

**PKM Dapur Makan Bergizi Gratis (MBG) Ponpes Al Huda Wonogiri
Layout Integrated Supply & Hygiene Work System
PKM Free Nutritious Dining Kitchen (MBG) Al Huda Wonogiri Boarding School Layout
Integrated Supply & Hygiene Work System**

¹Darsini, ²Iwan Ristanto, ³Titik Haryanti, ⁴Rosita Dewanti
Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo, Indonesia^{1,2,3,4}

e-mail: darsini.ti@gmail.com¹, iwan.ristanto@yahoo.com^{2*},
haryanti.titik@gmail.com³, rosita.dewati@gmail.com⁴
* iwan.ristanto@yahoo.com

Submitted: October 7, 2025; Revised: November 10, 2025; Accepted: April 19, 2026;
Published: April 30, 2026

ABSTRAK

Upaya strategis yang dilakukan Ponpes Al Huda Wonogiri untuk mendukung untuk mendukung program pemerintah dengan mendirikan Dapur Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai fasilitas penyedia makanan sehat dan bergizi bagi santri dan masyarakat sekitar wilayah di kabupaten Wonogiri, maka diperlukan penyesuaian layout dengan hasil 1) Layout sebelum dilakukan renovasi (eksisting) dapur Ponpes Al Huda juga difungsikan sebagai ruang makan dengan luasan dapur **130m²**, dan sesudah direnovasi dilakukan penyesuaian mengacu standar Badan Gizi Nasional (BGN) layout Integrated Hygiene Work System Dapur MBG Ponpes Al Huda memiliki luas **420m²**, 2) Hasil prosentasi kesesuaian layout Dapur Ponpes Al Huda berdasarkan tabel 3 di atas, dapur Ponpes Al Huda sebelum direnovasi memiliki tingkat kesesuaian **44,4%** dari nilai 100% dan setelah dilakukan renovasi mengikuti protokol Integrated Hygiene Work System layout dapur MBG Ponpes Al Huda memiliki tingkat kesesuaian **88,9%** dari nilai 100% standar BGN.

Kata kunci: Layout Dapur, Ponpes Al Huda, Hygiene, Worksystem

ABSTRACT

The strategic efforts undertaken by Al Huda Wonogiri Islamic Boarding School to support the government program by establishing a Free Nutritional Dining Kitchen (MBG) as a facility providing healthy and nutritious food for students and the surrounding community in Wonogiri Regency, require layout adjustments with the following results: 1) The layout before renovation (existing) of the Al Huda Islamic Boarding School kitchen also functions as a dining room with a kitchen area of **130m²**, and after renovation, adjustments are made referring to the National Nutrition Agency (BGN) standards for the Integrated Hygiene Work System layout of the Al Huda Islamic Boarding School MBG Kitchen has an area of **420m²**, 2) The results of the percentage of suitability of the Al Huda Islamic Boarding School Kitchen layout based on table 3 above, the Al Huda Islamic Boarding School kitchen before renovation has a suitability level of **44.4% out of 100%** and after renovation following the Integrated Hygiene Work System protocol, the Al Huda Islamic Boarding School MBG kitchen layout has a suitability level of **88.9% out of 100%** of the BGN standard.

Keywords: Kitchen Layout, Al Huda Islamic Boarding School, Hygiene, Worksystem



Copyright © 2026 The Author(s)

This is an open access article under the CC BY-SA license.

PENDAHULUAN

Asupan gizi yang baik berkontribusi pada peningkatan konsentrasi, daya ingat, dan performa akademik, serta mengurangi angka ketidakhadiran akibat masalah Kesehatan (W.H.O n.d.) Dalam rangka pembangunan sumber daya manusia berkualitas, perlu dilakukan optimalisasi terhadap penyelenggaraan pemenuhan gizi nasional yang merupakan perwujudan hak asasi manusia sebagaimana yang dijamin dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Pemerintah perlu melakukan upaya untuk mengatur tata kelola tercukupinya konsumsi yang aman dan bergizi bagi masyarakat(R.I. 2024).

