



PEMBERDAYAAN POTENSI KADER POSYANDU DALAM WIRAUSAHA TEMPE OLAHAN SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN ANEMIA PADA REMAJA PUTRI DAN WANITA USIA SUBUR MELALUI KEGIATAN UMKM

Mardianti¹, Rahayu Dwikanthi², Irna Trisnawati³, Lia Komalasari⁴, Mamat⁵
¹²³⁴⁵ Prodi Kebidanan Karawang Poltekkes Kemenkes Bandung



***Corresponding author**

Mardianti

Email : farahfahri@gmail.com

HP: 089502072470

Kata Kunci:

Wirausaha;
Tempe Olahan;
Kader Posyandu;
Anemia;

Keywords:

Entrepreneurship
Make Fried Tempe
Health Cadres
Anemia

ABSTRAK

Setiap individu atau kelompok masyarakat memiliki potensi usaha yang berbeda-beda sesuai dengan kapasitas, situasi dan sumber daya yang dimiliki. Desa Linggarsari merupakan desa yang memiliki potensi wirausaha yang layak untuk dikembangkan. Kelompok masyarakat yang terorganisir dan telah merintis beberapa usaha rumahan salah satunya kelompok kader posyandu. Kader posyandu, disamping memiliki peranan secara sukarela melaksanakan kegiatan posyandu dalam lingkup kesehatan, kader juga diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan keluarganya dalam bentuk kegiatan produksi rumahan. Program Pengembangan Desa Mitra ini, bertujuan menghasilkan kelompok masyarakat yaitu kader posyandu untuk berwirausaha secara mandiri berbasis Usaha Kecil Menengah (UKM), melalui program yang terintegrasi, dengan melibatkan narasumber dibidang pengembangan potensi usaha. Pembinaan kewirausahaan dilaksanakan pada 20 kader kesehatan dan Wanita Usia Subur (WUS) serta Remaja Putri (Rematri). Kegiatan pelatihan kader dan penyuluhan telah terlaksana, serta telah dilakukan monitoring dan evaluasi Hasil kegiatan program pengembangan desa mitra ini adalah terdapat peningkatan pengetahuan kader posyandu tentang manfaat tempe sebagai nutrisi pencegah anemia sebesar 18 poin dan peningkatan motivasi kader kesehatan sebesar 25 point dalam memberikan support kepada setiap keluarga untuk mengkonsumsi olahan tempe dan memasukkan tempe sebagai menu utama dalam keluarga serta setiap kader posyandu memiliki Nomor Izin Berusaha (NIB), sehingga memudahkan pemasaran produk olahan tempe. Disarankan agar kemandirian kader dalam meningkatkan kesejahteraan dan memotivasi masyarakat berperilaku sehat didukung oleh tokoh masyarakat, sehingga anemia pada remaja putri (Rematri) dan wanita usia subur (WUS) dapat dicegah sedini mungkin, yang memberi dampak



pada penurunan angka morbiditas dan mortalitas pada ibu.

ABSTRACT

Each individual or community group has different potential according to their capacity, situation and resources. Linggarsari is a village that has the potential to be developed. An organized community group that has started several home-based businesses, one of which is the posyandu cadre group. Posyandu cadres, besides having the role of voluntarily carrying out posyandu activities in the health sector, cadres are also expected to be able to improve the welfare of their families in the form of home production activities. This Mitra Village Development Program aims to produce community groups, namely posyandu cadres, to become independent entrepreneurs based on Small and Medium Enterprises (UKM), through an integrated program, involving resource persons in the field of business potential development. Entrepreneurship development was carried out for 20 health cadres and Women of Childbearing Age (WUS) and Young Women (Rematri). Cadre training and counseling activities have been carried out, and monitoring and evaluation have been carried out. The results of this partner village development program activity are that there has been an increase in posyandu cadres' knowledge about the benefits of tempeh as a nutrient to prevent anemia by 18 points and an increase in health cadres' motivation by 25 points in providing support to each family to consume processed tempeh and include tempeh as the main menu in the family and each posyandu cadre has a Business License Number (NIB), making it easier to market processed tempe products. It is recommended that the independence of cadres in improving welfare and motivating people to behave in healthy ways be supported by community leaders, so that anemia in adolescent girls (RWUS) and women of childbearing age (WUS) can be prevented as early as possible, which will have an impact on reducing maternal morbidity and mortality rates.

