



Pemberdayaan Kaum Ibu Melalui Pengolahan Susu Kedelai Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Keluarga Di Desa Pengkol

Muharti Irawati

Pendidikan Islam Anak Usia Dini, STIT Muhammadiyah Tempurejo Ngawi

Email : mirawati291189@gmail.com

Abstract:

The lack of fulfillment of nutrition in the family, especially the fulfillment of protein sources, occurs because there is still a lack of understanding of mothers about the choice of nutritional sources. In addition, mothers also do not know about the easy processing of soy milk which has high nutritional value. The purpose of this Community Service activity is to increase the fulfillment of nutrition in the family, especially the fulfillment of protein sources and to teach the processing of soy milk which has high nutritional value which is easy to do. The solution to solve this problem is to empower mothers through training in soy milk processing. Community service activities were carried out in the Pengkol village, Mantingan sub-district with a target of 25 Posyandu mothers. The activities implemented were conducting training on soy milk, demonstration of making soy milk, discussions, and empowerment. Pre-test and post-test were conducted to measure understanding of soy milk. Prior to the training, the participants' knowledge about soy milk was mostly in the poor category or at a score of 50, namely 10 people (54%). After being trained on soy milk, the majority of the good category scored 80 which was 15 people (84%) and the most had a score of 100 in 20 people (85%). This training on soy milk processing can increase mothers' understanding of the benefits of soy milk for their family's nutrition and mothers can make it independently. The important role of mothers in the family is to provide food that has nutritional value and teach healthy living behavior in the family, so that by providing soy milk in the family will create a healthy behavior in the family so that the family's nutrition is fulfilled and the family will be healthy.

Keyword: Mother Empowerment; Training; Family Nutrition; Soy Milk

Abstrak:

Masih kurangnya pemenuhan gizi di keluarga terutama pemenuhan sumber protein terjadi karena masih kurangnya pemahaman kaum ibu tentang pilihan sumber gizi. Selain itu kaum ibu juga belum mengetahui tentang pengolahan susu kedelai yang bernilai gizi tinggi yang mudah dilakukan. Tujuan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini untuk meningkatkan pemenuhan gizi di keluarga terutama pemenuhan sumber protein dan mengajarkan pengolahan susu kedelai yang bernilai gizi tinggi yang mudah dilakukan. Solusi untuk menyelesaikan masalah tersebut adalah memberdayakan kaum ibu melalui kegiatan pelatihan pengolahan susu kedelai. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di kelurahan Pengkol Kecamatan Mantingan dengan sasaran 25 Ibu-ibu Posyandu. Kegiatan yang diterapkan adalah melakukan pelatihan tentang susu kedelai, demonstrasi



pembuatan susu kedelai, diskusi, dan pemberdayaan. Dilakukan pre test dan post test untuk mengukur pemahaman tentang susu kedelai. Sebelum pelatihan menunjukkan pengetahuan peserta tentang susu kedelai sebagian besar pengetahuan pada kategori kurang atau berada pada skor ≤ 50 yaitu 10 orang (54%). Setelah dilatih tentang susu kedelai, mayoritas kategori baik pada skor ≥ 80 yaitu 15 orang (84%) dan terbanyak memiliki nilai 100 pada 20 orang (85%). Pelatihan pengolahan susu kedelai ini dapat meningkatkan pemahaman kaum ibu tentang manfaat susu kedelai untuk gizi keluarganya serta ibu dapat membuatnya secara mandiri. Peran penting ibu dalam keluarga adalah menyediakan makanan yang bernilai gizi serta mengajarkan perilaku hidup sehat di keluarga, sehingga dengan ibu menyediakan susu kedelai di keluarga akan menciptakan salah satu perilaku sehat di keluarga sehingga gizi keluarga terpenuhi dan keluarga akan menjadi sehat.

