

Community Empowerment Through Nutritious Food Processing: Moringa Tofu Nuggets and Spinach Chips to Prevent Stunting

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Makanan Bergizi: Nugget Tahu Kelor dan Keripik Bayam untuk Pencegahan Stunting

**Fitri Handayani^{1*}, Irfan², Ina Debora R. Ludji³, Riny Pujiyanti⁴, Maria Fatima Saga Wea⁵,
Hardian Bimanto⁶**

^{1,2,3,4,5,6}Poltekkes Kemenkes Kupang

Email Koresponding*: fitrihaandayani@gmail.com

ABSTRACT

One of the prevention efforts is through the utilization of nutritious local foods such as tofu and spinach, which are still limited in their processing variations. The purpose of this community service is to increase the knowledge and skills of the community in processing tofu and spinach into nutritious local foods. Method of implementation: the community service began with the preparation stage, which involved conducting observations and coordinating with the Naioni Village Office. Next, the team coordinated with local cadres and the community. The team distributed invitations to the community to attend the community service activity. The next stage was the implementation stage, which began with providing education about stunting, starting from its definition, causes, signs and symptoms, impacts, and prevention. The activity then continued with a demonstration of how to make moringa tofu nuggets and spinach chips. Results: The skills of the training participants improved in practicing the production of nutritious food products (moringa tofu nuggets) and spinach chips. Conclusion: Community service activities through the use of nutritious local foods such as tofu, moringa, and spinach have proven to be able to increase community knowledge and skills in processing nutritious foods. The improvement in participants' skills indicates that this activity has the potential to support efforts to prevent stunting through the optimal and sustainable use of local food.

Keywords: Community Empowerment, Kelor Tofu Nuggets, Spinach Chips, Stunting

ABSTRAK

Salah satu upaya pencegahannya adalah dengan pemanfaatan pangan lokal bergizi seperti tahu dan bayam, yang masih terbatas dalam variasi pengolahannya. Tujuan pengabdian masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengolah tahu dan bayam menjadi pangan lokal yang bernilai gizi. Metode pelaksanaan kegiatan: pengabdian masyarakat dimulai dari tahap persiapan kegiatan yaitu melakukan observasi serta koordinasi dengan pihak Kelurahan Naioni. Selanjutnya tim melakukan koordinasi dengan kader dan masyarakat setempat. Tim melakukan penyebaran undangan kepada masyarakat untuk hadir pada kegiatan pengabdian masyarakat. Tahap selanjutnya yaitu tahap pelaksanaan kegiatan yang dimulai dengan memberikan edukasi tentang stunting mulai dari definisi, penyebab, tanda dan gejala, dampak dan pencegahan stunting. Selanjutnya kegiatan dilanjutkan dengan praktik demonstrasi pembuatan nugget tahu kelor dan keripik bayam. Hasil: ketrampilan peserta pelatihan meningkat dalam mempraktikkan pembuatan produk pengolahan makanan bergizi (Nugget Tahu Kelor) dan Keripik Bayam. Kesimpulan: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pemanfaatan pangan lokal bergizi berupa tahu, kelor, dan bayam terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan makanan bergizi. Peningkatan keterampilan peserta menunjukkan bahwa kegiatan ini berpotensi mendukung upaya pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal secara optimal dan berkelanjutan di tingkat keluarga dan masyarakat.

Kata Kunci: Keripik Bayam, Nugget Tahu Kelor, Pemberdayaan Masyarakat, Stunting

PENDAHULUAN

Stunting adalah isu kesehatan yang signifikan di Indonesia, ditandai oleh ketidaksesuaian tinggi badan anak sesuai usia karena kekurangan gizi yang berkepanjangan. Fenomena stunting patut untuk dipelajari karena konsekuensinya yang merugikan, seperti peningkatan angka sakit dan kematian pada bayi dan balita, penurunan kemampuan intelektual dan kognitif, serta berkurangnya kualitas tenaga kerja. Permasalahan stunting di Indonesia tetap menjadi tantangan besar yang memerlukan intervensi yang efektif dengan mengandalkan sumber pangan lokal (Nurul Fadel, 2024)

Stunting merupakan persoalan kesehatan yang serius serta perkembangan anak yang terhambat, terjadi saat seorang anak tidak dapat mencapai pertumbuhan fisik dan kemampuan berpikir yang maksimal disebabkan oleh kekurangan gizi dalam jangka waktu panjang. Kelurahan Naioni merupakan salah satu wilayah yang masih menghadapi permasalahan stunting. Kondisi ini menggambarkan bahwa masalah gizi kronis masih menjadi tantangan yang perlu mendapatkan perhatian, terutama terkait pola asuh, konsumsi pangan bergizi, dan akses terhadap layanan kesehatan. Upaya pencegahan dan penanggulangan stunting di Kelurahan Naioni perlu dilakukan secara komprehensif melalui keterlibatan kader, tenaga kesehatan, serta pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan pangan lokal bergizi

Upaya untuk mencegah stunting pada anak usia balita dapat dilakukan dengan mengedukasi masyarakat mengenai pentingnya asupan gizi seimbang melalui demonstrasi cara menyiapkan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) dan penyesuaian dalam penyediaan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan memanfaatkan sumber bahan makanan dari daerah setempat (Asykari & et al, 2023).