PENDAHULUAN

Keragaman potensi usaha perniagaan memiliki prospek cerah dalam pengembangan suatu daerah. Masyarakat sangat membutuhkan dukungan dan motivasi dari berbagai lembaga atau organisasi, agar dapat mendorong perniagaan melalui pelatihan dan penyuluhan yang berkesinambungan untuk memunculkan program Usaha Kecil perorangan atau kelompok untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi khususnya di Desa Linggarsari. Beberapa masyarakat secara individual maupun yang telah memiliki wadah khusus, mengalami permasalahan dalam pendanaan dan keterampilan serta sistem market dalam menghasilkan dan

memasarkan produk. Pengelolaan organisasi yang tergabung dalam wadah industri rumahan, masih belum berjalan dengan baik, sangat dibutuhkan bimbingan dan pendampingan dari pihak yang berkompeten dalam bidang tersebut. Salah satu ciri dari edupreneur yang banyak dikembangkan adalah kewirausahaan yang berbasis pendidikan (Ma'rufi, 2018), pada beberapa daerah diharapkan dapat memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap perkembangan dunia kewirausahaan dan Usaha Mikro Kecil di dalam kampus dan masyarakat luas (Arief, 2016). Beberapa bentuk wirausaha tersebut antara lain, jasa analisis data penelitian, bimbingan belajar, jasa tour pariwisata dan budaya, konsultan pendidikan, dan komik lontaran sebagai buku bacaan dan semua produk pendidikan tersebut mengandung nilai bisnis yang sangat menarik apabila dikembangkan khususnya untuk pendidikan.

Beberapa kendala utama kelompok masyarakat adalah time manager yang tepat dan akurat, mengatur waktu dengan baik karena pada prinsipnya bisnis harus berinteraksi dengan sistem yang saling berkaitan (Ismail, 2004). Beberapa penggiat usaha kurang disiplin dalam mengatur waktu antara rumah tangga dengan kegiatan usaha yang dikembangkan terutama banyaknya kegiatan sosial yang harus diselesaikan. Selain itu dalam mempromosikan produk yang dihasilkannya, kurang mampu menjalin interaksi dengan khalayak yang menjadi pasarnya yang diakibatkan oleh kurangnya kemampuan komunikasi bisnis, padahal dalam dunia bisnis pola kemitraan sangat berperan penting dalam kemajuan dunia usaha (Widyani, 2013). Secara prinsipil, input, proses, dan intensitas yang tidak kenal menyerah, akan sangat menentukan masa depan wirausahawan. Sikap kreatif dan inovatif juga perlu ada dalam jiwa wirausahawan. Akan tetapi sikap tersebut tidak ada artinya bila tidak ada sikap ulet, karena seseorang yang memiliki pemikiran yang kreatif serta inovatif pasti juga bersikap ulet. Secara logika orang yang memiliki kreatifitas dan inovatif, mempunyai keinginan yang kuat untuk selalu mencoba dengan kata lain mereka pasti akan ulet dalam mencari cara untuk mendapatkan produk yang unggul.

Beberapa kelompok masyarakat yang telah merintis kegiatan usaha sebagai perwujudan pemanfaatan potensi yang dimiliki adalah kader Posyandu. Kader Posyandu adalah ujung tombak bantuan swadaya masyarakat dalam bidang kesehatan. Keberadaan kader Posyandu di setiap Desa atau kelurahan memiliki peranan penting untuk terlaksananya program-program Puskesmas di Desa Linggarsari. Tingkat kesejahteraan para kader yang baik, memungkinkan mereka fokus untuk melakukan kegiatan bakti sosial dalam bidang kesehatan. Desa Linggarsari memiliki produk Usaha Kecil Menengah yang masih rendah karena terkendala pemasaran produk serta pendanaan.