Kata Kunci: Pemberdayaan Ibu, pelatihan, Gizi Keluarga, Susu Kedelai

PENDAHULUAN

Kelurahan Pengkol merupakan kelurahan di Kecamatan Mantingan di wilayah Ngawi. Penduduk di Kecamatan Mantingan paling banyak bekerja menjadi petani sebanyak 19261 (52,6%), mereka bekerja di persawahan atau perkebunan di daerah Mantingan dan sekitarnya. Pertumbuhan penduduk di Kecamatan Mantingan merupakan pertumbuhan penduduk yang tinggi dengan lebih dari 2%. Sedangkan kelurahan Sambirejo di Kecamatan Mantingan di wilayah Ngawi. Profil penduduk paling banyak didominasi penduduk belum bekerja, disusul dengan kerja swasta dan ibu rumah tangga.

Pada tahun 2019 dilaporkan terdapat kejadian gizi buruk di wilayah Kecamatan Mantingan. Hal ini merupakan salah satu indikator bahwa tingkat pemenuhan gizi keluarga masih kurang. Berbagai upaya telah dilakukan untuk penanggulangan gizi buruk. Tahun 2019 prevalensi gizi buruk Mantingan 0,29 %. Tahun 2020 sudah turun jadi 0,17 %. Bila dianalisa 3 puskesmas yang ada di Kota Mantingan, menyebutkan angka kecukupan gizi warga Mantingan sudah 75 persen terpenuhi. Namun, antisipasi untuk meningkatkan tercukupi gizi, sehingga berbagai upaya diperlukan untuk sosialisasikan tentang makanan sehat dan bergizi. Makanan sehat tidak harus mahal, sehingga untuk keluarga yang kurang mampu masih bisa mengkonsumsi makanan bergizi. Seperti kedelai, jagung, dan jenis makanan lainnya.

Susu merupakan bahan makanan yang seimbang dan bernilai gizi tinggi, karena mengandung hampir semua zat –zat makanan seperti karbohidrat, protein, mineral, dan vitamin. Perbandingan zat-zat tersebut sempurna sehingga cocok untuk memenuhi kebutuhan manusia. Apabila susu hewani tidak terpenuhi, dianjurkan mengkonsumsi produk pangan lain yang mempunyai kandungan gizi hampir sama dengan susu hewani. Apabila seseorang tidak boleh atau tidak dapat makan daging atau sumber protein hewani, kebutuhan protein dapat dipenuhi dengan makanan berasal dari kedelai dengan alternatifnya dengan susu nabati dari bahan baku kedelai (Budimarwanti, 2013).

Kacang kedelai mengandung kadar asam amino yang paling lengkap dan produk susu olahannya mempunyai susunan asam amino yang mirip susu sapi. Susu kedelai mengandung



kedelapan asam amino esensial, yaitu lisin, triptofan, fenilalanin, leusin, isoleusin, treonin, metionin, valin. Asam amino esensial ini sangat diperlukan oleh tubuh, tapi tidak disintesis dari bahan makanan dengan kecepatan memadai, sehingga harus disediakan dalam bentuk jadi yang dikonsumsi.

Pembuatan susu kedelai relatif mudah sehingga semua lapisan masyarakat dapat membuatnya sendiri di rumah. Selain itu, bahan dasar kedelai sangat banyak tersedia di pasaran dengan harga terjangkau. Pembuatan dan konsumsi susu kedelai perlu dikembangkan dan dimasyarakatkan sebagai upaya meningkatkan gizi masyarakat. Pada mayoritas keluarga, ibu berperan penting dalam pengaturan makan anggota keluarga (Masithah, Soekirman, & Martianto, 2005). Pemahaman ibu dalam pemilihan bahan makanan bergizi, serta menyusun menu seimbang sesuai kebutuhan dan selera keluarga sangat diperlukan (Popularita, 2010). Perilaku ibu dalam pemenuhan kebutuhan gizi berpengaruh terhadap gizi keluarga (Budiarti, Wahjurini, & Suryawati, 2011).

