

INOVASI PEMBUATAN MENU KUDAPAN PMT DALAM PENANGANAN STUNTING DI DESA KALIMANDI PURWAREJA KLAMPOK BANJARNEGARA

Dr. Nurfuadi, M. Pd. I., Hafiz Jabbar Nurrahman, Nafisah Indal Fauziah, Aurora Eksata Putri, Anis Fadilah Ramadani, Yumna Anizmah Putri Dewanti, Faizanatun Amanda, Ratna Yanti, Bintiatul Fiqriyah, Mukhammad Rikza Nur Fauzi, Anggun Andreasti Andani, Muhammad Fawwaz Maulana, Devita Ika Safitri.

jabarhafiz0@gmail.com nafisahindalf@gmail.com auroraep271@gmail.com
anisfdr3004@gmail.com y.anizmah@gmail.com faizanatunamanda72@gmail.com
ratnaahgafiyat@gmail.com bfiqriyah29@gmail.com rikzafauzi711@gmail.com
andreasti.andani@gmail.com fawazmaulana66@gmail.com devitasafitri242@gmail.com

Abstrak

Penanganan *stunting* merupakan tantangan serius dalam upaya meningkatkan kesehatan dan perkembangan anak. Di Kabupaten Banjarnegara merupakan kabupaten yang masih terdapat permasalahan *stunting* yang cukup banyak. Salah satunya di Desa Kalimandi, Kecamatan Purwareja Kelompok, di desa ini masih terdapat 60 anak yang masuk ke dalam kategori *stunting*. Salah satu strategi yang digunakan adalah Program MP-ASI (Menu Makanan Pendamping ASI) atau PMT (Pemberian Makanan Tambahan). Inovasi dalam pembuatan menu kudapan PMT menjadi penting untuk memastikan asupan gizi yang cukup dan beragam bagi anak yang mengalami *stunting*. Tujuan pengabdian ini untuk mengidentifikasi dan mengembangkan menu kudapan PMT yang inovatif dan sesuai dengan kebutuhan nutrisi anak *stunting*. Metode ABCD *Discovery* (menemukan), *Dream* (impian), *Design* (merancang), *Define* (menentukan), *Destiny* (Lakukan). Uji coba menu kudapan PMT yang dihasilkan adalah membuat menu makanan nugget yang berbahan dasar dari ikan kembung dan puding ubi ungu. Hasilnya menunjukkan bahwa dengan memperhatikan variasi bahan makanan lokal yang kaya akan nutrisi, seperti buah-buahan, sayuran, dan sumber protein nabati dan hewani, serta pengolahan yang tepat, menu kudapan PMT dapat disusun dengan baik dan dapat meningkatkan asupan gizi anak *stunting* secara signifikan. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi solusi yang efektif dalam penanganan *stunting* pada anak-anak.

Kata Kunci: *stunting*, menu kudapan PMT, kesehatan

Abstract

Handling stunting is a serious challenge in efforts to improve children's health and development. Banjarnegara Regency is a district where there are still quite a lot of stunting problems. One of them is in Kalimandi Village, Purwareja Klampok District, in this village there are still 60 children who fall into the stunting category. One of the strategies used is the MP-ASI Program (Complementary Food Menu

for Breast Milk) or PMT (Additional Food Provision). Innovation in creating PMT snack menus is important to ensure adequate and varied nutritional intake for children experiencing stunting. The aim of this service is to identify and develop a PMT snack menu that is innovative and appropriate to the nutritional needs of stunted children. ABCD Discovery method (find), Dream (dream), Design (design), Define (determine), Destiny (Do). The resulting PMT snack menu trial was to create a nugget food menu made from mackerel and purple sweet potato pudding. The results show that by paying attention to a variety of local food ingredients that are rich in nutrients, such as fruit, vegetables, and sources of vegetable and animal protein, as well as proper processing, the PMT snack menu can be prepared well and can significantly increase the nutritional intake of stunted children. . It is hoped that this innovation can be an effective solution in dealing with stunting in children.