Asta Cita ke 4 yaitu; memperkuat pembangunan sumber daya manusia (SDM), sains, teknologi, pendidikan, kesehatan, prestasi olahraga, kesetaraan gender, serta penguatan peran perempuan, pemuda, dan penyandang disabilitas.(Sabarudin 2023) *Penyediaan makanan bergizi gratis merupakan salah satu langkah strategis dalam meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat, terutama bagi kelompok rentan seperti anak-anak, santri, dan masyarakat kurang mampu.*(Sheikomar et al. n.d.) Program makan bergizi gratis merupakan program unggulan pemberian makan bergizi di sekolah ataupun pesantren untuk memperbaiki gizi para pelajar dan santri.(Andin et al. 2025)

Pondok Pesantren (Ponpes) memiliki peran penting dalam membangun sumber daya manusia yang tidak hanya memiliki keunggulan dalam bidang keagamaan, tetapi juga dalam aspek ekonomi dan kemandirian pangan(Urrosyidah and Alfi 2022). Pondok Pesantren Islam Terpadu (PPIT) Al Huda merupakan sebuah lembaga pendidikan dibawah naungan Yayasan Pendidikan Islam Terpadu Al Huda yang terletak di Bulusulur, Kecamatan Wonogiri, Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah.(Anon n.d.) Hingga saat ini Ponpes IT Al Huda mengelola pendidikan formal SD-SMP-SMA-SMK mengalami peningkatan jumlah santri sejak pada tahun 2006 rata-rata mengalami peningkatan 30-45% tiap tahun.(Ristanto et al. 2023) Terdapat lebih dari 2000 Santri yang berasal dari berbagai kota di seluruh Indonesia.

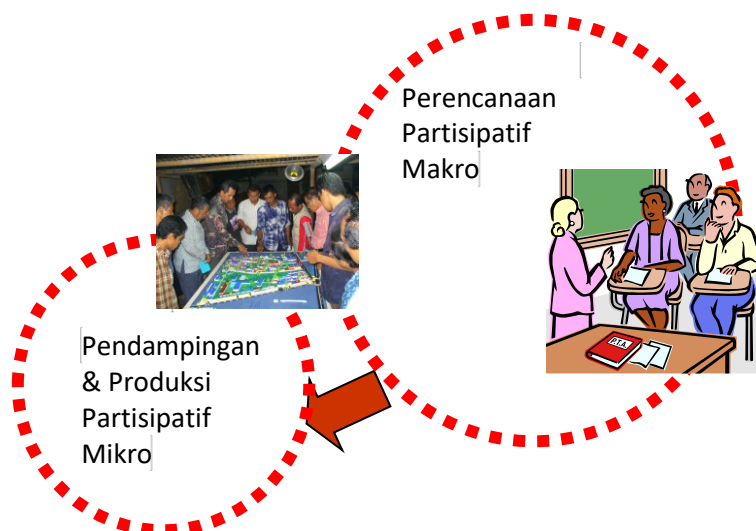
Terdapat kekurangan ketersediaan mitra dapur MBG yang disediakan oleh pemerintah daerah kabupaten Wonogiri baru mencapai 7 dapur MBG atau 13% dari kebutuhan total 52 dapur MBG (Urrosyidah and Alfi 2022). Upaya strategis yang dilakukan Ponpes Al Huda Wonogiri untuk mendukung program pemerintah dengan mendirikan Dapur Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai fasilitas penyedia makanan sehat dan bergizi bagi santri dan masyarakat sekitar wilayah di kabupaten Wonogiri(BPS Wonogiri 2023). **Dapur Ponpes Al Huda Wonogiri saat ini masih dikelola secara tradisional** sebagaimana dapur ponpes pada umumnya dan belum memenuhi standar higienis pengelolaan dapur mitra MBG yang diterapkan oleh pemerintah, yakni; pemisahan alur kerja dapur bersih dan dapur kotor serta pemilihan bahan makanan yang bersih dan sehat. Disamping itu memiliki keterbatasan supplier bahan makanan yang berkelanjutan (Hidajat, Ristanto, and Azhar 2024). Diperlukan **Layout Integrated Supply & Hygiene Work System** (Lestari, Prasetyo, and Hartanti 2023), untuk mewujudkan penyediaan dapur MBG yang *higienis* dalam meningkatkan kualitas kesehatan bagi santri Ponpes Al Huda. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Rejeki 2016). *Integrated Community-Based Development (ICBD)* adalah semua

kegiatan pengembangan masyarakat diarahkan untuk membentuk sebuah struktur masyarakat yang mencerminkan tumbuhnya semangat swadaya dan partisipatisi (Zubaedi 2013).