Oleh karena itu, perlu pemberdayaan kaum ibu melalui pengolahan susu kedelai sebagai upaya peningkatan gizi keluarga. Tujuan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini untuk meningkatkan pemenuhan gizi di keluarga terutama pemenuhan sumber protein dan mengajarkan pengolahan susu kedelai yang bernilai gizi tinggi yang mudah dilakukan. Solusi untuk menyelesaikan masalah tersebut adalah memberdayakan kaum ibu melalui kegiatan pelatihan pengolahan susu kedelai.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dirancang dalam bentuk pelatihan. Wilayah sasaran pelaksanaan adalah 1 kelurahan binaan kegiatan KKN kelurahan Pengkol. Dibentuk 1 tim, melakukan koordinasi dengan pihak Posyandu Kelurahan untuk perencanaan kegiatan pelatihan susu kedelai. Ditetapkan jumlah peserta 9 orang. Kegiatan dilaksanakan tanggal 25 April 2022 secara bersamaan di Kelurahan Pengkol. Dilakukan pre test sebelum pembukaan pelatihan. Pelatihan dilakukan dengan pemberian materi tentang susu kedelai dengan media Booklet, dilanjutkan demonstrasi tahapan pembuatan susu kedelai dan memberi kesempatan peserta untuk mencoba. Setelah susu kedelai masak, dilanjutkan minum susu kedelai bersama. Kegiatan diakhiri dengan post test serta pembagian bahan dasar susu kedelai untuk peserta sebagai bahan untuk membuat susu kedelai secara mandiri di rumah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Masyarakat telah dilaksanakan di 1 wilayah yaitu kelurahan Pengkol Kecamatan Mantingan pada hari Senin tanggal 25 April 2022. Kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah tentang susu kedelai dan demonstrasi pembuatan susu kedelai. Kegiatan dilaksanakan oleh tim pengabdian masyarakat Muharti Irawati, Iva Kumala sari dkk. selaku mahasiswa KKN di 1 kelurahan beserta Ibu-Ibu Posyandu.

Pemberdayaan Posyandu kelurahan Pengkol pada hari Senin tanggal 25 April 2022 jam 09.00 WIB telah melaksanakan sosialisasi tentang susu kedelai dan mendemonstrasikan



pengolahan susu kedelai pada saat pertemuan Posyandu. Materi tentang susu kedelai disampaikan oleh mahasiswa KKN dan kader Posyandu yang telah mengikuti pelatihan mendemonstrasikan proses pembuatan susu kedelai.

PEMBAHASAN

Nilai pre test peserta pelatihan sebagian besar kategori kurang pada rentang nilai ≤ 50 . Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan atau pemahaman kaum ibu tentang susu kedelai dan cara pembuatannya masih rendah. berdasarkan analisis jawaban pertanyaan diketahui bahwa sebagian besar salah dalam menjawab pertanyaan tentang manfaat kedelai dan cara pembuatan susu kedelai.

Selama ini para peserta hanya pernah menikmati susu kedelai dengan membeli susu kedelai dari penjual keliling maupun dari toko dan supermarket, dan belum pernah mendapatkan pelatihan untuk membuat susu kedelai sendiri. Padahal susu kedelai Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama kandungan proteinnya. Selain itu susu kedelai juga mengandung lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, provitamin A, vitamin B kompleks (kecuali B12), dan air (Budimarwanti, 2013). Susu kedelai harganya lebih murah daripada susu hewani.

Susu kedelai yang mengandung protein nabati tidak kalah gizinya dengan susu yang berasal dari hewan (susu sapi). Komposisi gizi di dalam susu kedelai dan susu sapi.

