Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Indonesian Journal of Community Dedication in Health (IJCDH)
(Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik)

e-ISSN 2746-3818
p-ISSN 2745-9853
DOI 10.30587/ijcdh.v7i1.12390

Vol. 07 No. 01, Oktober 2026

Pelatihan Pembuatan Minuman Fiber pada Siswa *Passion* Kesehatan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik

Diah Ratnasari[1*], Anindi Lupita Nasyanka[2], Siti Hikmatul Fauzia[3], Febriyanti Khoiru Nisa Efendi[4], Ananda Aulia Nazihah[5]

[1,2,3,4,5]Program Studi D3 Farmasi, Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Gresik
Jl. Proklamasi No. 54, Trate, Gresik, 61113 Jawa Timur, Indonesia
e-mail correspondence[*]: diahratnasari@umg.ac.id

Naskah diterima : 03/08/2026
Naskah direvisi : 02/11/2026
Naskah disetujui : 09/11/2026

Abstrak

Kurangnya pengetahuan remaja mengenai pangan fungsional dan pentingnya konsumsi serat menjadi salah satu tantangan dalam upaya meningkatkan perilaku hidup sehat. Di sisi lain, buah-buahan yang kaya pektin memiliki potensi besar untuk diolah menjadi minuman tinggi serat yang tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan pencernaan, tetapi juga memiliki nilai ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa SMA Muhammadiyah 1 Gresik dalam mengolah buah yang mengandung pektin menjadi minuman fiber. Metode pelaksanaan meliputi *pre-test*, penyuluhan, praktik pembuatan minuman fiber, dan *post-test*. Peserta kegiatan ini adalah siswa *passion* kesehatan SMA Muhammadiyah 1 Gresik kelas XI sebanyak 17 siswa. Hasil kegiatan menunjukkan nilai *pre-test* sebesar 47% terkait pektin dan 36% terkait minuman fiber sedangkan hasil *post-test* menunjukkan peningkatan menjadi 100% untuk kedua materi. Tingkat partisipasi dan antusiasme peserta selama kegiatan juga tergolong tinggi. Hasil pelatihan menunjukan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat minuman fiber.

Kata kunci— Minuman Fiber, Pangan Fungsional, Pektin

Abstract

Lack of knowledge among adolescents regarding functional foods and the importance of dietary fiber consumption remains a challenge in promoting healthy lifestyle behaviors. On the other hand, pectin-rich fruits have great potential to be processed into high-fiber beverages that not only support digestive health but also provide economic value. This community service program aimed to improve the knowledge and skills of students at SMA Muhammadiyah 1 Gresik in processing pectin-containing fruits into fiber drinks. The implementation methods included a pre-test, educational counseling, hands-on practice in making fiber drinks, and a post-test. The participants were 17 eleventh-grade students from the Health Passion Program of SMA Muhammadiyah 1 Gresik. The results showed that the pre-test scores were 47.06% for knowledge related to pectin and 11.76% for knowledge related to fiber drinks,

while the post-test results increased to 100% for both topics. The level of participation and enthusiasm among participants throughout the activity was also high. Overall, the training successfully enhanced students' knowledge and skills in producing fiber drinks from pectin-rich fruits.

Keywords— *Fiber Beverages, Functional Foods, Pectin*

1. PENDAHULUAN

Pola konsumsi masyarakat, khususnya pada kelompok remaja, saat ini cenderung bergeser ke arah pangan praktis yang umumnya rendah kandungan serat [1]. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko gangguan kesehatan, seperti konstipasi, obesitas, diabetes melitus tipe 2, dan penyakit kardiovaskular apabila berlangsung dalam jangka panjang. Serat pangan, terutama serat larut seperti pektin, memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan, memperbaiki komposisi mikrobiota usus, membantu mengendalikan kadar glukosa darah, serta menurunkan kadar kolesterol. Oleh karena itu, peningkatan konsumsi pangan tinggi serat perlu dikenalkan sejak usia remaja melalui kegiatan edukatif yang aplikatif [2].