METODE

Metode pendekatan yang akan dilakukan dengan konsep *Integrated Community-Based Development* yang menekankan integrasi Ponpes Al Huda dalam membangun ekonomi berbasis komunitas.(NITU and CACE 2020) Selain itu, bekerja sama dengan masyarakat sekitar bisa menunjang atau menjadi faktor menuju kemandirian pangan di pesantren. (Urrosyidah and Alfi 2022). Aspek kontribusi yang akan ditangani; yakni;

1. **Aspek Desain;** layout dapur higienis (Darsini, Maulana, and Wibowo 2021)
2. **Aspek Manajemen;** pengelolaan dapur bersih, dapur kotor (*Cold Chain*) dan sistem kerja yang terintegrasi suplai dan kebutuhan dapur (*FIFO*).



Gambar 1. Kerangka kegiatan perencanaan partisipatif pengembangan Dapur MBG dan hilirisasi produk-produk dalam negeri(Darsini 2017)

Layout tata letak dapur yang higienis, terbagi menjadi area-area (penyimpanan, persiapan, memasak, mencuci, mengeluarkan makanan), untuk optimalkan alur kerja untuk mencegah kontaminasi silang, pilih material yang mudah dibersihkan untuk lantai, dinding, dan meja, pastikan ventilasi dan pencahayaan memadai, dan sediakan ruang yang cukup untuk memudahkan pembersihan dan berbagai aktivitas(Suryono et al. 2023).

Tabel 1. Layout tata letak dapur yang higienis

Area	Deskripsi	Protokol Hygiene
Penerimaan Bahan Baku	Tempat masuknya bahan makanan dari pemasok.	✓ Pemeriksaan kualitas bahan
		✓ Disinfeksi kemasan sebelum masuk
		✓ Pencatatan suhu dan kondisi bahan
Penyimpanan	Area penyimpanan bahan segar dan kering.	✓ Pemisahan bahan mentah dan matang
		✓ Penggunaan sistem FIFO (<i>First In, First Out</i>)
		✓ Kontrol suhu dan kelembaban

Area	Deskripsi	Protokol Hygiene
Persiapan Makanan	Area pemrosesan awal seperti mencuci, memotong, dan mengolah bahan.	✓ Penggunaan talenan dan pisau terpisah untuk bahan mentah & matang
Memasak	Zona untuk mengolah bahan menjadi makanan matang.	✓ Staf memakai sarung tangan & masker ✓ Suhu memasak sesuai standar keamanan pangan
Penyajian & Distribusi	Penyajian makanan siap konsumsi untuk santri & staf.	✓ Penggunaan alat pelindung diri oleh staf ✓ Menghindari kontaminasi silang ✓ Makanan didistribusikan dengan wadah tertutup
Pencucian Peralatan	Area khusus untuk mencuci peralatan dapur dan makan.	✓ Penggunaan sabun dan air panas ✓ Pengeringan di tempat steril
Pengelolaan Limbah	Tempat pengumpulan dan pemrosesan limbah dapur.	✓ Pemisahan sampah organik & anorganik ✓ Pembuangan sesuai standar kebersihan
Zona Cuci Tangan & Sanitasi	Stasiun untuk menjaga kebersihan tangan sebelum bekerja.	✓ Tersedia sabun & hand sanitizer ✓ Wajib mencuci tangan sebelum masuk dapur

Metode Pendampingan *Integrated Hygiene Work System* Dapur MBG Ponpes Al Huda. Pendampingan Desain layout dapur higienis ini memastikan efisiensi kerja, kebersihan, dan keamanan pangan sesuai standar GMP (*Good Manufacturing Practices*) tabel 7 di bawah ini;