Tabel .1. Komposisi Gizi susu kedelai cair dan susu sapi (dalam 100 gram)

Komponen	Susu Kedelai	Susu Sapi
Kalori (Kkal)	41.00	61.00
Protein (gram)	3.50	3.20
Lemak (gram)	2.50	3.50
Karbohidrat (gram)	5.00	4.30
Kalsium (mg)	50.00	143.00
Fosfor (gram)	45.00	60.00
Besi (gram)	0.70	1.70
Vitamin A (SI)	200.00	130.00
Vitamin B1(tiamin)	0.80	0.03
Vitamin C (mgram)	2.00	1.00

Sumber : Aman dan harjo, 1973 dalam Budimarwanti (2013)

Protein susu kedelai mempunyai susunan asam amino yang mirip susu sapi sehingga dapat dijadikan pengganti susu sapi bagi mereka yang alergi (lactose intolerance) atau bagi mereka yang tidak menyukai susu sapi. Data nilai post test menunjukkan bahwa seluruh peserta mengalami peningkatan nilai dan mayoritas memiliki pengetahuan kategori baik tentang susu kedelai dan cara pembuatannya. Sudah tidak ada peserta yang memiliki nilai kurang. Hal ini menunjukkan bahwa setelah pelatihan, pengetahuan dan pemahaman kaum ibu meningkat.

Pelatihan pembuatan susu kedelai ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi. Media yang digunakan adalah modul susu kedelai serta bahan dan peralatan untuk membuat susu kedelai. dalam proses pembelajaran ini partisipasi dari peserta di optimalkan melalui eksplorasi pengalaman mengkonsumsi susu kedelai, dan kemampuan



untuk memasak untuk mengolah menjadi susu kedelai. materi susu kedelai sangat mudah untuk dimengerti oleh peserta. Tata cara untuk mengolah susu kedelai juga sangat mudah. Susu kedelai dapat dibuat dengan teknologi dan peralatan sederhana, serta tidak memerlukan keterampilan khusus, sehingga semua orang dapat membuat sendiri di rumah. Pembuatan susu kedelai pada dasarnya adalah memproses biji kacang kedelai untuk diambil sarinya. Proses pembuatan susu kedelai meliputi tahap-tahap: penyortiran, pencucian, perendaman, penghancuran hingga berbentuk bubur, kemudian penyaringan sehingga diperoleh sari kacang kedelai, kemudian pemanasan. Pertimbangan kemudahan untuk mendapatkan bahan, harga murah, dan mudah pembuatan inilah yang dipilih oleh pelaksana pengabdian masyarakat untuk upaya meningkatkan pemenuhan gizi keluarga.

Pengetahuan terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia yakni penglihatan, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan kognitif merupakan domain penting dalam membentuk tindakan seseorang (Notoatmojo, 2010). Penggunaan metode demonstrasi pada pelatihan ini telah yang dilakukan oleh mahasiswa KKN setelah dilatih terlebih dahulu oleh Ibu-Ibu Posyandu tim pengabdian masyarakat, merupakan sebuah metode pembelajaran dan membentuk kemandirian mahasiswa untuk mengajarkan masyarakat pembuatan susu kedelai. Pada pelaksanaan demonstrasi mahasiswa memberikan contoh secara langsung tahapan pembuatan susu kedelai dan juga memberikan kesempatan peserta untuk ikut terlibat dan mencoba melakukan nya secara langsung menggunakan bahan dan peralatan yang telah disediakan.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga melakukan pendekatan pemberdayaan masyarakat. Tujuan yang ingin dicapai dari pemberdayaan adalah untuk membentuk individu dan masyarakat menjadi mandiri. Tahap-tahap yang harus dilalui tersebut adalah meliputi: 1). Tahap penyadaran dan tahap pembentukan perilaku menuju perilaku sadar dan peduli sehingga merasa membutuhkan. 2). Tahap transformasi kemampuan berupa wawasan pengetahuan, kecakapan keterampilan agar terbuka wawasan dan memberikan keterampilan dasar sehingga dapat mengambil peran. 3). Tahap peningkatan kemampuan intelektual, kecakapan keterampilan sehingga terbentuklah inisiatif dan kemampuan inovatif untuk mengantarkan pada kemandirian (Notoatmojo, 2012).