Keyword: *stunting, PMT snack menu, health*

Pendahuluan

Stunting dapat dipahami sebagai permasalahan gangguan pertumbuhan pada anak yang disebabkan oleh kurangnya asupan nutrisi pada anak selama masa pertumbuhan. Terutama pada anak yang menginjak usia seribu hari pertama (1.000 HPK) karena pada masa ini merupakan masa awal pertumbuhan yang menentukan kualitas kehidupan masa depan bagi anak balita. Hal ini menjadi permasalahan yang harus diperhatikan secara serius. Upaya yang dilakukan dalam menerapkan gizi seimbang, setiap keluarga harus mampu mengenal, mencegah, dan mengatasi masalah gizi setiap anggota keluarganya. Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 23 Tahun 2014 tentang Upaya Perbaikan Gizi. Upaya yang dilakukan untuk mengenal, mencegah, dan mengatasi masalah gizi yaitu dengan cara menimbang berat badan secara teratur, memberikan AS saja kepada bayi sejak lahir sampai umur enam bulan, menu makanan yang bervariasi, menggunakan garam beryodium, dan pemberian suplemen gizi sesuai anjuran petugas kesehatan.

Gangguan pertumbuhan pada anak *stunting* jika dibiarkan dan tidak segera tangani maka berpotensi banyak sekali dampak buruk bagi anak *stunting*. Dampak jangka pendek *stunting* dapat terjadi mulai dari terganggunya perkembangan otak, gangguan kecerdasan, gangguan pada pertumbuhan fisiknya, maupun gangguan metabolisme sehingga anak rentan terkena penyakit. Adapun jangka panjang *stunting* jika terus dibiarkan adalah Penurunan kapasitas pertumbuhan kognitif pada anak, kekebalan tubuh yang lemah, membuat mereka lebih rentan terhadap kuman dan virus, peningkatan risiko gangguan metabolisme, termasuk penyakit jantung, penyakit pembuluh darah, dan obesitas kesulitan belajar, Anak-anak dengan tubuh pendek akan berjuang untuk bersaing di dunia kerja dan menjadi kurang produktif saat mereka dewasa. Anak perempuan yang mengalami *stunting* berisiko mengalami masalah kesehatan dan perkembangan pada keturunannya saat dewasa.

Berdasarkan riset Kesehatan Dasar Kementerian Kesehatan RI angka prevalensi *stunting* pada tahun 2018 mencapai 8,7 juta atau 30,7% bayi berumur di bawah lima tahun

mengalami *stunting*. Hal ini didukung oleh hasil survei Status Gizi Indonesia (SSGI) bahwa pada tahun 2022 angka prevalensi balita wasting yang mengalami *stunting* mencapai 7,7% dan balita *stunting* mencapai 21,6%. Di Desa Kalimandi sendiri data lapangan yang diperoleh langsung oleh pemerintah setempat Desa Kalimandi yaitu Survei yang telah dilakukan oleh pusat kesehatan masyarakat Desa Kalimandi memperoleh data sebanyak 60 balita mengalami masalah gizi yang mengakibatkan terganggunya pertumbuhan pada balita. Oleh karena itu, pemerintah Desa Kalimandi dibantu oleh para kader Posyandu ikut serta membantu dalam pemberian PMT kepada sasaran yang sesuai dengan data survei Puskesmas. Ada beberapa penyebab masalah gizi. Salah satu penyebab utama masalah gizi adalah pola makan yang rendah nutrisi atau penyakit yang berulang. Akses terhadap makanan sehat dan layanan kesehatan juga secara tidak langsung dipengaruhi oleh keadaan sosial ekonomi, pola asuh yang tidak memadai, ketidaktahuan, dan kesulitan mengakses layanan kesehatan serta ke tidak tertarik anak pada olahan makanan yang dibuat oleh orang tua sehingga anak susah mengonsumsi makanan dengan gizi tinggi. Oleh karena itu, Kegiatan PMT ini membantu para orang tua dalam memenuhi kebutuhan gizi buah hati mereka. Kegiatan PMT ini terjadwal pada bulan September hingga bulan Desember. Akan tetapi, anggaran yang seharusnya digunakan pada bulan September belum turun ke desa, sehingga PMT dapat terealisasi pada bulan November sampai bulan Januari. Adapun menu makanan yang diberikan kepada balita yang berpotensi *stunting* ini meliputi asupan yang bergizi seimbang.

