

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PEMBENTUKAN SENTRA INDUSTRI KREATIF TEMPE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN DAYA SAING PRODUK DAN EKSISTENSI KAWASAN WISATA EDUKASI DI WILAYAH BINAAN KELURAHAN KURIPAN KERTO HARJO

Hartati¹; Sumarni²; Suryo Pratikwo³, Zaenal Amirudin⁴

¹²³Program Studi Keperawatan Pekalongan, Poltekkes Kemenkes Semarang

*e-mail korespondensi : hartatilana@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Pengabdian ini bertujuan untuk mempercepat terbentuknya kawasan sentra industri kreatif tempe milenial dan inovatif sehingga dapat meningkatkan daya saing produk tempe lokal menjadi konsumsi makanan modern sebagai pengembangan makanan lokal di wilayah pengrajin tempe Kecamatan Pekalongan Selatan. Tempe adalah makanan lokal yang perlu dikembangkan sesuai standar kesehatan, dan perlu dikembangkan secara inovatif sehingga dapat meningkatkan jangkauan pemasaran tingkat nasional. Produksi tempe juga perlu dilestarikan sehingga perlu edukasi tentang produksi dan inovasi tempe kepada generasi muda.

Tujuan : Meningkatkan produktivitas kelompok pengrajin tempe di Kelurahan Kuripan Kertoharjo, yang mengalami penurunan produksi karena keterbatasan pemasaran secara tradisional dan adanya pandemi Covid 19.

Metode : pemberdayaan dengan pelatihan dan pendampingan tentang pembuatan produksi aneka varian tempe, melakukan uji coba pada kelompok milenial dan melestarikan makanan tempe pada generasi muda melalui kawasan edukasi tempe higienis dan pembuatan inovasi aneka makanan berbahan tempe.

Hasil : Hasil akhir kegiatan pengabdian ini dapat dilihat dengan pengukuran pengetahuan dan ketrampilan secara diskriptif pada peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pengrajin tempe untuk memproduksi tempe yang disukai generasi milenial dan inovasi pengolahan aneka produksi olahan tempe dengan nilai rata-rata (*mean*) dan prosentase. Hasil lebih lanjut kegiatan ini terbentuknya sentra produksi kreatif tempe yang bervariasi serta meningkatkan daya saing produk yang disukai kelompok milenial serta memperkenalkan secara luas kawasan wisata edukasi tempe higienis untuk generasi muda melalui pemasaran secara online dimulai dari masa anak-anak sekolah dan generasi muda.

Simpulan : Kegiatan ini dapat membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengrajin tempe dalam membuat inovasi olahan tempe yang disukai oleh generasi milenial. Kegiatan ini juga menunjukkan terbentuknya sentra olahan tempe yang meningkatkan daya saing olahan tempe.

Keyword : Varian produk, Sentra produksi, Milenial

**COMMUNITY EMPOWERMENT IN THE ESTABLISHMENT OF TEMPE
CREATIVE INDUSTRY CENTERS AS AN EFFORT TO INCREASING PRODUCT
COMPETITIVENESS AND THE EXISTENCE OF EDUCATIONAL TOURISM
AREA IN THE DEVELOPMENT AREA OF KURIPAN KERTO HARJO**

Hartati¹; Sumarni²; Suryo Pratikwo³, Zaenal Amirudin⁴

¹²³Program Studi Keperawatan Pekalongan, Poltekkes Kemenkes Semarang

*Corresponding Author : hartatilana@gmail.com

ABSTRACT

Background: This service aims to accelerate the formation of a millennial and innovative tempe creative industry center area so that it can increase the competitiveness of local tempe products into modern food consumption as the development of local food in the tempe craftsman area, Pekalongan Selatan District. Tempe is a local food that needs to be developed according to health standards, and needs to be developed innovatively so that it can increase marketing reach at the national level. Tempe production also needs to be preserved so education about tempe production and innovation is needed for the younger generation.

Aims: To increase the productivity of tempe producers in Kuripan Kertoharjo Village, which has experienced a decline in production due to limitations in traditional marketing and the Covid 19 pandemic.

Methods: empowering with training and mentoring regarding the production of various tempeh variants, conducting trials on millennial groups and preserving tempeh food for the younger generation through hygienic tempe education areas and creating innovations on various tempeh-based foods.