Pektin merupakan polisakarida alami yang banyak terdapat pada dinding sel buah-buahan, seperti apel, jeruk, jambu biji, nanas, dan buah-buahan tropis lainnya [3]. Selain berfungsi sebagai pembentuk gel dalam industri pangan, pektin juga dikenal sebagai serat larut yang bersifat prebiotik sehingga mampu mendukung pertumbuhan mikrobiota usus yang bermanfaat [4]. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pektin memiliki potensi sebagai komponen pangan fungsional yang dapat dikembangkan menjadi berbagai produk inovatif, termasuk minuman tinggi serat [5]. Pengolahan buah menjadi minuman fiber juga memberikan nilai tambah terhadap komoditas lokal sekaligus mendukung diversifikasi pangan sehat.

Masa remaja merupakan periode yang tepat untuk membangun kebiasaan hidup sehat melalui edukasi mengenai pangan fungsional [6]. Namun, literasi mengenai manfaat serat pangan dan pemanfaatan buah lokal sebagai produk bernilai ekonomi masih relatif terbatas [7]. Di sisi lain, sekolah memiliki peran strategis dalam menanamkan pengetahuan, keterampilan, dan karakter kewirausahaan melalui pembelajaran berbasis praktik. Pelatihan pembuatan minuman fiber berbahan buah kaya pektin menjadi salah satu bentuk implementasi edukasi yang mengintegrasikan aspek kesehatan, teknologi pangan, dan kewirausahaan sehingga peserta tidak hanya memahami manfaat gizi, tetapi juga mampu menghasilkan produk yang memiliki potensi untuk dikembangkan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada para siswa kelas passion kesehatan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik kelas XI sebanyak 17 siswa. Siswa-siswi ini memiliki ketertarikan yang tinggi terhadap bidang kesehatan, namun masih perlu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis terkait pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai produk kesehatan yang inovatif. Di sisi lain, kesadaran remaja mengenai pentingnya konsumsi serat untuk menjaga kesehatan pencernaan dan mencegah berbagai penyakit degeneratif masih perlu ditingkatkan. Selama ini, siswa-siswi mengonsumsi buah-buahan secara langsung tetapi belum mengetahui bahwa di dalam buah terdapat pektin yang merupakan serat larut alami pada dinding sel buah yang berfungsi melancarkan pencernaan. Selain itu, siswa-siswi belum mengetahui bahwa buah-buahan tersebut dapat dimanfaatkan secara optimal sebagai produk fungsional yang memiliki nilai tambah. Siswa-siswi belum banyak mendapatkan pengalaman dalam mengolah bahan pangan menjadi produk kesehatan yang aman, menarik, dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai peluang usaha. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan edukasi dan pelatihan yang dapat membekali siswa dengan pengetahuan mengenai manfaat serat dan pektin bagi kesehatan, serta keterampilan mengolah buah-buahan menjadi minuman fiber yang inovatif. Kegiatan ini juga menjadi sarana untuk menumbuhkan kreativitas dan mendorong pemanfaatan sumber daya lokal menjadi produk yang bernilai ekonomi dan bermanfaat bagi kesehatan masyarakat.

Signifikansi kegiatan ini terletak pada kontribusinya dalam meningkatkan literasi pangan fungsional di kalangan remaja, mendorong penerapan pola hidup sehat, serta memperkenalkan inovasi produk berbasis buah lokal yang mudah dibuat dan berpotensi dikembangkan sebagai produk kewirausahaan sekolah. Selain memberikan

manfaat langsung bagi peserta, kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat kolaborasi antara perguruan tinggi dan sekolah dalam mendukung implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi melalui pemberdayaan masyarakat berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi.