Tabel 2. Langkah-langkah pembuatan desain layout dapur higienis

Tahapan	Langkah-Langkah	Metode & Keterlibatan Mitra	Durasi	Penanggung jawab
Menghitung Kebutuhan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifikasi jumlah tenaga kerja dan kapasitas produksi dapur. ✓ Tentukan jenis dan jumlah peralatan dapur yang dibutuhkan. ✓ Pemetaan alur kerja dari bahan mentah hingga penyajian. 	Penerapan desain di lapangan, wawancara dengan mitra menghitung kebutuhan ruang	3-5 hari	Ir. Darsini, ST, M.Si
Pemilihan Lokasi & Zonasi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Menentukan lokasi dapur sesuai standar kebersihan dan keamanan. ✓ Membagi area dapur menjadi beberapa zona: penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, dan pencucian. ✓ Menyesuaikan desain agar meminimalkan risiko kontaminasi silang. 	Penyusunan sketsa awal & pemetaan ruang melibatkan bagian sarpras pondok berdasarkan eksisting	5-7 hari	Ir. Iwan Ristanto, MT

Tahapan	Langkah-Langkah	Metode & Keterlibatan Mitra	Durasi	Penanggung jawab
Desain Tata Letak Dapur	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Menentukan posisi peralatan dan fasilitas sesuai zona. ✓ Menyediakan ventilasi dan pencahayaan yang memadai. ✓ Menyesuaikan jarak antar zona agar ergonomis dan efisien. ✓ Gunakan bahan lantai, dinding, dan meja kerja yang mudah dibersihkan dan tahan air. 	Pembuatan denah layout (manual/digital)	7-10 hari	Ir. Iwan Ristanto, MT
Pemilihan Material & Peralatan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pilih peralatan berbahan stainless steel untuk ketahanan dan kemudahan sanitasi. ✓ Pastikan adanya sistem drainase yang baik untuk mencegah genangan air. 	Studi bahan & konsultasi dengan ahli	5-7 hari	Rosita Dewanti, SP, M.Sc.
Instalasi Sistem Kebersihan & Keamanan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Menyediakan tempat cuci tangan di setiap zona. ✓ Memasang sistem ventilasi dan exhaust fan untuk sirkulasi udara. ✓ Memastikan ada sistem pembuangan limbah yang aman dan ramah lingkungan. 	Instalasi sistem sanitasi & keamanan	10-14 hari	Titik Haryanti, S.KM, M.PH
Evaluasi & Perbaikan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Simulasi penggunaan dapur untuk menguji efisiensi tata letak. ✓ Evaluasi kebersihan dan kenyamanan kerja. ✓ Perbaiki atau penyesuaian desain jika diperlukan. 	Review dan revisi desain bersama mitra ponpes pengelola dapur MBG	3-5 hari	Titik Haryanti, S.KM, M.PH & Murdiyati, S.Pd. (Kepala Dapur)

Indikator Kinerja Utama (IKU) yang dicapai untuk mengukur tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan pembelajaran sebagai berikut table 3:

Tabel 3. Indikator Kinerja Utama (IKU);