Results: The final results of this community service activity can be seen by descriptively measuring knowledge and skills in increasing the knowledge and skills of tempe craftsmen to produce tempeh which is preferred by the millennial generation and innovation in processing various processed tempe products with mean and percentage values. The further result of this activity is the formation of a variety of creative tempe production centers as well as increasing the competitiveness of products favored by millennials and widely introducing hygienic tempeh educational tourism areas for the younger generation through online marketing starting from the time of school children and the younger generation.

Conclusion: This activity can help increase the knowledge and skills of tempe craftsmen in making tempe processed innovations that are liked by the millennial generation. This activity also shows the formation of tempe processing centers which increase the competitiveness of processed tempe.

Keyword : Product variants, Production centers, Millennials

Latar Belakang

Upaya bidang kesehatan untuk mengatasi masalah gizi pada masyarakat, terutama masalah kekurangan gizi kronik pada masyarakat dan pada ibu hamil dapat diatasi dengan suplemen makanan berbahan dasar kedelai. Hasil penelitian yang dilakukan sebelumnya, adanya pengaruh makanan tambahan ekstra sari kedelai terhadap peningkatan gizi ibu hamil Kurang Energi Kronis(KEK) di wilayah Pekalongan Selatan. Makanan berbahan dasar kedelai tempe sebagai alternatif yang sangat baik untuk mengatasi masalah kurang gizi pada masyarakat dan ibu hamil. Kedelai adalah bahan makanan lokal yang dapat diolah dengan cara fermentasi biji kedelai melalui bantuan mikroba, berbentuk serta memiliki bau yang khas serta berwarna putih keabuan dan menjadi makanan tempe. Tempe adalah makanan sehat, karena mengandung protein nabati yang aman bagi tubuh. Tempe adalah makanan tradisional yang terkenal secara nasional, hampir semua wilayah di Indonesia memproduksi makanan yang berbahan dasar tempe. Di Jawa Tengah makanan tempe merupakan makanan tradisional yang sangat digemari oleh setiap orang. Di kota Pekalongan makanan tradisional megonono sebagai menu makanan wajib masyarakat pekalongan juga selalu dimakan berdampingan dengan masakan tempe.

Produsen tempe terbanyak di Kota Pekalongan terletak di wilayah Pekalongan Selatan yaitu di Kelurahan Kuripan Kertoharjo. Jumlah pengrajin tempe di Kuripan Kertoharjo sekitar 30 orang, namun mayoritas sudah berusia diatas 50 tahun. Jumlah Pengrajin tempe semakin berkurang karena penghasilan yang kurang menjanjikan akibat kesulitan pemasaran, dan penurunan daya beli masyarakat setempat akibat Pandemi Covid 19, serta terkena dampak air laut pasang (ROB), menyebabkan daya beli masyarakat lokal menurun.

Pembuatan tempe dilakukan oleh pengrajin dengan cara tradisional secara turun temurun, dari orang tua. Cara pengolahan yang tradisional dan daya tahan tempe yang hanya beberapa jam serta pemasaran lokal menyebabkan penurunan produksi secara terus menerus, berdampak penurunan ekonomi keluarga. Akibat penurunan ekonomi tersebut, pengrajin tempe banyak yang tidak bekerja/menganggur. Penurunan penghasilan dari pengrajin tempe menyebabkan, penurunan minat masyarakat untuk menekuni usaha tersebut, sehingga dapat berdampak hilangnya makanan berbahan tempe sebagai makanan lokal.

Tempe mengandung zat gizi tinggi yang baik untuk Kesehatan tubuh dan sangat disukai oleh masyarakat Kota Pekalongan sebagai makanan tambahan megonono. Produksi makanan tempe yang inovatif dan produksi makanan kekinian sangat diperlukan supaya dapat mengimbangi kebutuhan masyarakat yang sudah mulai meninggalkan makanan tradisional, terutama pada generasi milenial. Generasi muda harus selalu diperkenalkan dengan olahan makanan dari tempe sejak dini dari masa sekolah, dengan memperkenalkan olahan olahan tempe inovatif. Produksi tempe yang higienis juga sangat penting pada masa pandemic seperti saat ini, maka sejalan dengan semakin banyaknya masyarakat yang menyukai makanan tempe dalam bentuk inovatif tempe sehingga permintaan akan tempe semakin banyak, di mana permintaan tempe tidak hanya dari rumah tangga tetapi dari rumah makan dan hotel bahkan dapat dipasarkan secara nasional.