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dirancang dengan pendekatan yang digunakan adalah edukatif-partisipatif dan berbasis praktik (*learning by doing*) [8]. Pendekatan ini memungkinkan siswa mengintegrasikan pengetahuan teoritis dengan pengalaman nyata sehingga pembelajaran menjadi lebih bermakna. Peserta kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah siswa *passion* kesehatan SMA Muhammadiyah 1 Gresik kelas XI sebanyak 17 siswa. Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada Juli 2026.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan bertujuan memastikan kesesuaian kegiatan dengan kebutuhan mitra dan kesiapan teknis pelaksanaan. Tim pengusul melakukan koordinasi awal dengan pihak SMA Muhammadiyah 1 Gresik, khususnya pengelola program *Passion* Kesehatan. Koordinasi ini penting untuk menyelaraskan tujuan kegiatan, karakteristik peserta, serta fasilitas pendukung pembelajaran praktik. Selanjutnya dilakukan identifikasi kebutuhan mitra melalui diskusi dan observasi awal. Pemetaan difokuskan pada pengalaman praktik pengolahan pangan sehat yaitu minuman serbuk fiber dari buah yang mengandung pektin. Berdasarkan hasil identifikasi, tim menyusun modul ajar yang mencakup konsep pektin, manfaat kesehatan serat pangan, pengenalan buah kaya pektin, prinsip *hygiene* dan sanitasi pangan, serta tahapan pembuatan serbuk minuman fiber. Penyusunan modul mengacu pada prinsip pendidikan kesehatan remaja yang menekankan bahasa komunikatif, visualisasi, dan relevansi konteks [9].

2. Tahap Penyuluhan

Tahap ini bertujuan meningkatkan literasi kesehatan siswa terkait minuman fiber. Edukasi dilakukan melalui penyuluhan interaktif mengenai konsep serat pangan, khususnya pektin. Materi edukasi ini mengacu pada modul yang dibuat. Setelah materi diberikan, dilanjutkan kegiatan diskusi dan tanya jawab.

3. Tahap Pelatihan Praktik Pembuatan Serbuk Minuman Fiber

Tahap inti kegiatan adalah pelatihan praktik pembuatan serbuk minuman dari buah kaya pektin. Pendekatan praktik langsung dipilih karena keterampilan pengolahan pangan lebih efektif dipelajari melalui pengalaman langsung dibandingkan metode ceramah semata.

Tahapan praktik meliputi pemilihan bahan baku, pencucian, pemotongan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, pencampuran, dan pengemasan. Formula serbuk minuman fiber ini terdiri dari apel, mangga, nanas, pisang, wortel, *psyllium husk*, maltodekstrin, gum arab, asam sitrat, dan stevia. Selama praktik, siswa dibimbing untuk memahami fungsi setiap tahapan.

4. Tahap Evaluasi dan Refleksi

Evaluasi dilakukan untuk menilai ketercapaian tujuan kegiatan melalui observasi dan diskusi reflektif. Evaluasi reflektif membantu peserta menyadari proses belajar yang telah dilalui dan meningkatkan efektivitas pembelajaran berbasis pengalaman.

5. Tahap Keberlanjutan Kegiatan

Tahap keberlanjutan diarahkan pada integrasi kegiatan ke dalam pembelajaran *Passion* Kesehatan. Keberlanjutan merupakan aspek penting dalam pengabdian masyarakat agar dampak kegiatan tidak bersifat sementara.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema Pelatihan Pembuatan Minuman Fiber dari Buah yang Mengandung Pektin telah dilaksanakan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik dengan melibatkan 17 siswa sebagai peserta. Kegiatan berlangsung dalam empat tahapan, yaitu penyuluhan, demonstrasi, praktik pembuatan minuman fiber, dan evaluasi. Seluruh peserta mengikuti kegiatan secara aktif hingga selesai.