Tahu merupakan sumber makanan yang tidak mahal dan penuh dengan nutrisi, khususnya protein dan zat besi. Dalam setiap 100 gram tahu, terkandung kurang lebih 10,9 gram protein serta 3,4 mg zat besi. Sebagai elemen gizi makro, protein memiliki peranan vital dalam proses perkembangan, sementara zat besi berperan dalam pembentukan hemoglobin, myoglobin, dan berbagai enzim yang mendukung daya tahan tubuh. Di samping itu, tahu juga mengandung banyak mineral penting lainnya, seperti kalsium, magnesium, fosfor, seng, dan kalium, bersama dengan berbagai vitamin seperti A, B6, C, D, thiamin, riboflavin, niasin, dan asam folat (Thaifur, 2025). Sedangkan daun kelor (*Moringa oleifera*) memiliki berbagai nutrisi yang krusial, seperti vitamin A, vitamin C, vitamin B, kalsium, kalium, zat besi, serta protein dalam kadar yang signifikan. Menyertakan daun kelor dalam nugget dapat menambah kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan, yang berfungsi dalam memperkuat sistem imun dan melawan radikal bebas (Fadilla et al., 2025).

Pemberian makanan tambahan berupa nugget tahu dan daun kelor dapat meningkatkan berat badan anak usia dini, karena 50 gram nugget tersebut menyediakan tambahan 5,65 gram protein (Rahmawati et al., 2024). Tahu, kelor dan bayam merupakan pangan lokal yang mudah ditemui di Kelurahan Naioni Kota Kupang. Bayam juga terdapat di kebun masyarakat. Namun masyarakat belum dapat mengolah olahan makanan tersebut menjadi makanan yang bervariasi. Anak cenderung bosan untuk mengonsumsi makanan yang tidak bervariasi. Melalui edukasi dan pembekalan ketrampilan yang tepat dalam mengolah tahu dan bayam menjadi makanan yang menarik, merupakan kunci penting agar anak mau mengonsumsi nutrisi dan gizi seimbang. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu meningkatkan ketrampilan dan kemandirian masyarakat dalam mengolah pangan lokal bergizi berupa nugget tahu kelor dan keripik bayam sebagai upaya pencegahan stunting pada balita.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada Sabtu, 14 Juni 2025 di Kelurahan Naioni Kota Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Kegiatan ini diikuti oleh 21 orang yang terdiri dari kader, remaja, ibu hamil dan orang tua balita. Tahapan yang dilaksanakan yaitu diantaranya:

1. Tahap persiapan kegiatan

Tahap persiapan kegiatan diawali dengan observasi lapangan serta koordinasi dengan pihak Kelurahan Naioni guna memperoleh gambaran kondisi sasaran dan dukungan pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya, tim pengabdian melakukan koordinasi dengan kader dan masyarakat setempat untuk menentukan waktu, tempat, serta peserta kegiatan. Tim juga mengurus perizinan pelaksanaan kegiatan, menyusun materi edukasi, membagi tugas antar anggota tim, serta menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam pelatihan pengolahan makanan bergizi. Tahap persiapan diakhiri dengan penyebaran undangan kepada masyarakat sasaran untuk berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

2. Tahap pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada Sabtu, 14 Juni 2025. Kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dengan memberikan edukasi tentang stunting mulai dari definisi, penyebab, tanda dan gejala, dampak dan pencegahan stunting. Selanjutnya kegiatan dilanjutkan dengan praktik demonstrasi pembuatan nugget tahu kelor dan keripik bayam.

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi Kegiatan

Monitoring dan evaluasi kegiatan dilakukan diakhir kegiatan. Tim menilai pengetahuan masyarakat tentang stunting dan menilai ketrampilan peserta dalam membuat olahan tahu kelor dan keripik bayam.