Kuripan Kertoharjo merupakan wilayah administratif kelurahan yang berada di Kecamatan Pekalongan Selatan hasil dari penggabungan dua kelurahan yaitu Kelurahan Kuripan Kidul dan Kelurahan Kertoharjo pada tahun 2013. Luas wilayah

Kelurahan Kuripan Kertoharjo sebesar 206,523 Ha dengan penduduk berjumlah 7.954 jiwa yang mayoritas bermata pencaharian sebagai karyawan/buruh di sektor industri.

Kelompok produksi rumahan terbanyak yang terdapat di wilayah Kelurahan Kuripan Kertoharjo adalah pembuatan tempe dengan skala Usaha Kecil Menengah. Sebanyak 67 UKM pembuatan tempe berdiri dan menyerap banyak tenaga kerja lokal.

Potensi industri tempe tumbuh disebabkan oleh permintaan pasar yang cukup besar. Tempe-tempe hasil produksi dipasok ke pasar-pasar tradisional baik di Kota Pekalongan maupun luar wilayah Kota Pekalongan. Sebagian besar industri tempe masih dikerjakan secara konvensional dengan lingkungan kerja yang tradisional. Sehingga produk tempe hasil industri masyarakat Kuripan Kertoharjo sulit untuk menembus pasar-pasar modern. Di samping itu belum ada strategi pemasaran yang baik untuk meningkatkan peluang pasar dan juga belum ada inovasi yang dapat memberikan nilai tambah serta daya saing produk.

Dari hasil studi pendahuluan di kelurahan Kuripan Kertoharjo adalah wilayah dengan jumlah pengrajin tempe terbanyak di Kota Pekalongan, hasil wawancara terhadap pengrajin tempe mereka pada umumnya ingin melestarikan produksi tempe tetapi kesulitan dalam pemasaran karena generasi muda sudah tidak menyukai olahan tempe sederhana. Hal ini bila dibiarkan dapat menyebabkan generasi tidak mengenal makanan lokal tempe. Dampak utama yang terjadi adalah penurunan produksi tempe terus menerus yang akhirnya mempengaruhi sosial ekonomi warga kelurahan Kuripan Kertoharjo. Upaya yang dilakukan Pemerintah Kota Pekalongan dalam rangka melestarikan makanan lokal tempe dan upaya meningkatkan ekonomi para pengrajin tempe dengan kegiatan Pengabdian masyarakat berbasis

pemberdayaan (PMBP) yang melibatkan seluruh Perguruan tinggi di Kota Pekalongan. Hasil Kegiatan pengabdian berbasis pemberdayaan masyarakat adalah terbentuknya paguyuban pengrajin tempe di Kelurahan Kuripan Kertoharjo, namun karena keterbatasan dana pengabdian berbasis pemberdayaan masyarakat, sehingga upaya untuk membentuk kawasan wisata edukasi tempe di Kelurahan Kerto harjo belum terbentuk. Pemerintah Kota Pekalongan sangat berharap adanya kerjasama dari investor, maupun dari perguruan tinggi untuk membantu terbentuknya kawasan wisata edukasi tempe di Kelurahan Kuripan Kertoharjo. Pada tahun 2021 upaya Kerjasama perguruan tinggi dan pemerintah daerah Kota pekalongan melaksanakan pengabdian masyarakat untuk membentuk Kawasan wisata edukasi tempe untuk PAUD dan anak sekolah. Dan untuk tindak lanjut pengembangan kegiatan pengabdian masyarakat di rencanakan pada tahun 2022 dapat dilaksanakan pengembangan sentra industry kreatif tempe milenial. Dengan kegiatan ini diharapkan Produk tempe dapat menjadi produk andalan yang mampu bersaing secara nasional dan menjadi makanan favorit kelompok milenial. Dalam proses pengembangan sentra produksi tempe di Kawasan wisata edukasi sangat diperlukan adanya pos upaya kesehatan kerja(UKK) yang merupakan salah satu bentuk upaya kesehatan bersumberdaya Masyarakat (UKBM) sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat di kelompok pekerja informal, terutama dalam upaya preventif dan promotive untuk melindungi pekerja untuk hidup sehat dan terbebas dari gangguan kesehatan.

Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan yang diambil dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu

perlu adanya “Pemberdayaan masyarakat dalam pembentukan sentra produksi kreatif tempe milenial untuk meningkatkan daya saing produk dan eksistensi kawasan wisata edukasi tempe higienis di wilayah binaan Kelurahan Kuripan Kertoharjo”

Metode Pelaksanaan

Metode pemecahan masalah di kegiatan pengabdian masyarakat Kelurahan Kuripan Kertoharjo Kota Pekalongan, dilakukan dengan metode pelatihan pembuatan inovasi kreatif olahan tempe yang disukai milenial dengan melakukan uji produk pada generasi milenial, pengurusan perijinan produksi dan pelatihan pemasaran produk secara online pada pengrajin tempe dan pelatihan dengan metode *kaji tindak* di kawasan wisata edukasi tempe pada Karang Taruna untuk belajar memasarkan wisata edukasi tempe higienis kepada generasi muda. Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan terlebih dahulu diadakan koordinasi dengan pihak terkait Kelurahan Kuripan Kertoharjo untuk menentukan sasaran kegiatan. Setelah sasaran dipilih yaitu Pengrajin tempe dan tokoh penggerak Karang Taruna kemudian dilakukan pelatihan pada pengrajin tempe tentang kreatifitas pengolahan aneka makanan berbahan tempe secara inovatif dan di uji coba pada kelompok generasi milenial. Pelatihan dan *kaji tindak* tentang tata kelola pengembangan sentra industri dan pemasaran online sebagai bagian kawasan edukasi wisata tempe. Sebelum pelatihan, pengrajin tempe dan Karang Taruna diberikan *pre-test* dan di akhir pelatihan diberikan *post-test*. Hasil *post-test* sebagai evaluasi bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat berhasil sehingga diharapkan Karang Taruna dapat mendampingi dan mendorong setiap pengrajin tempe untuk meningkatkan kemampuan dalam pengolahan aneka makanan tempe. Membentuk sentra industri tempe yang bervariasi dan disukai generasi milenial.

Diharapkan Karang Taruna dapat menjadi pengelola Kawasan sentra industri tempe dan kawasan wisata edukasi tempe. Pelaksanaan pendampingan dengan memperhatikan pencegahan penularan Covid 19.

Pelaksanaan pendampingan dilakukan dengan cara pengrajin tempe dibagi menjadi 5 kelompok, setiap kelompok ditunjuk 1 orang sebagai ketua kelompok, kemudian setiap kelompok di dampingi Karang Taruna dan instruktur untuk membuat tempe higienis beberapa variasi olahan tempe yang tahan lama dan disukai generasi milenial, Uji coba rasa, dilanjutkan pendampingan pengurusan perijinan produksi RT. Pelaksanaan pendampingan dilakukan selama satu minggu untuk masing masing dapat menampilkan dan memasarkan produk olahan tempe. Evaluasi keberhasilan pendampingan dengan cara menilai kemampuan peserta melakukan Praktik membuat tempe yang bervariasi dan memasarkan produk secara online.

Hasil dan luaran yang di capai

Pembentukan sentra produksi kreatif tempe milenial dikawasan Wisata edukasi tempe higienis yang mengutamakan edukasi terhadap generasi muda tentang pelestarian makanan lokal yang mengandung gizi dan sangat bermanfaat bagi kesehatan khususnya pencegahan penyakit tidak menular. Upaya yang bisa dilakukan adalah dengan keterlibatan perguruan tinggi bekerja sama dengan puskesmas dan pemerintah daerah/masyarakat mengadakan kegiatan yang dapat memberdayakan masyarakat khususnya generasi muda/Karang Taruna dan pengrajin tempe sehingga bisa berperan secara aktif dan menumbuhkan kesadaran dan kepedulian masyarakat terutama dalam meningkatkan sosial ekonomi dan kesehatan masyarakat. Kegiatan yang dilakukan berupa pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan

pengetahuan dan ketrampilan pengolahan makanan berbahan tempe milenial bagi pengrajin tempe, serta pelatihan pembentukan sentra produksi tempe milenial bagi Karang Taruna. Sasaran kegiatan adalah pengrajin tempe dan Karang Taruna di wilayah Kelurahan Kuripan Kertoharjo Kota Pekalongan dengan jumlah peserta sasaran sebanyak 20 orang.