Tempe adalah salah satu dari berbagai bahan makanan asli Indonesia. Makanan ini kaya akan nilai gizi terutama protein. Selain harganya jauh lebih murah dibanding protein yang berasal dari hewan, rasa dari tempe juga sangat digemari baik sebagai olahan lauk dalam menu makan dan bahan baku olahan lainnya dalam menu keluarga, hingga saat ini, tempe banyak dikembangkan menjadi olahan makanan ringan yang disajikan dalam berbagai bentuk penganan.

Tempe merupakan produk olahan kedelai yang terbentuk dari fermentasi sehingga terbentuk kapang tempe dengan jenis jamurnya adalah *Rhizopus* sp. terutama dari spesies *Rhizopus oligosporus*. Produk tradisional ini sangat bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung zat-zat gizi esensial (karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral) dan senyawa-senyawa bioaktif yang unggul seperti vitamin B12,

antidiare, antikanker, penurun kolesterol jahat, dan antioksidan dalam bentuk isoflavon (daidzein, glisitein, genistein dan 6,7,4 trihidroksi isoflavon). Pangan fungsional ini sangat sesuai untuk dikonsumsi oleh para penderita malnutrisi. Selain itu, tempe bermanfaat untuk mengobati diare, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, menghambat proses penuaan, menurunkan berat badan, memenuhi kebutuhan vitamin B12, mengatasi efek flatulensi, mengurangi risiko Parkinson, meningkatkan kinerja otak, menurunkan kadar kolesterol jahat, dan mencegah berbagai penyakit seperti: penyakit jantung koroner, osteoporosis, penyakit saluran pencernaan, kanker, anemia, diabetes mellitus, dan asma. (Aryanta, 2017)

Peningkatan kesejahteraan kader Posyandu, telah dibentuk dengan membina pembuatan produk tempe olahan rumahan dan produk lain yang menggunakan bahan dasar tempe. Dengan pertimbangan tempe sebagai protein nabati yang terjangkau, begitu juga dengan harga dan rasa tempe yang bisa diterima oleh semua lapisan masyarakat. Pembinaan pembuatan produk rumahan berbahan dasar tempe diharapkan akan menambah nilai ekonomis, menambah minat masyarakat khususnya remaja putri dan wanita usia subur serta balita gemar mengkonsumsi tempe dengan berbagai olahan makanan dalam daftar menu makan keluarga. Pada pelatihan dan pemberdayaan kader kesehatan ini, kader kesehatan juga akan dibimbing bagaimana proses pemasarannya, sehingga produk yang dihasilkan bisa diketahui oleh masyarakat luas. Selain meningkatkan kesejahteraan, kader posyandu diharapkan bisa mempromosikan gerakan mengkonsumsi tempe untuk ibu hamil dan remaja putri. Sehingga tidak ada ibu hamil dan remaja putri yang akan mengalami anemia di Desa Linggarsari.

Kekurangan energi kronis pada Wanita Usia Subur (WUS) sedang menjadi fokus pemerintah dan tenaga kesehatan, dikarenakan seorang WUS memiliki risiko tinggi untuk melahirkan anak yang akan menderita KEK dikemudian hari. Selain itu, kekurangan gizi menimbulkan masalah kesehatan diantaranya adalah morbiditas, mortalitas dan disabilitas, serta menurunkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) suatu bangsa. Jika dalam jangka waktu yang lama, kekurangan gizi dapat menjadi ancaman bagi ketahanan dan kelangsungan hidup suatu bangsa. Data Riskesdas, 2017 menyatakan bahwa persentase anemia pada remaja perempuan di Indonesia adalah 23,9% . sebagian besar telah menikah diusia muda sehingga meningkatkan kejadian kehamilan dengan anemia. Data profil kesehatan Indonesia (2018), menyatakan bahwa proporsi wanita usia subur resiko Kekurangan Energi Kronik (KEK) usia 15-19 tahun dengan kehamilan sebanyak 38,5% dan menderita KEK tetapi tidak hamil sebanyak 46,6%, sedangkan kejadian KEK diusia 20-24 tahun sebanyak 30,1% yang hamil dan yang tidak hamil sebanyak 30,6%. Selain itu, pada usia 25-29 tahun adalah sebanyak 20,9% yang hamil dan 19,3% yang tidak hamil. Juga pada usia 30-34 tahun sebanyak 21,4% yang hamil dan 13,6% yang tidak hamil. Data ini menunjukkan bahwa proporsi WUS (Wanita Usia Subur) risiko KEK mengalami peningkatan dalam kurun waktu selama 7 tahun (Husna et al., 2020). Penelitian Nelly,dkk tahun 2020 dengan topik pengaruh konsumsi tempe dan Fe pada ibu hamil yang mengalami anemia di Puskesmas Karta Raharja Tulang Bawang Barat Tahun 2020, menyatakan bahwa terdapat peningkatan rata-rata kadar Hb ibu hamil setelah diberikan intervensi tempe dengan berbagai olahan sebesar 1,2833 gr%.