Pada tahap awal, peserta diberikan *pre-test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan mengenai pektin dan minuman fiber. Hasil *pre-test* disajikan di Tabel 1.

p-issn 2745-9853
e-issn 2746-3818

Tabel 1 Distribusi Data Hasil *Pre-Test* di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Materi *Pre-Test*	Persentase (%)
Pektin	47
Minuman fiber	36

Tahap berikutnya adalah tahap penyuluhan. Tahap ini menyampaikan materi terkait pektin dan minuman fiber. Materi yang diberikan terkait pektin, sumber pektin, manfaat pektin, minuman fiber, alat dan bahan, formula, langkah pembuatan minuman fiber, *hygiene*, sanitasi, keselamatan kerja, pengemasan produk, dan peluang usaha. Materi ini diberikan dalam bentuk modul. Setelah penyuluhan selesai, dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab. Beberapa siswa aktif bertanya di antaranya bertanya "Apa fungsi *psyllium husk* dalam formula?" dan 'Bagaimana mengonsumsi serbuk minuman fiber?".



Gambar 1 Kegiatan Penyuluhan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Tahap berikutnya adalah tahap praktik pembuatan serbuk minuman fiber. Tahapan praktik meliputi pemilihan bahan baku, pencucian, pemotongan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, pencampuran, dan pengemasan serbuk minuman. Pada tahap pemilihan bahan baku, siswa diajari bagaimana memilih bahan baku yang berkualitas di antaranya memilih buah yang segar, tidak busuk, dan matang. Untuk bahan lainnya seperti *psyllium husk*, asam sitrat, gum arab, dan maltodekstrin dipilih yang *food grade*, berlogo halal, dan masa kadaluarsa masih lama. Tahap pencucian dilakukan untuk memastikan bahwa buah bersih dari kontaminasi. Tahap pemotongan dilakukan agar buah mudah dikeringkan. Buah dipotong dengan ketebalan 0,3-0,5 cm.



Gambar 2 Tahap Praktik Pemotongan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Buah yang sudah dipotong kemudian dikeringkan dengan menggunakan oven dengan suhu 60^{o}C.



Gambar 3 Contoh Buah yang Sudah Kering Kegiatan Praktik di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Buah yang sudah dikeringkan lalu digiling dengan blender agar menjadi serbuk. Selanjutnya diayak agar ukuran serbuk menjadi homogen.



Gambar 4 Tahap Praktik Penggilingan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

p-issn 2745-9853
e-issn 2746-3818



Gambar 5 Tahap Praktik Pengayakan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Setelah semua buah menjadi serbuk, tahap berikutnya adalah tahap pencampuran dengan mencampur buah dengan bahan lainnya seperti *psyllium husk*, asam sitrat, gum arab, dan maltodextrin sampai homogen. Penambahan *psyllium husk* semakin meningkatkan kandungan serat, sedangkan penggunaan *stevia* sebagai pemanis alami mendukung pengembangan minuman rendah gula yang sesuai dengan tren pangan sehat saat ini.



Gambar 6 Tahap Praktik Pencampuran di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Setelah homogen, campuran serbuk minuman fiber dimasukan ke kemasan. Kemasan yang dipilih dari bahan *aluminium foil*. Bahan ini dipilih karena bahan ini bersifat kedap terhadap cahaya dan udara sehingga menjaga kualitas produk agar tidak mudah rusak.



Gambar 7 Tahap Praktik Pengemasan di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Setelah mengikuti penyuluhan dan praktik, dilakukan *post-test.* Hasil *post-test* disajikan pada Tabel 2. Hasil menunjukkan 100% peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan.

Tabel 2 Distribusi Data Hasil *Post-Test* di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Materi *Post-Test*	**Persentase (%)**
Pektin	100
Minuman fiber	100

Selain peningkatan pengetahuan, peserta juga menunjukkan peningkatan keterampilan dalam mengolah bahan pangan menjadi minuman fiber. Seluruh peserta mampu melakukan proses pembuatan produk sesuai prosedur, mulai dari pemilihan bahan sampai pengemasan.