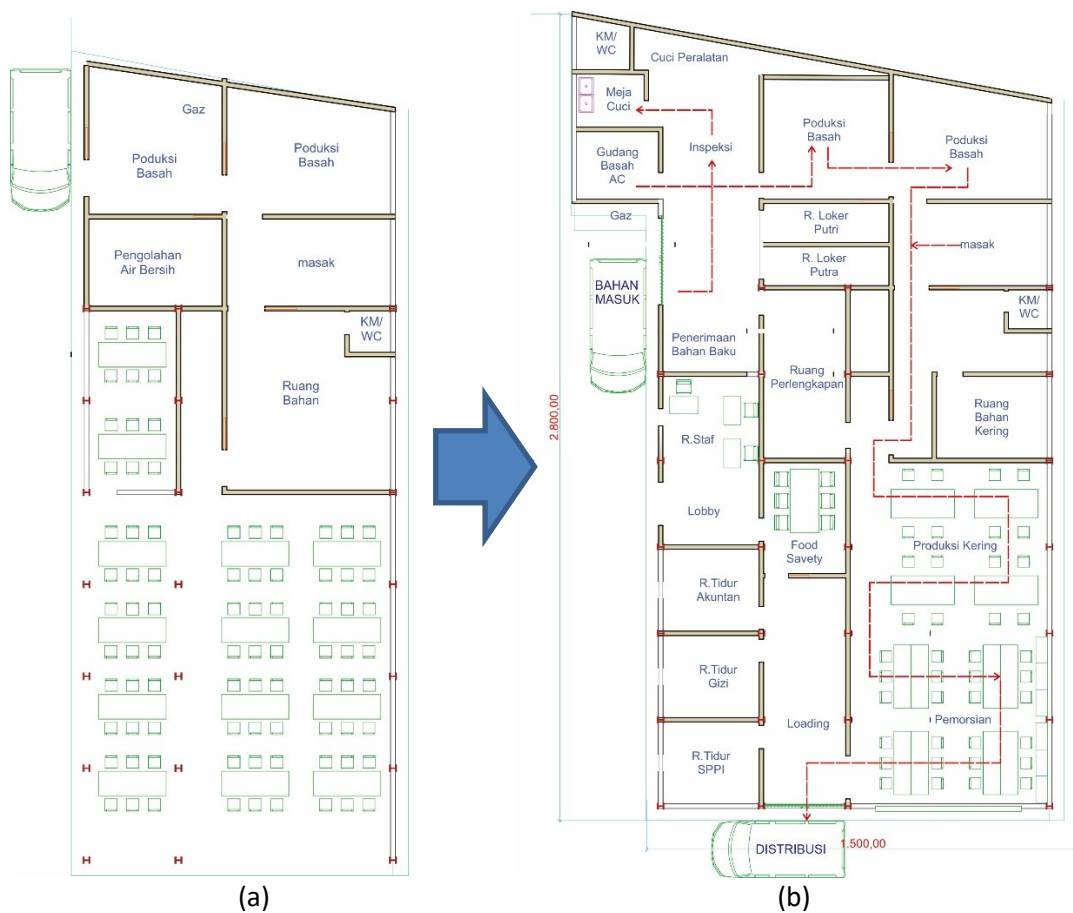
IKU	IKU 3	IKU 5
Deskripsi	Dosen Berkegiatan di Luar Kampus: Mengukur kegiatan dosen di luar kampus induknya, termasuk mengajar atau melakukan kegiatan tridharma (pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat)	Hasil Kerja Dosen Digunakan Masyarakat: Mengukur dampak positif dari penelitian dan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen, seperti hasil kerja yang diterapkan oleh masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Layout tata letak dapur yang higienis diperlukan untuk mendapatkan ijin sebagai Satuan Pelayanan Pemberian Gizi (LAYOUT DAPUR MBG) program Makan Bergizi Gratis (MBG), berikut existing dapur Ponpes Al Huda memerlukan renovasi layout untuk menyesuaikan standar Badan Gizi Nasional;



Gambar 2. Kondisi eksisting Dapur Ponpes Al Huda



Gambar 3. (a) Dapur sekaligus ruang makan santri Ponpes Al Huda (sebelum);
 (b) Penyesuaian Layout dapur MBG Ponpes Al Huda (sesudah)

Hasil layout sebelum dilakukan renovasi (eksisting) dapur Ponpes Al Huda juga difungsikan sebagai ruang makan dengan luasan dapur **130m²**, dan sesudah direnovasi dilakukan penyesuaian mengacu standar Badan Gizi Nasional (BGN) layout *Integrated Hygiene Work System* Dapur MBG Ponpes Al Huda memiliki luas **420m²**. Dan untuk menggambarkan perubahan sebelum dan sesudahnya, berikut tabel 4. Luasan dan jumlah ruangan dapur Ponpes Al Huda;