Berangkat dari hal ini kementerian kesehatan bekerja sama dengan pemerintah desa memberikan perhatian pada masalah penanganan *stunting*. Salah satunya yaitu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) menjadi salah satu strategi penanganan masalah gizi pada balita. Pemerintah Indonesia melalui pemerintah Desa menyalurkan dana khusus untuk kegiatan PMT yang berlangsung dalam beberapa periode tertentu. Kegiatan PMT tersebut tidak hanya memberikan makanan tambahan saja tetapi juga sekaligus memberikan penyuluhan serta edukasi kesehatan dan gizi dalam pemberian makanan yang tepat sesuai dengan umur serta penyiapan makanan sesuai dengan umur.

Jika dilihat pemberian makanan tambahan (PMT) dilakukan pemerintah dalam beberapa periode waktu tertentu, berangkat dari hal ini tentu saja diharapkan setelah program PMT dari pemerintah ini selesai tapi untuk keberlangsungan agar anak *stunting* tersebut tetap mendapat perhatian makanan yang bergizi, oleh karena itu, kelompok 74 KKN Desa Kalimandi melakukan *workshop* edukasi mengenai inovasi pemberian menu tambahan kudapan PMT sebagai upaya agar nantinya setelah program PMT dari pemerintah selesai, orang tua terkhusus ibu dari balita bisa membuat makanan menu PMT secara mandiri untuk buah hati mereka dengan menu makanan yang berkreasi dan disukai oleh anak.

Metode

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu komponen utama dalam implementasi Tri Dharma Perguruan tinggi, selain pendidikan dan penelitian. Melalui pengabdian kepada masyarakat diharapkan terjalin interelasi antara mahasiswa, perguruan tinggi dan masyarakat. Kegiatan KKN ini dilaksanakan untuk mengasah *softskill*, kemitraan, kerja sama tim lintas disiplin/keilmuan, serta *leadership* mahasiswa

dalam mengelola program pembangunan di wilayah pedesaan. Selain itu, Kegiatan KKN ini memiliki tujuan untuk memberi pengalaman serta sebagai proses pembelajaran bagi mahasiswa untuk menggali potensi-potensi desa yang dapat dikembangkan oleh masyarakat.

Strategi *Asset Based Community Development* (ABCD), yang menekankan pada pemanfaatan potensi dan aset yang ada di dalam dan dimiliki oleh masyarakat, merupakan metodologi penelitian yang digunakan untuk proyek pengabdian masyarakat ini. Masyarakat desa adalah salah satu aset terbesarnya. Salah satu alternatif pemberdayaan masyarakat berbasis aset adalah konsep ABCD. Ketika kita berbicara tentang aset, yang dimaksud adalah potensi yang dimiliki oleh masyarakat itu sendiri. Kekayaan atau potensi yang dimiliki masyarakat dapat menjadi alat yang paling ampuh untuk mengimplementasikan program-program pemberdayaan. Sangat mungkin untuk meningkatkan pendapatan secara berkelanjutan dengan menggunakan pendekatan *Assets Based Community Development* (ABCD), yang akan meningkatkan kesejahteraan juga (LPPM UIN SAIZU, 2024).