Cara membuat :

1. Hancurkan tahu dengan garpu
2. Campurkan semua bahan (tahu, telur, tepung, wortel, bumbu, bawang putih yang sudah di haluskan, garam)
3. Aduk hingga rata kemudian tuangkan ke loyang plastik yang sudah di alasi minyak
4. Kukus selama 20 menit hingga padat dan matang
5. Dinginkan, lalu potong sesuai selera
6. Celupkan ke telur kocok, gulingkan ke tepung panir
7. Goreng sebentar hingga golden brown

Bahan-bahan :

1. 250 gram tahu putih/ 4 potong tahu putih
2. 1 butir telur
3. 2 sdm tepung terigu
4. 1 sdm tepung tapioca
5. ½ batang daun bawang (haluskan)
6. 1 siung bawang putih
7. ¼ wortel parut halus
8. ¼ sdt garam
9. ¼ kaldu bubuk
10. Tepung panir untuk pelapis

Alat :

1. Mangkuk besar
2. Sendok
3. Cobek
4. Pisau
5. Loyang
6. Panci
7. Wadah




**RESEP
NUGET
TAHU**



Gambar 1 Resep Nugget Tahu Kelor



RESEP KERIPIK BAYAM

Bahan :

Bahan-bahan utama:

1. 1 ikat bayam segar (ambil daunnya saja, cuci dan tiriskan)

Bahan adonan pelapis :

1. 150 gram tepung beras
2. 2 sdm tepung tapioka
3. 2 siung bawang putih (haluskan)
4. ½ sdt ketumbar bubuk
5. ¼ kunyit bubuk (untuk warna cantik dan aroma)
6. Garam secukupnya
7. Air secukupnya (sekitar 100-120 ml, adonan agak kental)

Alat :

1. Wadah
2. Saringan
3. Sendok
4. Wajan
5. Tisu
6. Toples

Cara Membuat :

1. Siapkan daun bayam cuci daun bayam, tiriskan, dan keringkan dengan tisu dapur agar tidak basah saat di celup ke adonan
2. Buat adonan pelapis : campurkan tepung beras, tapioka, bawang putih, ketumbar, kunyit, dan garam. Tuang air sedikit demi sedikit sambil di aduk hingga membentuk adonan yang tidak terlalu encer
3. Celupkan daun bayam satu per satu daun bayam ke dalam adonan hingga terlapisi tipis
4. Goreng daun bayam dalam minyak panas hingga renyah dan kecoklatan, gunakan api sedang agar tidak cepat gosong
5. Tiris dan dinginkan, setelah dingin simpan dalam toples kedap udara agar tetap renyah

Gambar 2 Resep Keripik Bayam

PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan nugget tahu kelor dan keripik bayam dilaksanakan pada Sabtu, 14 Juni 2025, bertempat di halaman rumah warga yang bertempat tinggal di RW 03-04, RT 07, RT 07-10 Kelurahan Naioni. Kegiatan ini diikuti oleh 21 peserta yang terdiri atas ibu kader, ibu hamil, remaja dan orang tua balita. Program ini merupakan hasil kolaborasi antara pembimbing lapangan KKN dan mahasiswa KKN sebagai bentuk implementasi pengabdian kepada masyarakat.

Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan dan kemandirian masyarakat dalam mengolah pangan lokal bergizi berupa nugget tahu kelor dan keripik bayam sebagai upaya pencegahan stunting pada balita. Kegiatan ini juga menjadi sarana pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas individu dan kelompok dalam pemanfaatan sumber daya lokal secara mandiri dan berkelanjutan.

1. Tahap persiapan kegiatan

Tahap persiapan kegiatan dimulai dengan melakukan observasi serta koordinasi dengan pihak Kelurahan Naioni. Selanjutnya tim melakukan koordinasi dengan kader dan masyarakat setempat. Tim melakukan penyebaran undangan kepada masyarakat untuk hadir pada kegiatan pengabdian masyarakat. Tim pengabdian masyarakat juga melakukan persiapan dengan menyiapkan alat dan bahan yang digunakan selama kegiatan berlangsung. Tim juga melibatkan masyarakat dalam menyediakan sumber bahan baku utama yang akan digunakan untuk praktik yaitu kelor dan bayam yang dipetik dari kebun warga.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada Sabtu, 14 Juni 2025. Kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dengan memberikan edukasi tentang stunting mulai dari definisi, penyebab, tanda dan gejala, dampak dan pencegahan stunting. Selanjutnya kegiatan dilanjutkan dengan praktik

demonstrasi pembuatan nugget tahu kelor dan keripik bayam.