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang sudah dilaksanakan

1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan secara terkoordinir oleh tim pengabdian dari Prodi D3 Keperawatan Pekalongan Poltekkes Semarang, bekerjasama dengan Kelurahan untuk penentuan sasaran yaitu pengrajin tempe dan tokoh penggerak Karang Taruna. Narasumber bekerjasama dari Dinas Kesehatan yaitu dari dokter kepala Puskesmas Pekalongan Selatan dan ahli gizi Puskesmas Pekalongan Selatan serta instruktur memasak. Kegiatan pelatihan dilakukan pada sasaran kelompok pengrajin tempe tentang tempe milenial dan pengolahan aneka makanan berbahan tempe secara inovatif. Pelatihan dan kajian tentang tata kelola kawasan edukasi wisata tempe pada perwakilan pengrajin tempe, dan tokoh penggerak Karang Taruna. Sebelum pelatihan, pengrajin tempe dan Karang Taruna diberikan *pre-test*. Kegiatan pelatihan dimulai dari Pendidikan kesehatan tentang materi protokol kesehatan dalam masa pandemi Covid 19, kandungan gizi dan manfaat tempe, dan aneka makanan berbahan dasar tempe. Kegiatan pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan dilanjutkan dengan praktek pembuatan aneka makanan berbahan tempe dan didampingi oleh praktek secara mandiri.
2. Pelatihan tentang pemasaran secara online pada Karang Taruna dan pengrajin

tentang kawasan desa wisata. Materi pelatihan tentang tata kelola dan kepengurusan desa wisata. Dan dilanjutkan dengan kegiatan rancangan pembentukan sentra produksi di kawasan wisata edukasi tempe.

3. Pelatihan tentang pembentukan Pos UKK dalam kewaspadaan gawat darurat di Kawasan wisata dan masyarakat.
4. Pelaksanaan pendampingan dilakukan dengan cara pengrajin tempe dibagi menjadi 3 kelompok, setiap kelompok ditunjuk 1 orang sebagai ketua kelompok, kemudian setiap kelompok didampingi Karang Taruna dan instruktur untuk membuat tempe milenial dan menyusun aneka menu olahan makanan berbahan tempe dan dilanjutkan pendampingan praktek memasak. Pelaksanaan pendampingan dilakukan maksimal 3 hari setelah pemberian pelatihan. Evaluasi keberhasilan pendampingan dengan cara menilai kemampuan peserta melakukan praktik membuat tempe higienis, menyusun menu dan praktek mengolah makanan berbahan tempe dan mengolah makanan berbahan tempe secara inovatif.
5. Hasil *post-test* sebagai evaluasi kegiatan pemberdayaan masyarakat dinilai keberhasilannya berdasarkan peningkatan nilai *post-test* untuk menilai tingkat pengetahuan dan hasil observasi praktik pembuatan aneka makanan berbahan tempe, serta terbentuknya pengurus Pos UKK di Kawasan wisata edukasi tempe. Uji statistik untuk mengukur tingkat keberhasilan dengan menghitung secara deskriptif meliputi rata-rata kenaikan nilai pre dan post tes. Gambaran hasil kegiatan pengabdian masyarakat sebagai berikut :

Tabel 1. Tingkat pengetahuan dan praktek pembuatan tempe milenial dan aneka olahan berbahan tempe

Tingkat Pengetahuan dan praktik	Pengetahuan				Praktik			
	Pre		Post		Pre		Post	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Baik	1	5	16	80	1	5	15	75
Sedang	4	20	4	20	3	15	4	20
Kurang	15	75	-	-	16	80	1	5
Jumlah	20	100	20	100	20	100	20	100

Dari tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta pengabdian masyarakat meningkat dari tingkat pengetahuan yang baik hanya 5 % pada Pre test meningkat menjadi 80 % pada post test, demikian juga dengan praktik pembuatan aneka produk tempe milenial dari pre test yang mendapatkan nilai baik 5 % meningkat pada post test menjadi 75% dengan nilai baik.

Tabel 2. Tingkat pengetahuan dan praktik pengelolaan sentra produksi tempe milenial

Tingkat Pengetahuan dan praktik	Pengetahuan				Praktik			
	Pre		Post		Pre		Post	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Baik	-	-	14	70	-	-	12	60
Sedang	2	10	6	30	-	-	7	35
Kurang	18	90	-	-	20	95	1	5
Jumlah	20	100	20	100	20	100	20	100

Dari tabel 2 menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta pengabdian masyarakat tentang pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe meningkat dari tingkat pengetahuan yang sedang pada pre test 10 % meningkat menjadi pengetahuan

baik sebanyak 65 % pada post test, demikian juga dengan praktik pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe higienis meningkat dari nilai pre test nilai sedang 5 % meningkat menjadi 55% dengan nilai baik.

Tabel 3. Tingkat pengetahuan dan praktik di Pos UKK dalam kewaspadaan gawat darurat di Kawasan wisata dan masyarakat.