Metode penelitian yang digunakan yaitu dengan metode sosialisasi dalam bentuk *workshop* pelatihan tentang cara membuat puding ubi ungu dan nugget dari ikan kembung dengan campuran beberapa sayur yang mengandung banyak protein dan vitamin pendukung untuk *stunting*. *Workshop* pelatihan ini dilakukan pada hari Minggu tanggal 4 Februari 2024 di Aula Desa Kalimandi Purwareja Kelompok Banjarnegara.

Hasil dan Pembahasan

Edukasi mengenai *stunting* salah satunya dengan pemberian nutrisi melalui makanan bergizi. Hal ini dirasa sangat perlu untuk dilakukan, hanya saja jika dilakukan mengedukasikan secara teori tanpa memberitahu atau melatih bagaimana proses/praktik pemilihan dan pembuatannya hal tersebut dilakukan tentu saja tidak akan berjalan efektif. Kadang kala dibutuhkan proses mengedukasikan sekaligus pelatihan terhadap warga masyarakat terkhusus orang tua yang memiliki anak balita mengenai *stunting* sangat diperlukan guna menanggulangi bertambahnya angka *stunting*. Proses penanggulangan tersebut dapat dilakukan melalui beberapa cara atau langkah salah satunya dengan melakukan *workshop* pelatihan mengenai Inovasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan tujuan setelah program pembagian PMT dari Kementerian Kesehatan selesai programnya para orang tua balita tersebut bisa tetap memberikan makanan yang bergizi dan bisa membuatnya secara mandiri.

Program inovasi pembuatan menu kudapan PMT dilakukan di Balai Desa Kalimandi pada hari Minggu tanggal 4 Februari 2024 yang dihadiri oleh bapak Kades, Kader posyandu, Kader PKK serta seluruh orang tua balita berpotensi *stunting*. Narasumber dalam acara *workshop* ini adalah Ibu Tukiyah. Beliau merupakan salah satu kader posyandu di Desa Kalimandi yang memiliki bakat dalam memproduksi berbagai jenis olahan makanan dengan sebuah inovasi yang mampu membantu dalam pemberian makanan tambahan bagi anak Jenis-jenis makanan yang bergizi tinggi ini dapat diolah menjadi aneka ragam rasa dan bentuk, salah satunya adalah nugget Ikan Sayur dan Puding Ubi Ungu. Olahan ini merupakan sebuah inovasi yang disampaikan secara transparan kepada orang tua anak berpotensi *stunting* guna membagi pengetahuan dalam olahan makanan dengan gizi

tinggi untuk menarik perhatian anak sehingga mereka mau mengonsumsi makanan yang memiliki kandungan gizi tinggi dengan mudah.

Bahan Utama Pembuatan Inovasi Kudapan PMT (Nugget dan Puding Ubi Ungu)

Dalam pemilihan bahan untuk membuat inovasi kudapan PMT yaitu nugget, kami memilih ikan kembung sebagai bahan dasar utama dengan alasan bahwa ikan kembung banyak disukai dan kaya akan gizi yang tinggi, dagingnya lembut, mudah untuk didapatkan dan juga harganya terjangkau serta tidak menimbulkan alergi. Selain itu, ikan kembung mengandung banyak protein dan karbohidrat yang bagus untuk nutrisi pertumbuhan anak. Ikan kembung mengandung vitamin A, B dan vitamin C. Selain itu, untuk menambah cita rasa dan perolehan nutrisi yang seimbang, kami menambahkan sayur sebagai bahan tambahan dalam pembuatan nugget yang terdiri dari brokoli, kentang, buncis, dan wortel.