Melalui metode praktik dan demonstrasi, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan tentang pengolahan pangan bergizi seimbang, tetapi juga didorong untuk berperan aktif dalam upaya pencegahan stunting di tingkat keluarga dan masyarakat. Peningkatan keterampilan ini diharapkan dapat memperkuat kemandirian masyarakat serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya pemenuhan gizi balita guna menurunkan risiko stunting.

Metode praktik atau demonstrasi pengolahan makanan merupakan pendekatan efektif dalam pendidikan kesehatan karena melibatkan indera penglihatan dan pendengaran secara bersamaan, sehingga meningkatkan fokus dan pemahaman ibu. Dibandingkan penyampaian verbal, metode ini memberikan pengalaman belajar langsung yang memudahkan ibu memahami pengolahan gizi seimbang bagi balita. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu dalam pengolahan makanan bergizi berperan penting dalam upaya pencegahan stunting pada anak balita (Sontry & Siregar, 2024).



Gambar 3 Pembukaan Kegiatan



Gambar 4 Praktik Pembuatan Keripik Bayam

Pelatihan untuk komunitas atau perempuan merupakan pemberdayaan melalui pelatihan yang merupakan suatu usaha untuk membantu masyarakat, terutama perempuan, dengan segala potensi yang dimiliki untuk dapat memberdayakan diri mereka sendiri lewat peningkatan pemahaman, sehingga dapat mengembangkan sikap yang baik terhadap berbagai hal tertentu (Viana, 2024)



Gambar 5 Praktik Pembuatan Tahu Kelor



Gambar 6 Praktik Pembuatan Tahu Kelor

Peserta dikenalkan pada nugget tahu kelor dan keripik bayam sebagai inovasi PMT pangan berbasis bahan lokal. Produk ini diperkenalkan sebagai alternatif makanan bergizi yang memanfaatkan bahan yang melimpah di Kelurahan Naioni yaitu kelor dan bayam. Peserta memberikan respon positif terhadap kegiatan ini. Bayam dan kelor merupakan sayuran yang selalu ada dan ditanam sendiri oleh warga di halaman rumah.

Bayam adalah salah satu jenis sayur yang kaya akan nutrisi. Sayuran ini dapat memberikan kontribusi positif bagi kesehatan tubuh karena kandungan gizinya. Bayam tergolong sayuran yang mudah didapat dan dijual

Community Empowerment Through Nutritious Food Processing: Moringa Tofu Nuggets and Spinach Chips to Prevent Stunting, Fitri Handayani et al

dengan harga yang cukup hemat. Variasi pengolahan bayam menjadi camilan diperlukan untuk meningkatkan selera makan anak yang kurang menyukai sayuran, terutama sayuran berwarna hijau. Sayuran bayam dapat membantu meningkatkan asupan gizi yang dapat mencegah terjadinya stunting pada anak (Fachrin et al., 2023).

Bayam merupakan sumber pangan yang kaya nutrisi, antara lain zat besi, vitamin A, C, dan K, serta berbagai mineral yang berperan dalam menjaga kesehatan dan energi tubuh. Komposisi gizinya mencakup karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral. Kandungan zat besi (Fe) pada bayam berperan penting dalam pencegahan dan penanggulangan anemia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar zat besi pada bayam merah lebih tinggi dibandingkan bayam hijau, yaitu masing-masing sebesar $2,0744 \pm 0,4273$ mg/100 g dan $0,0740 \pm 0,0032$ mg/100 g. Oleh karena itu, bayam, khususnya bayam merah, dapat menjadi alternatif pangan bagi ibu hamil dalam membantu memenuhi kebutuhan zat besi dan mencegah anemia (Thomas et al., 2023).

Anemia dan stunting memiliki hubungan yang erat, terutama pada ibu hamil dan anak balita. Anemia, khususnya anemia defisiensi besi, dapat menurunkan kemampuan darah dalam mengangkut oksigen dan zat gizi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan sel. Pada ibu hamil, anemia berisiko menyebabkan gangguan pertumbuhan janin, berat badan lahir rendah, dan kelahiran prematur, yang merupakan faktor risiko terjadinya stunting pada anak.

3. Tahap Evaluasi Kegiatan

Tabel 1. Tingkat Pengetahuan Peserta Sebelum Dan Sesudah Penyuluhan

	Pre-test	Post-test
Pengetahuan Kurang	40%	10%
Pengetahuan Cukup	45%	15%
Pengetahuan Baik	15%	75%

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta tentang stunting. Pada kategori pengetahuan kurang, persentase peserta pada saat pre-test sebesar 40% menurun menjadi 10% pada post-test. Kategori pengetahuan cukup pada pre-test sebesar 45% juga mengalami penurunan menjadi 15% pada post-test. Sebaliknya, kategori pengetahuan baik meningkat secara signifikan dari 15% pada pre-test menjadi 75% pada post-test. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dan pelatihan pengolahan makanan bergizi yang diberikan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai stunting dan upaya pencegahannya.

Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Selain itu, peserta mampu mempraktikkan proses pembuatan nugget tahu kelor dan keripik bayam secara mandiri. Hasil olahan makanan dinilai baik dari segi rasa, tekstur, dan tampilan, serta dapat diterima dengan baik oleh anak-anak. Metode penyuluhan yang disertai dengan praktik langsung pengolahan nugget tahu kelor dan keripik bayam mampu mempermudah peserta dalam memahami materi serta mendorong perubahan sikap ke arah penerapan pola makan bergizi di tingkat keluarga.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pemanfaatan pangan lokal bergizi berupa tahu, kelor, dan bayam terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan makanan bergizi. Edukasi mengenai stunting yang disertai dengan praktik demonstrasi pembuatan nugget tahu kelor dan keripik bayam memberikan pengalaman belajar yang efektif dan aplikatif bagi peserta. Peningkatan keterampilan peserta menunjukkan bahwa kegiatan ini berpotensi mendukung upaya pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal secara optimal dan berkelanjutan di tingkat keluarga dan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada Kepala Puskesmas Naioni dan Tim Puskesmas Naioni, Lurah Naioni beserta jajarannya, Ketua RW 03-04, RT 07, RT 07-10 Kelurahan Naioni, seluruh kader dan masyarakat yang sudah aktif terlibat dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Asykari, H. A., & et al. (2023). Pemberdayaan Pangan Lokal Melalui Inovasi Pengolahan MP-ASI dan Modifikasi PMT sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Rejosari, Kangkung, Kendal. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 3(6), 1677–1688. <https://doi.org/10.54082/jamsi.998>
- Fachrin, S. A., A. Nurlinda, & Baharuddin, A. (2023). Cemilan Snack Stik Dan Nugget Bayam Solusi Masalah Gizi Pada Anak Untuk Mencegah Stunting Di Desa Pucak Kab Maros. In *Window of Community Dedication Journal* (pp. 26–36). <https://doi.org/10.33096/wocd.v4i1.1783>
- Fadilla, A. N., Putri, A. B., Niandra, D., Cavallera, J., & Rahayu, T. (2025). Inovasi Nugget Sehat Ganil Keko: Solusi Stunting Dan Ketahanan Pangan. *Inisiasi*, 14, 47–60. <https://jurnal.wonogirikab.go.id/inisiasi/article/view/266>
- Furry, A. S. (2025). Penambahan Tahu dan Kelor Pada Kaki Naga Ikan Kembung Sebagai Pemberian Makanan Tambahan Pencegahan Stunting. *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, 2(9), 96–108. <file:///C:/Users/hp/Downloads/Shinta+Furry+Anggareni+120-130.pdf>
- Nurul Fadel, M. (2024). Solusi Pencegahan Stunting Melalui Pemberdayaan Masyarakat Dengan Pembuatan Nugget Tempe. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 6(2024), 2654–2544. <https://doi.org/10.26751/jai.v6i2>
- Rahmawati, A., Pramono, J. S., & Suryani, H. (2024). Pemberian Nugget Tahu Daun Kelor Berpengaruh Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita. *Jurnal Kebidanan Malakbi*, 5(1), 23. <https://doi.org/10.33490/b.v5i1.1053>
- Sontry, N., & Siregar, N. et al. (2024). The Effect of Processing Tofu Nuggets in Improving Mother's Skills to Prevent Stunting in Toddler. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 10(2), 324–331.
- Thaifur, A. Y. B. R. (2025). Edukasi dan Pengolahan Nugget Ayam, Tahu, Bayam untuk Pencegahan Stunting dan Anemia Mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SMA 3 Kota Baubau. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(2), 1273–1278. <https://doi.org/10.56338/jks.v8i2.7156>
- Thomas, N. A., Djuwarno, E. N., & Pakaya, S. (2023). Edukasi dan Inovasi Keripik Bayam Sehat sebagai Alternatif Pangan Ibu Hamil Pencegah Anemia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*, 1(3), 109–113. <https://doi.org/10.37905/phar.soc.v1i3.18630>
- Viana, F. N. et al. (2024). Pemberdayaan Ibu TP-PKK Melalui Pelatihan Pembuatan Kerupuk Bayam Dalam Upaya Mencegah Stunting. *Pelita Ilmu*, 7(Februari), 4–6. <https://jurnal.stiapembangunanjember.ac.id/index.php/pelitailmu/article/view/399>