Tingkat pengetahuan seseorang akan mempengaruhi sikap dan perilaku yang diambil dalam memilih makanan yang dikonsumsi, sehingga akan berpengaruh pada status gizi individu yang bersangkutan. Akan tetapi tingkat pendidikan belum tentu mempengaruhi pengetahuan seseorang mengenai gizi seimbang. Walaupun seseorang memiliki tingkat pendidikan yang rendah, apabila orang tersebut rajin mencari informasi mengenai gizi seimbang, tingkat pengetahuan mengenai gizi seimbangnya pun akan meningkat (Fatharanni, 2017). Pentingnya untuk memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai masalah KEK, dimana terdapat berbagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi makanan yang bernilai gizi tinggi diantaranya adalah tempe yang sangat membantu dalam pembentukan sel darah merah. Tempe merupakan pangan fungsional yang mengandung zat besi, vitamin B12 dan asam folat. Konsumsi tempe dapat mempengaruhi kadar zat besi, asam folat dan vitamin B12 dalam tubuh. Kadar zat besi dan asam folat dalam tubuh sangat berperan terhadap pembentukan hemoglobin pada tubuh manusia. Selain itu, asam folat juga berperan dalam pematangan akhir dari sel darah merah. Vitamin B12 juga berperan dalam mensintesis hemoglobin dan sel sel darah merah, Oleh karena itu, tempe merupakan salah satu pangan fungsional yang berpotensi meningkatkan kadar hemoglobin (Hb) remaja penderita anemia (Zenny, dkk). Tempe merupakan makanan tradisional yang diolah dengan sistem fermentasi sehingga mengandung nilai gizi tinggi. Anggapan tempe sebagai makanan konsumsi masyarakat lapisan menengah kebawah karena harga yang relative murah. Kandungan gizi dalam tempe adalah protein, serat dan vitamin sehingga digunakan sebagai makanan alternatif yang mempunyai peran ganda, yaitu sebagai bahan makanan yang bernilai tinggi dan bahan makanan sebagai sumber zat gizi. Peningkatan kesejahteraan kader Posyandu, telah dibentuk dengan membina pembuatan produk tempe olahan rumahan dan produk lain yang menggunakan bahan dasar tempe. Dengan pertimbangan tempe sebagai protein nabati yang terjangkau, begitu juga dengan harga dan rasa tempe yang bisa diterima oleh semua lapisan masyarakat. Pembinaan pembuatan produk rumahan berbahan dasar tempe diharapkan akan menambah nilai ekonomis, menambah minat masyarakat khususnya remaja putri dan wanita usia subur serta balita gemar mengkonsumsi tempe dengan berbagai olahan makanan dalam daftar menu makan keluarga. Pada pelatihan dan pemberdayaan kader kesehatan ini, kader kesehatan juga akan dibimbing bagaimana proses pemasarannya, sehingga produk yang dihasilkan bisa diketahui oleh masyarakat luas. Selain meningkatkan kesejahteraan, kader posyandu diharapkan bisa mempromosikan gerakan mengkonsumsi tempe untuk ibu hamil dan remaja putri. Sehingga tidak ada ibu hamil dan remaja putri yang akan mengalami anemia di daerah Desa Linggarsari