Di Indonesia, umbi-umbian merupakan salah satu komoditas pertanian. Umbi-umbian Ubi ungu merupakan sumber makanan yang umum bagi sebagian besar masyarakat Indonesia, khususnya di Desa Kalimandi. Umbi-umbian mengandung karbohidrat dan memiliki potensi untuk digunakan sebagai alternatif pengganti beras. Ubi ungu cocok untuk dikonsumsi oleh semua kalangan, termasuk anak-anak dan orang tua. Selain rasanya yang enak dan teksturnya yang lembut, makanan ini mengandung nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. Pemilihan ubi ungu sebagai bahan dasar pembuatan puding ubi ungu dikarenakan dalam ubi ungu mengandung beragam nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh serta mudah untuk didapatkan dengan harga yang terjangkau dan tidak terlalu sulit dalam pengolahannya bisa menjadi salah bahan yang dapat digunakan untuk makanan tambahan bagi *stunting*.

Proses Pembuatan Menu Kudapan PMT

1. Proses Pembuatan Nugget Ikan Kembung

Alat dan bahan

Ikan ½kg
Maizena 2 sdm
Kentang 1 butir
Brokoli 2 iris
Wortel 1 biji
Buncis 3 biji
Telur 1kg 1 butir
Muncang sledri 1 siung
Tepung roti ¼
Bawang bombai ½ potong
Bawang 3 biji

Proses pembuatan

- a. Potong-potong sayuran dan dihaluskan, sayuran yang digunakan untuk membuat campuran atau protein pendukung ikan kembung sebagai bahan utama yaitu sayur buncis, wortel, brokoli, kentang dan seledri.

- b. Tumis bumbu, bumbu yang ditumis diantaranya ada bawang bombai yang sudah dipotong-potong, bawang putih dan kemiri.
- c. Mencampur semua bahan, bahan yang dicampur diantaranya ikan kembung yang sudah dipisahkan dengan tulangnya, kentang yang sudah di haluskan, ditambah garam dan bumbu yang sudah ditumis tadi.
- d. Setelah semuanya tercampur, lalu dicetak ke dalam wadah kotak dan di kukus lalu setelah dikukus di bentuk sesuai selera.
- e. Baluri adonan dengan telur dan lapisi dengan tepung panir.
- f. Lalu goreng nugget dan tunggu sampai menguning.
- g. Setelah selesai di goreng nugget bisa di beri saus dari bahan yang mengandung protein tinggi juga atau bisa dimakan langsung.

Proses Pembuatan Puding Ubi Ungu

Bahan-bahan

Ubi ungu

Agar-agar

Air 800 liter

Gula Pasir

Santan

Proses Pembuatan

- a. Kupas ubi ungu lalu dipotong menjadi bagian kecil-kecil
- b. Rebus ubi ungu
- c. Setelah direbus, hancurkan ubi ungu sampai halus
- d. Masak santan, air ubi ungu yang sudah dicampurkan dengan agar-agar palain, masak dan aduk sampai mengental.
- e. Setelah itu angkat dan cetak ke dalam wadah cup kecil
- f. Diamkan agar-agar sampai mengeras dan bisa di kreasikan dengan toping sesuai selera

Pelaksanaan Kegiatan Workshop Inovasi Pembuatan Menu Kudapan PMT

Pada hari Minggu, tanggal 4 Februari 2024 bertempat di Aula Desa Kalimandi Purwareja Kelompok, telah dilaksanakan kegiatan *Workshop* dengan tema “Tambahan Menu Kudapan PMT” dengan memberikan makanan tambahan untuk balita *stunting* (PMT) yang terakhir dan tambahan. menu kudapan di Desa Kalimandi, acara ini dihadiri oleh Bapak Kepala Desa, Ibu Kepala Desa, masing-masing kadus, seluruh Kader Posyandu, Seluruh kader PKK dan orang tua balita yang mendapat PMT di Desa Kalimandi.

Workshop ini bertujuan untuk memberikan informasi sekaligus menambah pengetahuan para ibu dalam menyajikan menu makanan bergizi pada anak sehingga gizi anak dapat terpenuhi dengan maksimal. Acara *workshop* Penambahan Menu Kudapan PMT dimulai pada pukul 09.00 dengan pembaca ummul kitab dan menyanyikan lagu Indonesia Raya, kemudian sambutan oleh Mukhammad Rikza Nur Fauzi selaku Ketua Panitia, dan sambutan dari bapak Kepala Desa Kalimandi. Di dalam sambutannya, beliau menyampaikan bahwa balita *stunting* bukanlah balita yang menderita gizi buruk namun balita yang tinggi atau berat badannya tidak sesuai standar.

