

Jadi Pilihan MPASI Sehat, Dosen UPNVJ Beri Pelatihan Olah Nugget Sayur

Rabu, 27 Agustus 2025 15:03 WIB



HumasUPNVJ - Tim dosen Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta (UPNVJ) menggelar kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) bertajuk “Pelatihan Pembuatan Olahan Makanan Pendamping ASI (MPASI) Berbahan Pangan Lokal sebagai Potensi Wirausaha” di Aula Puskesmas Pengasinan, Depok. Kegiatan ini menyasar ibu-ibu kader Posyandu dan kelompok Perempuan Kepala Keluarga (PEKKA) di Kelurahan Pengasinan untuk memberdayakan mereka dalam berwirausaha melalui produksi MPASI berbahan lokal, khususnya nugget sayur. (27/8)

Inovasi MPASI untuk Gizi dan Wirausaha Kegiatan yang dipimpin Dr. Firlia Ayu Arini, SKM, MKM, bersama Dr. Ranila Suciati, Iin Fatmawati, MPH, dan Nanang Nasrulloh, STP, MSI, ini bertujuan mengenalkan nugget berbahan ayam, ikan, wortel, dan brokoli sebagai MPASI sehat. Produk ini kaya protein, vitamin, dan mineral, mendukung pemenuhan gizi anak berisiko stunting sekaligus menjadi peluang usaha berupa frozen food.

“Nugget sayur ini bisa jadi alternatif MPASI sehat, menggantikan produk pabrikan yang banyak mengandung pengawet,” ujar Dr. Firlia kepada tim Humas UPNVJ, Jumat 19 September 2025. Ia berharap peserta dapat mengembangkan usaha nugget sehat untuk mendukung program penurunan stunting.

Dr. Firlia menegaskan, “Melalui pelatihan ini, kami berharap ibu-ibu dapat menerapkan ilmu yang didapat untuk memproduksi nugget sehat dan menjadikannya peluang wirausaha yang berkelanjutan.”

Pelatihan Praktis dan Interaktif Sebanyak 14 peserta, terdiri dari kader Posyandu dan anggota PEKKA, mengikuti pelatihan dengan antusias. Mereka mendapatkan modul praktis tentang resep MPASI, pengemasan, pelabelan, pengurusan izin usaha, sertifikasi halal, dan perencanaan keuangan. Sesi praktik membagi peserta dalam empat kelompok untuk membuat nugget, yang kemudian dikemas menggunakan alat *vacuum sealer*.

Sebagai bentuk apresiasi, tim PKM memberikan alat pengolahan dan pengemasan kepada kelompok dengan produk terbaik dan kemasan paling rapi. Pelatihan ini juga melibatkan mahasiswa Program Studi Gizi UPNVJ, menjadikan kegiatan lebih interaktif dan terorganisir.

Dukungan Pemberdayaan Ekonomi dan Gizi Kegiatan ini merupakan kolaborasi Fakultas Ilmu Kesehatan dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis UPNVJ, sejalan dengan komitmen universitas dalam mendukung percepatan penurunan stunting di Indonesia. Dengan memanfaatkan pangan lokal yang terjangkau, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kualitas gizi anak, tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi keluarga di Depok.

Export tanggal : Kamis, 11 Desember 2025 Pukul 14:11:46 WIB.

Exported dari [<https://www.upnvj.ac.id/id/berita/2025/08/jadi-pilihan-mpasi-sehat-dosen-upnvj-beri-pelatihan-olah-nugget-sayur.html>
(<https://www.upnvj.ac.id/id/berita/2025/08/jadi-pilihan-mpasi-sehat-dosen-upnvj-beri-pelatihan-olah-nugget-sayur.html>)]