Pada kegiatan pemberdayaan masyarakat untuk pengolahan susu kedelai ini dilakukan pula melalui tahap; 1). Penyadaran terlebih dahulu melalui memberikan penjelasan kepada kaum ibu peserta pelatihan bahwa gizi keluarga sangat penting untuk dipenuhi dan apabila tidak terpenuhi maka akan beresiko terjadi masalah kesehatan di dalam keluarga. 2). Tranformasi wawasan pengetahuan, memberikan pengetahuan tentang susu kedelai, manfaat kedelai, cara membuat susu kedelai. 3). Peningkatan kecakapan ketrampilan, dilakukan demonstrasi peserta mencoba membuat susu kedelai secara langsung. Selain itu memberi kesempatan para peserta untuk mengajarkan kepada kaum ibu di wilayahnya, hal ini menunjukkan ketrampilan yang dimiliki sudah baik. Hal ini juga salah satu indikator bahwa



kaum ibu yang telah dilatih telah mampu secara mandiri untuk membuat susu kedelai dan mampu untuk mengajak kaum ibu yang lain untuk membuat susu kedelai sebagai upaya untuk pemenuhan gizi keluarga.

PENUTUP

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul “Pemberdayaan Kaum Ibu Melalui Pengolahan Susu Kedelai Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Keluarga” dapat meningkatkan pengetahuan kaum ibu di kelurahan Pengkol tentang susu kedelai dan cara mengolah susu kedelai. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menjadi salah satu metode pembelajaran pada saat pelaksanaan KKN melalui keterlibatan mahasiswa pada saat persiapan, pelaksanaan sampai pemberdayaan. Pemberdayaan kaum ibu sudah tampak pada saat peserta mengajarkan pembuatan susu kedelai kepada Ibu-ibu Posyandu yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Budimarwanti. 2013. Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai, Uuniversitas Negri Yogyakarta.<http://staffnew.uny.ac.id/upload/131877177/pengabdian/KOMPOSISI+DAN+NUTRISI+PADA+SUSU+KEDELAI.pdf>.
- Budiarti, T., Wahjurini, P., & Suryawati, F. (2011). Hubungan antara asupan gizi dengan tumbuh kembang anak usia 5-6 tahun. Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes , 44-50
- Hasim, Martinda E. 2015 .Perbandingan Susu Sapi Dengan Susu Kedelai:Tinjauan Kandungan Dan Biokimia Absorbsi. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas – 2020.
- Khamidah A, Istiqomah N. 2012. Pengolahan Sari Kedelai sebagai Upaya Akselerasi Peningkatan Gizi Masyarakat. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Koeswara S. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Ebookpangan.com.
- Popularita, L. D. (2010). Hubungan pengetahuan, sikap, tindakan, dan pola asuh ibu dengan status gizi balita usia 1-5 tahun. Skripsi. Surabaya: Universitas Airlangga (tidak dipublikasikan).
- Masithah, T., Soekirman, & Martianto, D. (2005). Hubungan pola asuh makan dan kesehatan dengan status gizi anak batita di desa mulya harja. Media gizi dan keluarga , 29-39.
- Notoatmojo (2010). Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan (Edisi Revisi 2012).Rineke Cipta. Jakarta
- Alqap, A. S. F., Gunawan, A., & Zuliantoni. (2018). Pengolahan limbah plastik berbasis mitra berkegiatan lingkungan. Pengabdi, 1, 77–85.
- Arico, Z., & Jayanthi, S. (2017). Pengolahan Limbah Plastik Menjadi Produk Kreatif Sebagai Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir. PENGOLAHAN LIMBAH PLASTIK MENJADI