Maka untuk membantu tumbuh kembang anak pemerintah melakukan program PMT sebagai pendongkrak gizi anak berpotensi *stunting*. Ibu Tukiah, salah satu kader posyandu di Desa Kalimandi yang memiliki bakat dalam memproduksi berbagai jenis olahan makanan memiliki sebuah inovasi yang mampu membantu dalam pemberian makanan tambahan. bagi anak berpotensi *stunting*, merupakan pembicara sekaligus pembimbing jalannya acara ini. Jenis-jenis makanan yang bergizi tinggi ini dapat diolah menjadi aneka ragam rasa dan bentuk, diantaranya adalah Nugget Ikan Sayur dengan olahan ikan kembung, sayur sayuran seperti; wortel, brokoli, kentang, daun bawang, buncis dan daun seledri.

Adapun cara pembuatannya yaitu, siapkan 250 gram atau 3 ekor ikan kembung dan di filet dagingnya. Kemudian potong buncis, brokoli, daun bawang, seledri dan wortel kecil agar mudah matang saat dikukus. Lalu kupas kentang, dipotong dadu, digoreng dan di tumbuk hingga tekstur menjadi lembut. Selanjutnya tumis bawang bombai hingga harum. Langkah selanjutnya adalah mencampurkan seluruh adonan yang sudah di siapkan. Jangan lupa tambahkan maizena 2 sendok makan, garam, gula, lada secukupnya.

Setelah semua adonan tercampur, pindahkan adonan ke dalam cetakan loyang atau sejenisnya. Kemudian kukus hingga tekstur adonan memadat lalu diamkan selama kurang lebih 30 menit sampai adonan dingin. Setelah itu potong adonan sesuai selera dan baluri adonan dengan telur dan tepung basah yang telah di campur. Lalu balur dengan tepung roti atau tepung panir. Lakukan berulang hingga adonan habis. Setelah semua adonan siap. Masukkan ke dalam *freezer* selama 2 jam agar tekstur menjadi lebih padat. Goreng nugget ikan sayur dengan api sedang, setelah matang, sajian nugget siap diberikan untuk sang buah hati.

Kemudian, ada Puding Ubi Ungu dengan bahan dasar ubi ungu dan santan yang dicampurkan dengan agar-agar. Olahan ini merupakan sebuah inovasi yang disampaikan secara transparan kepada orang tua anak berpotensi *stunting* guna membagi gizi pengetahuan dalam olahan makanan dengan gizi tinggi untuk menarik perhatian anak sehingga mereka mau mengonsumsi makanan yang memiliki kandungan gizi tinggi dengan mudah.

Hasil dari pelatihan praktis dalam inovasi makanan bergizi seperti Nugget Ikan Sayur dan Puding Ubi Ungu. orang tua dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk menyajikan makanan bergizi yang menarik bagi anak-anak mereka, sehingga dapat membantu mengatasi masalah *stunting* dan memenuhi kebutuhan gizi anak dengan lebih baik. Dengan adanya *workshop* ini diharapkan pula para orang tua dapat memahami kebutuhan protein, lemak dan karbohidrat yang harus diberikan kepada anak.