Tingkat Pengetahuan dan praktik	Pengetahuan				Praktik			
	Pre		Post		Pre		Post	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Baik	-	-	13	65	-	-	11	55
Sedang	2	10	7	35	1	5	7	35
Kurang	18	90	-	-	19	95	2	10
Jumlah	20	100	20	100	20	100	20	100

Dari tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta pengabdian masyarakat tentang pembentukan Pos UKK dalam kewaspadaan gawat darurat di kawasan wisata dan masyarakat meningkat dari tingkat pengetahuan yang baik pre test 0 meningkat menjadi 70 % pada post test, demikian juga dengan praktik pembentukan Pos UKK dalam kewaspadaan gawat darurat di kawasan wisata dan masyarakat meningkat dari nilai praktek 0 meningkat menjadi 60 % dengan nilai baik.

SIMPULAN

Kesimpulan dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut :

1. Adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta pengabdian masyarakat meningkat dari tingkat pengetahuan yang baik hanya 5 % pada Pre test meningkat menjadi 80 % pada post test, demikian juga dengan

praktik pembuatan aneka produk tempe milenial dari pre test yang mendapatkan nilai baik 5 % meningkat pada post test menjadi 75% dengan nilai baik

2. Adanya peningkatan pengetahuan peserta pengabdian masyarakat tentang pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe meningkat dari tingkat pengetahuan yang sedang pada pre test 10 % meningkat menjadi pengetahuan baik sebanyak 65 % pada post test, demikian juga dengan praktik pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe higienis meningkat dari nilai pre test nilai sedang 5 % meningkat menjadi 55% dengan nilai baik.
3. Adanya peningkatan pengetahuan dan praktek peserta pengabdian masyarakat tentang pembentukan Pos UKK dalam kewaspadaan gawat darurat di kawasan wisata dan masyarakat meningkat dari tingkat pengetahuan yang baik pre test 0 meningkat menjadi 70 % pada post test, demikian juga dengan praktik pembentukan Pos UKK dalam kewaspadaan gawat darurat di kawasan wisata dan masyarakat meningkat dari nilai praktek 0 meningkat menjadi 60 % dengan nilai baik.
4. Adanya Peningkatan kualitas tata kelola desa wisata dengan membentuk Pos UKK untuk kewaspadaan gawat darurat di kawasan wisata dan masyarakat.
5. Terbentuknya sentra produksi tempe milenial dan terjalin kerjasama secara terintegrasi antara Poltekkes Kemenkes Semarang, Dinas kesehatan dan pemerintah daerah (kelurahan kuripan kertoharjo) serta dukungan dan partisipasi masyarakat dari kelompok pengrajin dan karang taruna.

Daftar Pustaka

Almatsier, Sunita. 2009. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Dinkes Kota Pekalongan. 2017. *Profil Kesehatan Kota Pekalongan Tahun 2017*. Pekalongan

Hartati, 2020, Pengaruh modifikasi pembelajaran daring pemberian makanan tambahan extra susu sari kedelai terhadap IMT, LILA HB, kadar albumin pada ibu hamil kurang energi kronis (KEK), JLK, Poltekkes Semarang

Herbold, Nanci. 2012. *Buku Saku Nutrisi*. Jakarta: EGC

He, Z., Han, G., Cheng, T., Fan, B., & Dong, J. (2018). Evolutionary food quality and location strategies for restaurants in competitive online-to-offline food ordering and delivery markets: An agent-based approach. *International Journal of Production Economic*, 30, 1-12.

Jauhari, A. dan N. Nasution. 2015. *Nutrisi dan Keperawatan*. Yogyakarta: Jaya Ilmu

Kewirausahaan dan Ekonomi Kreatif. (2012). Retrieved November 11, 2019, from <https://sbm.binus.ac.id/files/2013/04/Kewirausahaan-dan-Ekonomi-Kreatif.pdf>

Kimes, S., & Laque, P. (2011). Online, Mobile, and Text Food Ordering in the U.S Restaurant Industri. Cornell University, 11 (Cornell Hospitality Report).

Pilar-pilar Ekonomi Kreatif. (n.d.). Retrieved November 11, 2019, from <http://www.feb.unpad.ac.id/id/arsip-fakultas-ekonomi-unpad/opini/2198-pilar-pilar-ekonomi-kreatif>

Sosial Media. (n.d.). Retrieved November 11, 2019, from https://id.wikipedia.org/wiki/Layanan_jejaring_sosial