Produk minuman fiber yang dihasilkan memiliki karakteristik organoleptik yang baik. Berdasarkan hasil pengamatan selama praktik, minuman memiliki warna alami yang menarik sesuai komposisi buah, aroma khas buah segar, rasa manis-asam yang seimbang, serta tekstur yang homogen.



Gambar 8 Foto Bersama Setelah Praktik di SMA Muhammadiyah 1 Gresik Tahun 2026

Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa peserta memberikan respons positif terhadap materi dan praktik langsung. Peserta menyatakan bahwa

p-issn 2745-9853
e-issn 2746-3818

pelatihan mudah dipahami, memberikan pengalaman baru. Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan dalam diskusi, kemampuan menjawab pertanyaan selama evaluasi, serta partisipasi aktif pada sesi praktik.

Pembahasan

Widnyani & Sintyadewi melakukan kegiatan pengabdian yang serupa, kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan membuat minuman serbuk kulit buah naga di SMA Negeri 1 Semarapura. Hasil pelatihan memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra [10]. Kegiatan pengabdian oleh Hidayanti *et al*. juga menyimpulkan adanya pengaruh pengetahuan para siswa SD setelah edukasi konsumsi pangan beragam dari rerata ilai 5,1 menjadi 7,9 [11]. Didukung juga dengan kegiatan pengabdian Ratnasari *et al*., dengan sasaran kegiatan siswa *passion* kesehatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman terkait pembuatan sabun kertas dari limbah nanas setelah diberikan edukasi [12].

Kegiatan yang tim lakukan juga menunjukkan keberhasilan yang dinilai dari peningkatan nilai *post-test* menjadi 100% serta partisipasi aktif para siswa. Keberhasilan kegiatan tidak terlepas dari dukungan pihak sekolah dan kesiapan sarana pelatihan. Namun demikian, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan yaitu peralatan pengolahan pangan dalam jumlah yang memadai menjadi kendala dalam pelaksanaan praktik, sehingga peserta harus bergantian menggunakan alat selama proses pembuatan produk minuman fiber.

Penilaian hasil pengabdian juga masih memiliki keterbatasan karena belum dilakukan *follow-up* terhadap peserta dalam periode tertentu setelah kegiatan. Akibatnya, keberlanjutan pemanfaatan keterampilan pengolahan buah menjadi minuman fiber serta pengembangan potensi kewirausahaan peserta belum dapat diukur secara optimal.

4. KESIMPULAN

Hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di SMA Muhammadiyah 1 Gresik dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan pemahaman pada kedua materi (pektin dan minuman fiber) yang ditunjukkan pada nilai *post-test* menjadi 100% untuk keduanya.

5. SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, beberapa saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan pendampingan lanjutan kepada siswa dan pihak sekolah dalam mengembangkan produk minuman fiber sebagai salah satu produk kewirausahaan sekolah, sehingga hasil pelatihan tidak berhenti pada tahap praktik, tetapi dapat berlanjut menjadi kegiatan yang produktif dan bernilai ekonomi.
2. Kegiatan pengabdian berikutnya disarankan melibatkan lebih banyak peserta dan mitra, seperti guru, orang tua, pelaku usaha mikro, maupun masyarakat sekitar sekolah, sehingga manfaat program dapat menjangkau kelompok yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

[1] R. Nisa, C. Anwar, and I. Irhamna, ‘Pembuatan Snack Sehat Berbasis Umbi-Umbian sebagai Alternatif Pangan Lokal’, *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Kesehatan)*, vol. 7, no. 2, pp. 188–193, 2025.

[2] H. Maula, M. Elvandari, and L. R. Sefrina, ‘Status Gizi Dan Tingkat Kecukupan Serat dengan Menarche Dini pada Siswi SDN Karawang Kulon 2’, *Media Gizi Pangan*, vol. 32, no. 2, pp. 116–124, Dec. 2025, doi: 10.32382/mgp.v32i2.1537.

