentang latar

belakang pemilihan alpukat sebagai bahan dasar pelatihan, terutama karena ketersediaannya di daerah serta nilai gizinya yang tinggi. Foto sesi presentasi dapat dilihat pada Gambar 3.



(a)



(b)

Gambar 3. Presentasi narasumber 1(a) dan 2 (b)

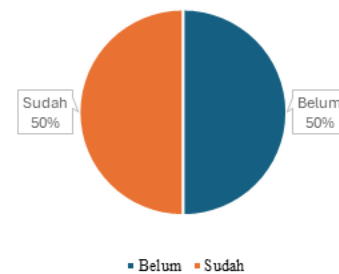
Sesi utama kegiatan berupa demonstrasi dan praktik langsung pembuatan *cake* kukus tinggi serat berbasis alpukat. Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil agar setiap peserta berkesempatan melakukan seluruh proses dan lengkap yang meliputi (1) pemilihan dan pengolahan alpukat matang sebagai bahan utama, (2) pencampuran bahan-bahan sesuai urutan dalam formulasi, (3) penyesuaian tekstur dan rasa dengan bahan lain (gula, susu, telur, minyak), (4) pengukusan dan penilaian organoleptik (tekstur, aroma, warna, dan rasa). Produk akhir memiliki tampilan menarik, rasa lembut dan gurih, serta konsistensi yang sesuai untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional (Malau, *et al.*, 2019). Peserta menyatakan keinginan untuk mempraktikkan resep ini kembali kelak sewaktudiperlukan saat terjun di masyarakat desa. Foto sesi praktik ditunjukkan pada Gambar 4.



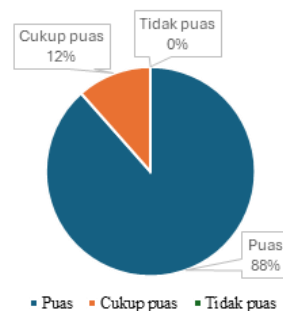
Gambar 4. Sesi Praktik Membuat *Cake* Kukus Alpukat

Dalam mengikuti sesi praktik setiap peserta menerima brosur berisi resep, langkah-langkah pembuatan, tips penyimpanan, dan estimasi biaya produksi kek kukus alpukat. Tim PkM juga membahas strategi pemasaran sederhana, seperti menjual di acara gereja, pasar komunitas desa, dan media sosial. Peserta diberi arahan dasar tentang penentuan harga jual dan pemanfaatan bahan lokal untuk efisiensi biaya. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada seluruh peserta.

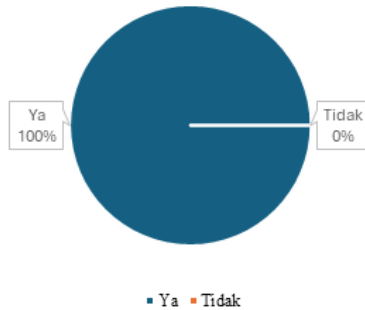
Apakah Anda sudah pernah mengikuti kegiatan seperti ini sebelumnya?



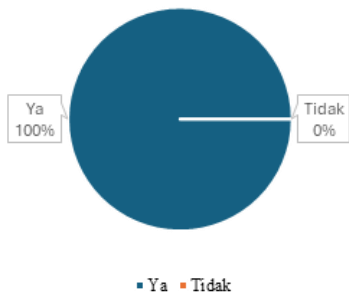
Bagaimana kepuasan Saudara mengenai pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan oleh tim Teknologi Pangan UPH?



Apakah Anda merasa kegiatan ini bermanfaat?



Jika ada kegiatan seperti ini lagi, apakah Anda ingin mengikuti kembali?



Gambar 5. Hasil evaluasi kegiatan PkM melalui kuesioner dengan 100% responden

Dari 34 responden, diperoleh hasil sebesar 50% peserta pernah mengikuti kegiatan serupa, sementara 50% lainnya baru pertama kali mengikuti kegiatan PkM. Sebanyak 88% peserta menyatakan puas, 12% cukup puas, dan tidak ada peserta yang tidak puas dengan kegiatan ini. Seluruh peserta (100%) merasa kegiatan ini bermanfaat. Keseluruhan peserta pelatihan menyatakan memiliki

minat untuk ingin kembali berpartisipasi dalam kegiatan ini. Hasil evaluasi kegiatan PkM melalui pengisian kuesioner ditunjukkan pada Gambar 5.

Dalam kuesioner yang dibagikan peserta juga diminta untuk menuliskan usulan topik kegiatan ke depannya. Beberapa topik kegiatan yang diusulkan adalah pengolahan buah-buahan (durian, rambutan, pisang, dll.) sebanyak 42%, pengolahan produk perikanan (abon ikan, dll.) sebanyak 23%, topik non-pangan (medis, ITE, pastry, dll.) sebanyak 15%, pengolahan makanan pokok (beras, jagung, singkong, dll.) sebanyak 12%, dan pengolahan produk hewani selain ikan sebanyak 8%. Hasil ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan dan keterampilan praktis, tetapi juga memiliki ketertarikan untuk terus mengembangkan kreativitas di bidang pengolahan pangan lokal.