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) menggunakan metode pembelajaran secara partisipatif, baik secara personal maupun komunitas. Metode PALS menitikberatkan pada transformasi kegiatan- kegiatan yang telah ada untuk diusahakan dibawa pada perubahan-perubahan ke arah perbaikan kondisi entrepreneurship. Peran serta aktif para kader

dalam proses pembelajaran sehingga terbentuk system pembelajaran yang partisipatif.. metode ini terdiri dari 3 Fase yaitu fase penyadaran kewirausahaan (awareness), fase pengkapasitasan (capaciting) dan pendampingan (scaffolding) kewirausahaan (entrepreneurship capacity building), dan fase pelembagaan (institutionalization) usaha baru sebagai wirausaha baru yang akan diberikan melalui penyuluhan dan pelatihan. Adapun fase – fase kegiatannya sebagai berikut :

1. Fase Penyadaran Kewirausahaan

Fase ini bertujuan membentuk dan mengembangkan sikap dan perilaku ‘entrepreneur’, yang mampu berkreasi, menciptakan inovasi, dan proaktif dalam menghadapi perkembangan lingkungan. Bentuk teknis pelatihan yang diterapkan adalah classical, studi kasus, diskusi, dan simulasi. Materi Pelatihan berupa:

- 1) Pembekalan awal berupa motivasi entrepreneurship dan peran kader kesehatan dalam pengembangan bisnis meliputi berbagai aspek, antara lain: motivasi usaha, permodalan, manajemen, hingga pemasaran produk dan jasa
- 2) Pembekalan berkaitan dengan cara memulai, mengembangkan dan mempertahankan usaha tempe olahan
- 3) Pembekalan desain, dibahas tentang peran Desain Produk dan Desain Grafis dalam menunjang kegiatan usaha sehingga usaha dapat berkembang. Pencerahan juga diberikan pegiat kegiatan usaha
- 4) Pembekalan materi Multimedia, menjelaskan peluang dan prospek bisnis multimedia dan penggunaan multimedia untuk pengembangan bisnis.

2. Fase Pengkapasitasan

Fase ini merupakan fase yang lebih mengarah pada upaya memperkuat perintisan usaha para peserta . Tahap ini dimulai dengan mengajak seluruh peserta ke unit-unit usaha kecil dan menengah (UKM) di Kota Karawang yang telah melaksanakan kegiatan usaha lebih dari 10 tahun dan sudah pernah melakukan penjualan hingga manca negara (export) sehingga dalam interaksi antara peserta dengan pengusaha para peserta mendapat cerita tentang bagaimana memulai usaha, mengembangkan dan mempertahankan usaha. Dalam kegiatan ini beberapa peserta melakukan konsultasi usahanya untuk memantapkan tekad membuka dan memulai usaha.

3. Fase Pendampingan

Melakukan sosialisasi sebagai suatu upaya promosi terhadap hasil produksi tempe dimasyarakat dengan melakukan pembiasaan perilaku makan tempe dalam keluarga terutama bagi remaja putri dan WUS serta balita dengan berbagai olahan makanan yang telah diajarkan kepada kader kesehatan dan WUS, serta balita dilingkungan tersebut.