[3] R. F. Rizki and M. Reza, ‘Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Jeruk (Citrus sinensis (L.)) sebagai Material Potensial Adsorben’, *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, vol. 8, no. 1, pp. 96–106, Mar. 2026, doi: 10.36526/jc.v8i1.7323.

[4] S. P. Rahayu, ‘Health Benefits of Pectin: A Review of Scientific Evidence and Consumption Dosage Recommendations’, *Jurnal Kesmas dan Gizi (JKG)*, vol. 8, no. 1, pp. 96–104, Oct. 2025, doi: 10.35451/m3x9dc55.

[5] M. S. Arifin, Y. Dewi, A. A. Firdauz, F. A.

p-issn 2745-9853
e-issn 2746-3818

Suta, and M. A. Anggarani, 'Sosialisasi Bahan Pangan Fungsional: Peran Antioksidan dan Prebiotik Inovasi Olahan Buah Naga dan Pisang Sebagai Minuman Sehat', *Dedikasi: Journal of Community Engagement and Empowerment*, vol. 3, no. 1, pp. 8–16, Jun. 2025, doi: 10.58706/dedikasi.v3n1.p8-16.

[6] I. P. Lestari, N. D. Ariesti, and R. Yuswantina, 'Program SMART (Smart Eating And Living For Teens) sebagai Upaya Edukasi Interaktif Peningkatan Kualitas Kesehatan Remaja', *Indonesian Journal of Community Empowerment (IJCE)*, vol. 7, no. 1, pp. 132–137, May 2025.

[7] A. P. Wardani, A. Makiyyah, A. Z. Azzahra, L. C. Wangi, A. S. R. D. Batari, and M. A. Anggarani, 'Segar, Sehat, Serat: Mulai Gaya Hidup Sehat dengan Jus Prebiotik', *Dedikasi: Journal of Community Engagement and Empowerment*, vol. 3, no. 2, pp. 70–76, Dec. 2025, doi: 10.58706/dedikasi.v3n2.p70-76.

[8] L. Valladares and F. Vio, 'Pectin and Its Beneficial Effect on Health: New Contributions in Research and the Need to Increase Fruits and Vegetables Consumption—A Review', *Int. J. Mol. Sci.*, vol. 26, no. 14, p. 6852, Jul. 2025, doi: 10.3390/ijms26146852.

[9] A. Gupta *et al.*, 'Trends in Functional Beverages: Functional Ingredients, Processing Technologies, Stability, Health Benefits, and Consumer Perspective', *Food Research International*, vol. 170, p. 113046, Aug. 2023, doi: 10.1016/j.foodres.2023.113046.

[10] I. A. P. A. Widnyani and P. R. Sintyadewi, 'Pelatihan Pembuatan Produk Selai Buah dan Minuman Serbuk Kulit Buah Naga (Hylocereus Undatus) di SMA Negeri 1 Semarapura, Klungkung', *Jurnal Widya Laksana*, vol. 11, no. 2, pp. 176–181, Aug. 2022, doi: 10.23887/jwl.v11i2.39724.

[11] L. Hidayanti, R. Fikrinnisa, D. Saraswati, L. D. Pusparani, and T. F. A. Atmadja, 'Edukasi Konsumsi Pangan Beragam dengan Pendekatan Health Belief Model (HBM) pada Anak Sekolah Dasar', *Indonesian Journal of Community Dedication in Health (IJCDH)*, vol. 6, no. 1, pp. 25–31, Jan. 2026, doi: 10.30587/ijcdh.v6i1.10723.

[12] D. Ratnasari, A. L. Nasyanka, and J. Na'imah, 'Pelatihan Pembuatan Sabun Kertas dari Kulit Nanas pada Siswa Kelas Passion Kesehatan', *Indonesian Journal of Community Dedication in Health (IJCDH)*, vol. 4, no. 2, pp. 81–86, Sep. 2024.

p-issn 2745-9853
e-issn 2746-3818