Inovasi dalam pembuatan menu makanan dengan bahan-bahan yang memiliki gizi tinggi sangat diperlukan agar anak tidak bosan dan menolak makanan yang diberikan oleh orang tuanya. Biasanya anak-anak akan lebih bersemangat ketika menerima makanan yang berbentuk menarik dan rasanya enak. Setelah *workshop* pelatihan pembuatan menu kudapan ini diharapkan para orang tua dapat mencoba dan menemukan inovasi makanan bergizi lain yang dapat diberikan kepada anaknya. Dengan adanya *workshop* ini diharapkan pula para orang tua dapat memahami kebutuhan protein, lemak dan karbohidrat yang harus diberikan kepada anak. Ibu harus mampu menyusun menu PMT berdasarkan jumlah energi, protein, lemak, dan karbohidrat. Balita membutuhkan energi

dan protein untuk menopang pertumbuhan dan perkembangannya, serta aktivitasnya sehari-hari.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka disimpulkan bahwa edukasi mengenai *stunting*, termasuk melalui pemberian nutrisi melalui makanan bergizi, sangat penting untuk dilakukan. Namun, pendekatan yang hanya bersifat teoritis tanpa pelatihan praktis dalam pemilihan dan pembuatan makanan tidak akan efektif. *Workshop* seperti yang dilakukan di Balai Desa Kalimandi menunjukkan pentingnya pelatihan praktis dalam inovasi makanan bergizi seperti Nugget Ikan Sayur dan Puding Ubi Ungu. Pembuatan makanan tambahan tersebut melibatkan pemilihan bahan yang tepat seperti ikan kembung dan ubi ungu yang kaya akan nutrisi, serta teknik pembuatan yang sesuai agar tetap bergizi. Melalui *workshop* ini, diharapkan orang tua dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk menyajikan makanan bergizi yang menarik bagi anak-anak mereka, sehingga dapat membantu mengatasi masalah *stunting* dan memenuhi kebutuhan gizi anak dengan lebih baik. Dengan adanya *workshop* ini diharapkan pula para orang tua dapat memahami kebutuhan protein, lemak dan karbohidrat yang harus diberikan kepada anak.

DAFTAR PUSTAKA

<https://faperta.untirta.ac.id/ikan-kembung-sumber-protein-yang-sehat-dan-murah/>

Asmi, Fauzia, Nur. Edukasi Pembuatan Menu PMT Berbasis Pangan Lokal pada Kader Posyandu Puskesmas Mekar Mukti. Bekasi. Poltekita, Jurnal Masyarakat. Vol. 03. No. 04.2022.

Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150. <https://doi.org/10.26714/jg>.

Chandra dewi, A., & Adiyasa, I. N. (2021). Peningkatan Status Gizi Anak Sekolah Melalui Pendampingan Pmt-As Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 3(1), 22. <https://doi.org/10.32807/jpms.v3i1.777>

Darawati, M., Yunianto, A. E., Doloksaribu, T. H., & Chandradewi, A. (2021). Formulasi food bar berbasis pangan lokal tinggi asam amino esensial untuk anak balita stunting. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 163. <https://doi.org/10.30867/action.v6i2.480>

G.A.KD Ratna Kusumasari, Wahyu Kristiningrum, & Luvi Dian Afriyani. (2021). Efektivitas Pelatihan Pembuatan PMT Menu Lokal Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Ibu Dalam Memberikan Pmt Pada Balita Dengan Gizi Kurang Di Desa Leyangan. *Journal of Holistics and Health Science*, 2(2), 22–36. <https://doi.org/10.35473/jhhs.v2i2.50>

Kamalia, Amanda. Muharsih, Lania. “*Inovasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Untuk Pencegahan Stunting Locus Desa Sukamekar*”. *Jurnal Pengabdian Mahasiswa* Vol. 2 No. 2, hal.7778-779.

Nain, Umar. *Pelaksanaan Program Posyandu Dan Perilaku Hidup Sehat Ibu Dan Anak Di Desa Sidomulyo, Kecamatan Godean Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta*. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. 894. Page 2. Vol 2 (5) 2020: 893–900.

Nurbaya, Saeni, R. H., & Irwan, Z. (2022). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Kader Posyandu Melalui Kegiatan Edukasi dan Simulasi. *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, 6(1), 678–686. Retrieved from <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/6579>.