Kemampuan kader memotivasi Rematri dan WUS serta balita untuk mengkonsumsi olahan tempe dalam keluarga dengan memasukkan tempe sebagai menu olahan makanan keluarga dengan mengobservasi kemandirian keluarga mengolah tempe, Memonitoring keberlangsungan usaha UMKM kader posyandu dalam konsistensi dalam pembuatan tempe serta olahannya secara berkelompok atau mandiri. Mitra berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat dengan memfasilitasi tempat kegiatan di aula desa Linggarsari berikut dengan perlengkapan sound sistem dan listrik serta kebersihan. Kepala desa berkoordinasi dengan babinsa untuk menjaga ketertiban dan keamanan saat pelaksanaan penyuluhan, pelatihan serta monitoring dan evaluasi kegiatan. Bidan desa dan Kader kesehatan berperan aktif dalam kepesertaan dan pelaksanaan aplikasi kegiatan dilapangan. Setiap kader telah mampu memotivasi wanita usia subur dan remaja putri untuk rajin mengkonsumsi berbagai makanan atau olahan berbahan dasar tempe. Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkala dalam setiap kegiatan posyandu dengan memastikan kader telah menyampaikan hasil kegiatannya melalui foto dan video kegiatan yang telah dilaksanakan, dalam 3 kali kunjungan dilakukan dan akhir kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat telah terlaksana sesuai rencana. Kegiatan diawali dengan koordinasi pelaksanaan kegiatan, didahului dengan perijinan dari Bappeda kabupaten Karawang, dilanjut kegiatan penelusuran narasumber pelatihan ke Dinas Koperasi dan UMKM serta koordinasi dengan aparat Desa Linggarsari dan bidan desa Telagasari. Kegiatan terlaksana sesuai metode PALS yang telah direncanakan, metode ini terdiri dari 3 Fase, fase pertama yaitu fase penyadaran kewirausahaan (awareness) pada fase ini diberikan materi terkait motivasi usaha mikro kecil dan menengah oleh narasumber dari dinas koperasi sehingga terbentuk niat yang kuat untuk memulai usaha yang maksimal pada diri setiap kader posyandu. Pada kedua adalah fase pengkapasitasan (capaciting) disini peserta dilatih untuk menggali kemampuan yang ada pada dirinya untuk mengembangkan usaha terkait bahan makanan yang berbahan dasar tempe yang bisa dipasarkan dan diminati khususnya oleh remaja putri dan wanita usia subur sehingga dengan gemar makan olahan tempe sehingga status gizi meningkat dan fase pendampingan (scaffolding) pada tahap ini kader posyandu mendapat pendampingan pembelajaran bagaimana membuat olahan berbahan dasar tempe sebagai produk UMKM yang diminati oleh masyarakat sehingga akan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan kader posyandu. Fase yang ketiga adalah fase kewirausahaan (entrepreneurship capacity building) pada tahapan ini diajarkan tahapan pemasaran produk dengan langkah awal membuat nomor induk berusaha (NIB) pada setiap kader posyandu sehingga akan memudahkan mendaftarkan produk dan mendapat ijin produk, dan fase pelembagaan (institutionalization) usaha baru sebagai wirausaha baru yang diberikan melalui penyuluhan dan pelatihan yang dapat terukur kemampuan peserta tersebut dengan mengadakan evaluasi pre tes dan post tes.

Monitoring dan evaluasi dilakukan secara bergantian oleh tim kegiatan pengabdian masyarakat baik secara online maupun offline oleh bidan desa yang termasuk dalam enumerator pada kegiatan pengabdian masyarakat, didapatkan

hasil, kader posyandu telah mampu membuat olahan tempe sebagai menu Pemberian makanan tambahan (PMT) pada setiap kegiatan posyandu yang dikonsumsi oleh balita dan wanita usia subur serta remaja putri.



Gambar 1: Pelatihan Motivasi Wirausaha dan pendaftaran serta penerbitan Nomor Induk Berusaha (NIB) dengan nara sumber dari Dinas Koperasi Kabupaten Karawang



Gambar 2: Penyuluhan teknis pembuatan olahan tempe dalam berbagai bentuk panganan yang menjadi menu utama dalam keluarga dengan sasaran Kader Kesehatan, Remaja Putri (Rematri) dan Wanita Usia Subur (WUS)



Gambar 3; Pelatihan teknis prosedur perhitungan belanja modal dan keuntungan serta pemasaran produk dengan sasaran Kader Kesehatan, Remaja Putri (Rematri) dan Wanita Usia Subur (WUS)



Gambar 4; Pelatihan teknis pembuatan olahan tempe dalam berbagai bentuk penganan yang menjadi menu utama dalam keluarga dengan sasaran Kader Kesehatan, Remaja Putri (Rematri) dan Wanita Usia Subur (WUS)