- PRODUK KREATIF SEBAGAI PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT PESISIR, 1(1), 1.
<https://doi.org/10.31604/jpm.v1i1.1-6>
- Chintya, V. (2017). Eksplorasi Material Limbah Sedotan Plastik. E-Proceeding of Art & Design, 4(3), 1067–1086.
- Dewi, T. R., Irma, W., Widiastuti, L., & Seto, R. Y. (2021). Penyuluhan Pemanfaatan Sampah/Limbah Plastik Menjadi Produk Kreatif Di Kampung Gendingan. Wasana Nyata : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 5(2), 9–12.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v2i1.1>.
- Fauziyah, N., Sukaris, S., Rahim, A. R., Jumadi, R., Fachrudin, N. A., & Renedi, W. (2020). Peningkatan Kepedulian Masyarakat Terhadap Lingkungan Khususnya Dalam Permasalahan Sampah. DedikasiMU(Journal of Community Service), 2(4), 561. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v2i4.2053>
- Haerana, Tahir, N., Sudarman, F., & Harakan, A. (2022). PENDAMPINGAN PENGOLAHAN LIMBAH PLASTIK MINUMAN KEMASAN MENJADI KERAJIAN TANGAN. Pengabdian Masyarakat, 2018.
- Karuniastuti, N. (2013). Bahaya Plastik terhadap Kesehatan dan Lingkungan. Swara Patra: Majalah Pusdiklat Migas, 3(1), 6–14. <http://ejurnal.ppsdmmigas.esdm.go.id/sp/index.php/swarapatra/article/view/43/65>
- M. Hasan Murdani, Nadilla Yasmiadi, Yuliatin, & Dadi Setiadi. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Mujur Kecamatan Praya Timur Melalui Pemanfaatan dan Pelatihan dalam Mengolah Sampah Plastik Menjadi Kerajinan Tangan. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 5(1), 261–265. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i1.1446>
- Nadjmi, N., Rosalia, R. wikanarti, Asmal, I. J., Harisah, A., Syarif, E., Amin, S., Nurmaida, A., Radja, A. M., Siradjuddin, M. Y., Asniawaty, Sir, M. M., Syam, S., & Deapati, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Pulau Wisata Lakkang Melalui Desain Dan Pemanfaatan Bahan Limbah Menjadi Industri Kreatif. Jurnal Tepat (Teknologi Terapan Untuk Pengabdian Masyarakat), 3(1), 47–57. https://doi.org/10.25042/jurnal_tepat.v3i1.118
- Nasution, R. S. (2015). Berbagai cara penanggulangan limbah plastik. Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology, 1(1), 97–104. <http://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/elkawnie/article/view/522>. Diakses 01 Januari 2021
- Nasution, S. R., Rahmalina, D., Sulaksono, B., & Doaly, C. O. (2018). IbM: PEMANFAATAN LIMBAH PLASTIK SEBAGAI KERAJINAN TANGAN DI KELURAHAN SRENGSENG SAWAH JAGAKARSA JAKARTA SELATAN. Jurnal Ilmiah Teknik Industri, 6(2), 117–123. <https://doi.org/10.24912/jitiuntar.v6i2.4119>
- Pratami, S., Hertati, L., Puspitawati, L., Gantino, R., & Ilyas, M. (2021). Teknologi Inovasi Pengolahan Limbah Plastik Menjadi Produk UMKM Guna Menopang Ekonomi



- Keluarga Dalam Mencerdaskan Keterampilan Masyarakat. GLOBAL ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.51577/globalabdimas.v1i1.59>
- Riyanto, K., Kustina, L., & Fathurohman, F. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif di Desa Sukaresmi melalui Daur Ulang Plastik Kresek menjadi Hiasan yang Bernilai Ekonomi. Dedikasi Sains Dan Teknologi, 1(1), 57–62. <https://doi.org/10.47709/dst.v1i1.1001>
- Sulistyowati, M., & Herawati, N. (2020). PELATIHAN PEMANFAATAN LIMBAH KANTONG PLASTIK MENJADI ANEKA PRODUK KERAJINAN BAGI IBU-IBU PPK KELURAHAN NUSUKAN KECAMATAN BANJARSARI SURAKARTA. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(2), 88–94.