Tabel 4. Luasan dan Jumlah ruangan dapur Ponpes Al Huda

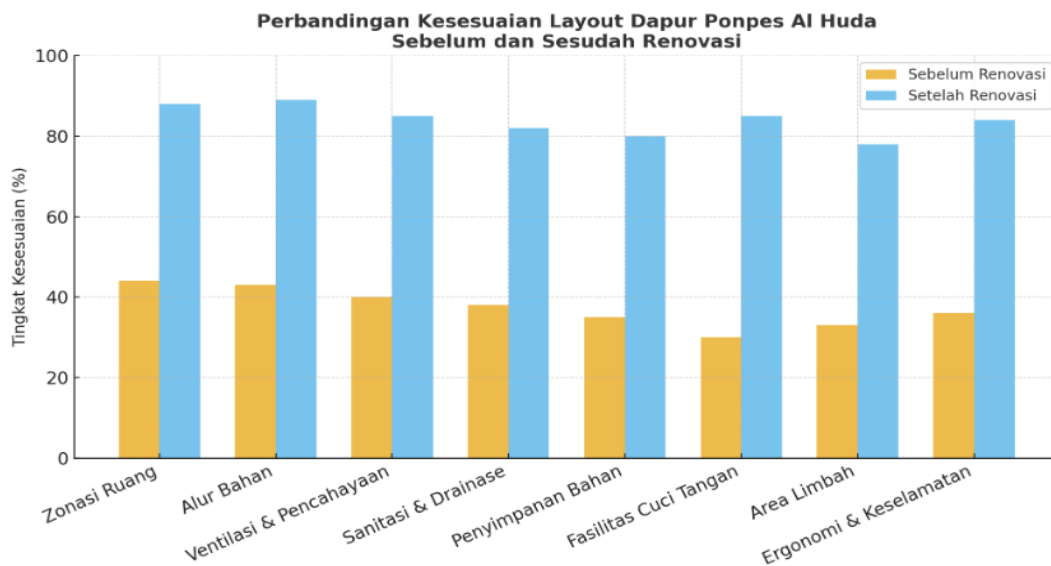
No	Keterangan	Dapur sebelum Renovasi	Dapur setelah Renovasi
1	Luasan Dapur	130 m ²	420 m ²
2	Ruang Makan	1 ruang	1 ruang
3	Ruang Produksi Basah	1 ruang	1 ruang
4	Ruang Produksi Kering	1 ruang	1 ruang
5	Ruang Masak Nasi	1 ruang	1 ruang
6	Ruang Bahan	1 ruang	1 ruang
7	KM/WC	1 ruang	2 ruang
8	Ruang Inpeksi dan Penerimaan Bahan Baku	-	1 ruang
9	Ruang Bahan Basah	-	1 ruang
10	Ruang Bahan Kering	-	1 ruang
11	Ruang Cuci Bahan & Peralatan	-	4 ruang
12	Ruang Gaz	-	1 ruang
13	Ruang Loker	-	2 ruang
14	Ruang Perlengkapan	-	1 ruang
15	Ruang Pemorsian	-	1 ruang
16	Ruang Kepala LAYOUT DAPUR MBG	-	1 ruang
17	Ruang Ahli Gizi	-	1 ruang
18	Ruang Akuntan	-	1 ruang
19	Ruang Savety Food dan Rapat Koordinasi	-	1 ruang
20	Ruang Staf dan Lobby	-	1 ruang
21	Ruang Loading	-	1 ruang

Penambahan luasan dan penyesuaian penyesuaian denah alur mengacu pada standar Badan Gizi Nasional (BGN) layout Dapur MBG Ponpes Al Huda mengikuti protokol *Integrated Hygiene Work System* sebagai berikut pada tabel 5.

Tabel 5. Protokol *Hygiene Work System* sebelum dan sesudah renovasi dapur Ponpes

No	Area	Protokol <i>Hygiene</i>	Dapur sebelum Renovasi	Dapur setelah Renovasi
1	Penerimaan Bahan Baku	✓ Pemeriksaan kualitas bahan	0	1
		✓ Disinfeksi kemasan sebelum masuk	0	1
		✓ Pencatatan suhu dan kondisi bahan	0	0
		✓ Pemisahan bahan mentah dan matang	1	1
2	Penyimpanan	✓ Penggunaan sistem FIFO (<i>First In, First Out</i>)	0	1
		✓ Kontrol suhu dan kelembaban	0	1

No	Area	Protokol <i>Hygiene</i>	Dapur sebelum Renovasi	Dapur setelah Renovasi
3	Persiapan Makanan	✓ Penggunaan talenan dan pisau terpisah untuk bahan mentah & matang	1	1
		✓ Staf memakai sarung tangan & masker	0	1
		✓ Suhu memasak sesuai standar keamanan pangan	0	1
4	Memasak	✓ Penggunaan alat pelindung diri oleh staf	1	1
5	Penyajian & Distribusi	✓ Menghindari kontaminasi silang	1	1
		✓ Makanan didistribusikan dengan wadah tertutup	1	1
		✓ Penggunaan sabun dan air panas	1	1
6	Pencucian Peralatan	✓ Pengeringan di tempat steril	0	1
7	Pengelolaan Limbah	✓ Pemisahan sampah organik & anorganik	1	1
		✓ Pembuangan sesuai standar kebersihan	1	1
8	Zona Cuci Tangan & Sanitasi	✓ Tersedia sabun & hand sanitizer	1	1
		✓ Wajib mencuci tangan sebelum masuk dapur	0	1
Prosentasi kesesuaian (%)			44,4%	88,9%



Gambar 4. Grafik tingkat kesesuaian layout Dapur Ponpes Al Huda sebelum dan sesudah renovasi berdasarkan parameter BGN dan GMP.