KESIMPULAN

Berdasarkan tanggapan-tanggapan dari peserta PkM dapat disimpulkan bahwa kegiatan PkM diikuti dengan baik, topik yang dipaparkan menarik, materi disampaikan dengan baik, dan penayangan video untuk kuis membuat materi semakin mudah dimengerti. PKM ini sangat berguna dan membangun motivasi untuk mempraktikkan keamanan pangan serta meneruskan informasi kepada orang lain. Kegiatan PkM Semester Ganjil dan Genap TA 2024/2025 berhasil dilaksanakan sesuai dengan tujuan. Keberhasilan kedua kegiatan ini ditunjukkan oleh hasil evaluasi dengan tingkat kepuasan yang sangat tinggi dari peserta. Oleh karena itu, kegiatan serupa perlu terus dikembangkan secara berkelanjutan agar memberikan dampak positif yang lebih luas.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) UPH atas pendanaan yang diberikan untuk

pelaksanaan kegiatan PKM dengan SK Rektor No: 215/SKR-UPH/XII/2024 dan nomor PM-002-FaST/VII/2024, serta Laboratorium Pengolahan Pangan UPH yang memfasilitasi persiapan kegiatan PKM

REFERENSI

- Aprilliani, F., Atmiasih, D., & Ristiono, A. (2021). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Teknolgi Pengolahan Citra. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 1–2. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v18n1.2021.1-8>
- Beribe, Y. M. E., Sao, A. V., Lone, M. B. B. A., Keraf, K. E., Aran, M. A. O., Muda, M. G. B., Hardiyanti, S., Sona, A. T., Dasanto, C. C. P., & Making, F. X. L. B. (2024). Stunting: Ancaman Bagi Masa Depan (Studi kasus Desa Blepanawa, Flores Timur). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 598-604. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.4075>
- BPN. (2023). *Indeks Ketahanan Pangan*. Badan Penerbit BPN.
- Cakranegara, J. J. S. (2022). Diversitas Pangan Pokok Dalam Sejarah Kebijakan Pangan Di Indonesia. *Handep: Jurnal Sejarah Dan Budaya*, 6(1), 17–40. <https://doi.org/10.33652/handep.v6i1.283>
- Hartati, S., Yunus, A., Nandariyah, N., Yuniastuti, E., Pujiasmanto, B., Purwanto, E., Samanhudi, S., Sulandjari, S., Ratriyanto, A., Prastowo, S., Manurung, I. R., Suryanti, V., Susilowati, A., Artanti, A. N., Mulyani, S., & Dirgahayu, P. (2022). Diversifikasi Tanaman Pekarangan Dengan Tanaman Alpukat Untuk Meningkatkan Gizi Keluarga. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 11(2), 161–166. <https://doi.org/10.20961/semar.v11i2.61199>
- Jamin, F. S., Sugito, E., Pramono, S. A., Aristanto, A., & Immamah, E. (2024). Pelatihan Edukasi Peningkatan Kesadaran Sanitasi Lingkungan dalam Menghadapi Peningkatan Pemanasan Global Dunia. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(1), 1500-1508. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i1.3010>
- Malau, Y. N., Lilia, W., Dini, S., Purnasari, N., Sitorus, F. D., & Butar-butur, R. S. (2019). *Sosialisasi Kewirausahaan Dalam Usaha Kue Kukus Dan Kelepon Ubi Rambat Pada Yayasan Nurul Islam Indonesia Di Sumatera Utara*. https://doi.org/https://doi.org/10.34012/mitra_prima.v1i1.942
- Mallapiseng, A., Faturrahman, F., Yana, F., Kure, A., Allo, A. R., Risaldi, D., Putra, M. R. A., Sania, S., Pangulu, H. L., & Riadi, M. R. (2024). Implementasi Percepatan Penurunan Stunting di Desa Lawata Kecamatan Pakue Utara Kabupaten Kolaka Utara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 890-896. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.4323>
- Novianty, R., Jasril, Muhdarina, Devy, S., & Yuharmen. (2023). Pengenalan minyak alpukat di SMKN 8 Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(2), 1598–1602. <https://doi.org/https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i2.1155>
- Palupi, I. R. (2023). Penyegaran Pengetahuan Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan dan Penerapan Higiene Sanitasi di Katering. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat*, 5(2), 109-117. <https://doi.org/10.22146/jp2m.74430>
- Parhusip, A. J. N., Anugrahati, N. A., Matita, I., Handayani, R., Madeline, A., Nadine, E., & Aretha, D. (2025). Pengembangan Usaha Alpukat Beku di Desa Cibugel dan Diversifikasi Produk Turunannya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i2.5544>
- Parhusip, A., Anugrahati, N. A., & Halim, Y. (2018). Penyuluhan Kesehatan Dan Keamanan Pangan Di Sekolah Lentera Harapan Curug, Kabupaten Tangerang, Banten. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 1, 805-816.
- Parhusip, A., Natania, N., Handayani, R., & Eveline, E. (2019). Penyuluhan Mengenai

- Pengenalan Pangan Fungsional Di GSJA Hosana, Kabupaten Bogor. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 992-997. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v2i0.682>
- Sadat, A., Basir, M. A., Cahyani, W. O. S., Salmatia, S., & Ayucandra, L. (2024). Penguatan Modal Sosial Dalam Pengolahan Ikan Asap Terhadap Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Nelayan Di Desa Lasalimu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 2564-2576. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3091>
- Susihar, S., & Kholaso, I. (2023). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Terhadap Kesiapsiagaan Kepala Keluarga Dalam Menghadapi Kegawatdaruratan Keracunan Makanan. *Jurnal Akademi Keperawatan Husada Karya Jaya*, 9(1), 57-62. <https://doi.org/10.59374/jakhkj.v9i1.260>