Gambar 4; Monitoring dan Evaluasi kegiatan kemandirian kader dalam pengolahan tempe dalam berbagai bentuk sajian makanan dalam kegiatan posyandu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Terdapat peningkatan pengetahuan kader posyandu tentang gizi dan pencegahan anemia pada rematri dan wus berdasarkan hasil evaluasi dengan pre dan post test dengan nilai peningkatan 18 point. Terdapat peningkatan motivasi untuk membuka usaha dengan nilai peningkatan motivasi berdasarkan pernyataan motivasi kerja, sebanyak 25 point. Telah terbitnya Nomor Induk Berusaha pada tiap peserta

pelatihan terutama kader posyandu untuk memudahkan pemasaran produk olahan rumahan terutama yang berbahan dasar tempe. Kemampuan membuat olahan camilan berbahan dasar tempe berupa nugget tempe dan Scottel tempe dengan hasil demo dengan rasa dan tekstur menarik yang terbagi dalam 6 kelompok kerja. Olahan tempe telah diaplikasikan oleh kader kesehatan sebagai menu pada Pemberian makanan tambahan (PMT) setiap pelaksanaan kegiatan posyandu.

Disarankan bagi para kader kesehatan secara mandiri mampu menambah dan mempertahankan pengetahuan yang didapat khususnya tentang kemandirian dalam usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) sehingga mampu berkembang menjadi usaha berskala besar, serta tetap memotivasi setiap keluarga yang ada dilingkungan untuk selalu mengkonsumsi tempe sebagai bahan dasar berbagai macam menu olahan dalam keluarga terutama bagi wanita usia subur dan remaja putri untuk pencegahan anemia, sehingga peningkatan derajat kesehatan dimasyarakat akan tercapai.

DAFTAR PUSTAKA

- (1) Adini A, Dani H, (2019), *Proses pembuatan tempe Tradisional Jurnal Pangan Halal* Vol 1 No 1, April 2019
- (2) Arief, M. R., Puji Astuti, P., & Andriyanto, T. (2016). *Ipteks Bagi Kewirausahaan (Ibk) di Universitas Nusantara PGRI Kediri. Jurnal Dedikasi*, 1-9.
- (3) Aryanta IWR, *Manfaat tempe untuk kesehatan*. E-jurnal Widya kesehatan, Vol 2 No. 1
- (4) Bahraini, Diana, & Nawas, F. (2018). KRIBOU (Keripik dan Bolu Uwi) *Aneka Rasa Inovasi Cemilan Sehat Khas Luwu*. Bahraini, Diana, Feby Nawas KRIBOU (Keripik dan Caradde: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 18- 22.
- (5) Etzkowitz, H. (1998). *The norms of entrepreneurial science: cognitive effects of the new university -industry linkages. Research Policy*, 823–833.
- (6) Gustiawan D, (2020) *Pengolahan pangan lokal dalam menanggulangi kejadian kekurangan energikronik pada wanita usia subur*,
- (7) Indrian Y, Amir M, Mirza I, (2009) *Kebiasaan makan yang berhubungan dengan kesehatan reproduksi remaja putri di kabupaten bogor*, Jurnal Gizi dan Pangan, November 2009, 4(3): 132-139
- (8) Ismail, M. (2004). *Konsep Sistem Informasi Manajemen Konsep*. Sumatra Utara: Perpustakaan USU.
- (9) Kuratko, D. F. (2014). Kuratko, Donald. *Introduction to Entrepreneurship. Canada: SouthWestern Cengage-Learning*. Canada: SouthWestern Cengage- Learning.
- (10) Ma'rufi, Ilyas, M., Anas, A., & Yusrin, R. (2018). Ma'rufi, Muhammad Ilyas,
- (11) *Program Pengembangan Kewirausahaan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*. Caradde: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 67- 76
- (12) Ramadhan, A. (2012). *Politik Ekonomi Generasi Muda Implementasi kebijakan Gerakan Kewirausahaan Nasional di Jawa Timur*. Jurnal Politik Muda, 1-8.
- (13) Sundoro, S. A., & Ardianti, R. (2014). *Entrepreneurial motivation dan Persepsi Terhadap Hambatan Pertumbuhan Usaha Mikro dan Kecil Pada Sektor Formal di Jawa Timur*. Agora, 1-5.
- (14) Saifudin, A, Bari, et al, (2010). *Ilmu Kebidanan*, Yayasan Bina Pustaka, Jakarta
- (15) WHO. (2012). *Iron deficiency anemia : Assesment, prevention and control*. USA: World Health Organization.