Berdasarkan hasil pada tabel di atas, rata-rata peningkatan kesesuaian tiap parameter mencapai 40–45 poin persentase, dengan total kesesuaian pasca-renovasi sebesar **88,9%**. Hal ini menandakan bahwa penerapan Integrated Hygiene Work System efektif mengintegrasikan prinsip BGN dan GMP ke dalam konteks dapur pesantren. Secara konseptual, BGN memberikan panduan desain fisik dapur, sementara GMP memperkuat aspek operasional dan kebersihan

proses. Kombinasi keduanya menghasilkan layout dapur MBG Ponpes Al Huda yang efisien, higienis, aman, dan ramah lingkungan.



Gambar 5. Pendampingan protokol *Integrated Hygiene Work System*



Gambar 6. Kondisi Dapur Ponpes Al Huda Sesudah Renovasi

SIMPULAN

Dapur Ponpes Al Huda Wonogiri **sebelumnya masih dikelola secara tradisional** sebagaimana dapur ponpes pada umumnya dan belum memenuhi standar higienis pengelolaan dapur mitra MBG yang diterapkan oleh pemerintah, untuk mendukung program pemerintah dengan mendirikan Dapur Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai fasilitas penyedia makanan sehat dan bergizi bagi santri dan masyarakat sekitar wilayah di kabupaten Wonogiri, maka diperlukan penyesuaian layout dengan hasil sebagai berikut;

1. layout sebelum dilakukan renovasi (eksisting) dapur Ponpes Al Huda juga difungsikan sebagai ruang makan dengan luasan dapur **130m²**, dan sesudah direnovasi dilakukan penyesuaian mengacu standar Badan Gizi Nasional (BGN) layout *Integrated Hygiene Work System* Dapur MBG Ponpes Al Huda memiliki luas **420m²**
2. Hasil prosentasi kesesuaian layout Dapur Ponpes Al Huda berdasarkan tabel 3 di atas, dapur Ponpes Al Huda sebelum direnovasi memiliki tingkat kesesuaian **44,4%** dari nilai 100% dan setelah dilakukan renovasi mengikuti protokol *Integrated Hygiene Work System* layout dapur MBG Ponpes Al Huda memiliki tingkat kesesuaian **88,9%** dari nilai 100% standar BGN.

Sebagian dapur MBG yang didirikan adalah bangunan baru yang sudah mengacu layout dapur BGN, akan tetapi dapur MBG ponpes Al Huda merupakan dapur renovasi sehingga masih diperlukan penyempurnaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Republik Indonesia, Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi. Yang telah membiayai kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dan pihak Perguruan Tinggi Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo, serta Ponpes Al Huda Wonogiri.

DAFTAR REFERENSI

- Andin, Afifah, Dina Risti, Isnaini Latifah, Maya Panuntun, Mutia Nur, Ratna Selviani, Universitas Pgris Yogyakarta, Kabupaten Bantul, and Provinsi Daerah Istimewa. 2025. "Penerapan Nilai Pancasila Melalui Program Makan Bergizi Gratis." 3(1):370–83.
- Anon. n.d. "Pondok Pesantren Islam Terpadu Al Huda Wonogiri."
- BPS Wonogiri. 2023. "Kabupaten Wonogiri Dalam Angka 2023."
- Darsini, Andika Maulana, and Budi Wibowo. 2021. "Analisis Jumlah Tenaga Kerja Optimal Dengan Metode Work Load Analysis (WLA) Di PT. RSI." *Journal of Applied Mechanical Engineering and Renewable Energy* 1(1):24–29. doi: 10.52158/jamere.v1i1.96.
- Darsini, Nuryani Tri Rahayu. 2017. "IBK SEBAGAI MODEL PENGEMBANGAN MINAT WIRAUSAHA BAGI MAHASISWA (STUDI KASUS DI UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA SUKOHARJO)." *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. 5–24.
- Hidajat, Djatmiko, Iwan Ristanto, and Anissa Azhar. 2024. "PKM Aplikasi Adaptif RAB Jalan Hijau Menuju Desa Mandiri Berkelanjutan Di Desa Purwosari Kecamatan Wonogiri 1Djtmiko." 5(2):213–25.
- Lestari, Mathilda Sri, Rian Prasetyo, and Sri Hartanti. 2023. "Analysis and Design of Work Systems Using Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Standards at Mr. Sarbani's Tempe Jombor Sukoharjo." *JURNAL AI-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI* 8(3):205. doi: 10.36722/sst.v8i3.1692.
- McKibbin, B. (2007). *Deep economy: The wealth of communities and the durable future*. New York: Times Books/Henry Hold and Co.
- NITU, Aia, and Costin CACE. 2020. "A Model of Integrated Community Development." *Journal of Community Positive Practices* 20(3):41–53. doi: 10.35782/JCPP.2020.3.04.
- Rejeki, Sri. 2016. "KESEHATAN Dan KESELAMATAN KERJA." *Pusdik SDM Kesehatan Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan* 1(1):1689–99.
- W.H.O. n.d. "Nutrition Action in Schools: A Review of Evidence Related to the Nutrition-Friendly Schools Initiative."
- R.I., Perpres. 2024. "PERATURAN PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 83 TAHUN 2024 TENTANG BADAN GIZI NASIONAL." (106767):1–6.
- Ristanto, Iwan, Satria Agung Wibawa, Universitas Veteran, and Bangun Nusantara. 2023. "ANALISIS STUDI KELAYAKAN EKONOMI DESAIN PENGEMBANGAN WISATA PENDIDIKAN AGRO & FARMING ISLAMIC CENTRE AL HUDA SELOGIRI PENDAHULUAN Pondok Pesantren Islam Terpadu (PPIT) Al Huda Wonogiri Dengan Surat Kankemenag Kab . Wonogiri No . 160 / 2018 , Pondok Pesa." 1–6.
- Sabarudin, D. (2023). Ideologi Kebangsaan, Identitas Politik, Dan Ekonomi Calon Presiden Prabowo Subianto Dalam Program Best Results Fast 2024-2029. *ISSN Jurnal Kebangsaan*

- RI, 1(1). <https://www.cnbcindonesia.com/research/20230926125335-128-4756>.
- Sheikomar, O. B., Dean, W., Ghattas, H., & Sahyoun, N. R. (n.d.). *O R I G I N A L R E S E A R C H Validity of the Food Insecurity Experience Scale (FIES) for Use in League of Arab States (LAS) and Characteristics of Food Insecure Individuals by the Human Development Index (HDI)*. <https://academic.oup.com/cdn/>
- Suryono, Joko, Mahendra Wijaya, Heru Irianto, Mohamad Harisudin, Nuryani Tri Rahayu, Darsini, Purwani Indri Astuti, and Henny Sri Kusumawati. 2023. "Model of Community Empowerment through Education Non-Formal Entrepreneurship to Improve Independence of Micro, Small and Medium Enterprises." *International Journal of Learning, Teaching and Educational Research* 22(3):413–29. doi: 10.26803/ijlter.22.3.25.
- Urrosyidah, Ulfa Urrosyidah Ulfa, and Imam Alfi. 2022. "Pemberdayaan Santri Dalam Meningkatkan Kemandirian Pangan Oleh Kelompok Santri Tani Millennial Di Pondok Pesantren Al Ihya Ulumaddin Kabupaten Cilacap." *ICODEV: Indonesian Community Development Journal* 3(1):1–9. doi: 10.24090/icodev.v3i1.6435.
- U.S. Census Bureau. (2000). State and Country QuickFacts. Washington, D.C.: United States Bureau of the Census. Retrieved November 7, 2008, from <http://quickfacts.census.gov/qfd/>
- Zubaedi. 2013. "Pengembangan Masyarakat : Wacana & Praktik." *Pengembangan Masyarakat: Wacana Dan Praktik (1st Ed.)* (Kencana Prenada Media Grup):1–270.