

Edukasi Pemanfaatan dan Praktik Pengolahan Pangan Budidaya Lokal Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Provinsi Aceh

*Education on the Utilization and Practice of Locally Cultivated Food Processing as an Effort
to Prevent Stunting in Aceh Province*

Novriaman Pakpahan*

Hilka Yuliani

Maya Indra Rasyid

Sri Maryati

Hasanuddin Husin

Lia Angraeni

Department of agricultural product
technology, Faculty of Agriculture,
Teuku Umar University, West Aceh,
Aceh Province, Indonesian

email: novriaman@utu.ac.id

Kata Kunci

Balita
Gizi
Pangan
kehamilan
Stunting

Keywords:

Food
Nutrition
Pregnance
Toddler
Stunting

Received: January 2023

Accepted: March 2023

Published: November 2023

Abstrak

Provinsi Aceh merupakan salah satu daerah yang memiliki angka prevalensi stunting yang sangat tinggi di Indonesia. Kegiatan pengabdian masyarakat dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan ibu hamil dan anak sebagai upaya pencegahan kejadian stunting. Kegiatan pengabdian juga melaksanakan praktik pengolahan pangan yang ditujukan untuk memberikan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan sebagai asupan pangan bergizi bagi ibu dan anak. Sasaran peserta dari kegiatan pengabdian adalah warga desa, perangkat desa dan perangkat posyandu. Total peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian adalah 120 peserta yang terdiri dari 35 lelaki dan 85 perempuan. Sedangkan berdasarkan kelompok peserta terdiri dari 101 warga desa, 12 perangkat desa dan 7 perwakilan posyandu. Berdasarkan evaluasi, kegiatan berhasil untuk memberikan pemahaman dan kesadaran masyarakat terkait pentingnya asupan makanan bagi kesehatan ibu dan anak dan juga berhasil menambah keterampilan peserta dalam mengolah beberapa produk olahan pangan bergizi. Selanjutnya, penilaian terhadap hasil tes tertulis menunjukkan rata-rata peserta memperoleh nilai cukup baik. Itu menunjukkan peserta cukup baik memahami materi pembelajaran. Akan tetapi, kemampuan menjawab tes tertulis tersebut dapat ditingkatkan dengan mengulang membaca modul pembelajaran. Bimbingan dari pemangku kepentingan terhadap warga desa secara berkelanjutan perlu diprogramkan agar memperoleh dampak baik yang lebih luas.

Abstract

Aceh Province is one of district that has a very high stunting prevalence rate in Indonesia. Community service activities was aimed to provide knowledge and public awareness of the importance of the health of pregnant women and children as an effort to prevent stunting. Community service activities also carried out food processing practices aimed at providing community skills in processing food as nutritious food intake for mothers and children. The target participants of the community service activities are villagers, village apparatus and posyandu officials. The total number of participants who took part in the community service activities was 120 participants consisting of 35 men and 85 women. Meanwhile, based on the group of participants, it consisted of 101 villagers, 12 village officials and 7 posyandu delegation. Based on evaluation, the activity succeeded in providing understanding and awareness of the community regarding the importance of food intake for the health of mothers and children and also succeeded in increasing the participants' skills in processing several nutritious processed food products. Furthermore, the assessment of the results of the written test showed that the average participant obtained a fairly good score. It shows that the participants understand the learning material quite well. However, the ability to answer the written test can be improved by repeating reading the learning module. Guidance from stakeholders towards villagers on an ongoing basis needs to be programmed in order to have a wider positive impact



© 2023 Novriaman Pakpahan, Hilka Yuliani, Maya Indra Rasyid, Sri Maryati, Hasanuddin Husin, Lia Angraeni. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i6.4557>

How to cite: Pakpahan, N., Yuliani, H., Rasyid, M. R., Maya, I. R., Maryati, S., Husin, H., & Angraeni, L. (2023). Edukasi Pemanfaatan dan Praktik Pengolahan Pangan Budidaya Lokal Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Provinsi Aceh. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(6), 826-833. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i6.4557>

PENDAHULUAN

Stunting adalah istilah yang digunakan untuk mendeskripsikan kondisi kekurangan gizi kronis akibat asupan yang tidak cukup saat usia dini (masa kehamilan dan masa setelah lahir) yang berlangsung lama. Dampak dari kondisi tersebut menyebabkan peningkatan angka kematian bayi, anak mudah mengalami sakit dan memiliki postur tubuh tak maksimal saat dewasa (Mashar *et al.*, 2021). Selanjutnya, anak-anak yang pernah mengalami stunting memiliki kemampuan kognitif yang rendah saat tumbuh dewasa, sehingga itu dapat menjadi penghambat kemajuan suatu negara pada masa yang akan datang (Herlina & Nurjannah, 2017).

Beberapa kajian terkait permasalahan stunting di Indonesia menyebutkan bahwa kejadian stunting dipengaruhi oleh banyak faktor. Pertama, anak balita tidak mendapatkan Air Susu Ibu (ASI) eksklusif, dan tidak menerima/diperkenalkan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Kedua yaitu pengetahuan dan kesadaran masyarakat yang rendah tentang pentingnya memantau kesehatan anak di Pos Layanan Terpadu (Posyandu) dan imunisasi anak. Selanjutnya, masyarakat memiliki yang memiliki kemampuan ekonomi yang rendah rentan terhadap kejadian stunting karena mengalami kesulitan untuk membeli bahan pangan bergizi. Sanitasi yang buruk dan akses air bersih yang sulit juga berperan terhadap penurunan kesehatan ibu dan anak (Falmuariat *et al.*, 2022; Lestari *et al.*, 2014; Mashar *et al.*, 2021).

Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam merupakan salah satu daerah yang memiliki angka prevalensi stunting yang sangat tinggi di Indonesia. Hasil Studi Status Gizi Indonesia pada tahun 2021 menunjukkan bahwa provinsi Nanggroe Aceh Darussalam memiliki angka prevalensi stunting sebesar 33,2% . Nilai tersebut menempatkan Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam berada pada peringkat tiga (3) sebagai provinsi yang memiliki angka prevalensi tertinggi secara nasional di bawah Provinsi Nusa Tenggara Timur dan Sulawesi Barat (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021). Khusus di provinsi Nanggroe Aceh Darussalam, kajian terkait kejadian stunting melaporkan bahwa faktor utama penyebab stunting adalah rendahnya pemberian ASI eksklusif terhadap balita (0-59 bulan), selain itu ASI tidak diberikan secara sempurna oleh ibu. Faktor kedua adalah pengangguran yang masih tinggi sehingga sulit untuk memenuhi kebutuhan gizi (Ramadhan & Ramadhan, 2018). Kajian di daerah lainnya menunjukkan bahwa kondisi ekonomi tidak terlalu berperan terhadap penyebab kejadian stunting (Supariasa & Purwaningsih, 2019; Yuwanti *et al.*, 2021). Kajian tersebut menyebutkan bahwa kondisi ekonomi yang rendah dapat dikurangi pengaruhnya terhadap kejadian stunting jika keluarga memiliki pengetahuan yang baik tentang asupan pangan bergizi.

Asupan pangan bergizi dapat diperoleh dari bahan pangan yang murah. Pemanfaatan pangan yang dibudidayakan lokal menjadi pilihan yang paling ideal dan murah untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Beberapa sumber pangan yang telah observasi di lokasi kegiatan yang berpotensi dimanfaatkan dan memiliki kandungan gizi bagi anak dan ibu hamil adalah tomat, kangkung, kelor dan ikan lele. Tomat dan kangkung mengandung asam folat, zat besi dan vitamin C yang bermanfaat untuk meningkatkan kadar *Hemoglobin* pada ibu hamil (Fitriani *et al.*, 2020). Kelor diketahui memiliki potensi sebagai pangan yang dapat meningkatkan produksi ASI (Aliyanto & Rosmadewi, 2019; Zakaria *et al.*, 2016). Ikan lele banyak mengandung asam lemak omega 3, dan omega 6 yang bermanfaat bagi perkembangan otak janin dan balita (Herlina & Nurjannah, 2017; Nurasmi *et al.*, 2018). Selanjutnya, ikan lele juga memiliki kandungan protein yang tinggi yang telah diketahui berpotensi sebagai sumber pangan yang baik untuk anak balita gizi kurang (Mervina *et al.*, 2012).

Kegiatan pengabdian masyarakat dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan ibu hamil dan anak sebagai upaya pencegahan kejadian stunting. Selanjutnya, kegiatan pengabdian juga melaksanakan praktik pengolahan pangan yang ditujukan untuk memberikan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan sebagai asupan pangan bergizi bagi ibu dan anak.

METODE

Lokasi, Waktu dan Khalayak Sasaran

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan September - November 2022 di beberapa lokasi Desa di Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam yaitu Desa Babul Makmur (kabupaten Simeulu), Desa Arongan (Kabupaten Nagan Raya), Desa Alue Ambang (kabupaten Aceh Jaya), Desa Padang (Kabupaten Aceh Barat Daya), Desa Suka Makmur (Kabupaten Aceh Selatan), dan Desa Tanah Bara (Kabupaten Aceh Singkil). Lokasi dipilih berdasarkan kejadian stunting dan karakteristik pendidikan masyarakat. Rata-rata masyarakat di lokasi pilihan memiliki pendidikan formal yang rendah sehingga diperlukan edukasi untuk meningkatkan kesadaran pentingnya kesehatan ibu dan anak. Pemilihan lokasi dan jadwal kegiatan diputuskan berdasarkan kesepakatan bersama antara tim dan mitra.

Sasaran peserta dipilih menyesuaikan tujuan kegiatan pengabdian yaitu pemangku kepentingan yang dekat dengan permasalahan kesehatan ibu dan anak. Sasaran peserta dari kegiatan pengabdian adalah warga desa, perangkat desa dan perangkat posyandu. Pemilihan kelompok peserta yang beragam diharapkan menumbuhkan sinergisitas antar pemangku kepentingan. Rencana-rencana program dari pemangku kepentingan yang berkaitan dengan pencegahan stunting diharapkan muncul setelah kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Pelaksanaan

Pengabdian dilaksanakan dengan mengundang perangkat posyandu dan warga desa yang dibantu oleh perangkat desa dan mahasiswa bina desa untuk mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dua tahap yaitu pemaparan materi dan praktik pengolahan pangan. Pemaparan materi dilakukan dalam bentuk ceramah kepada masyarakat dan diskusi dengan peserta kegiatan. Pemaparan materi dilakukan oleh dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar. Peserta juga diberi modul pembelajaran yang memuat materi tentang bahan pangan yang bermanfaat bagi ibu hamil dan anak-anak yang meliputi karakteristik bahan pangan, kandungan gizi dan manfaat dan prosedur pengolahan pangan. Kegiatan praktik pengolahan pangan dilakukan untuk beberapa produk olahan. Kegiatan praktik tidak hanya mengajarkan cara mengolah produk, akan tetapi penerapan higien dan sanitasi pangan juga diajarkan. Adapun produk olahan pangan yang dipraktikkan oleh peserta yaitu Pudding Kelor, Minuman Jelly Tomat, dan Stik Ikan Lele-Kangkung. Formulasi dan prosedur pembuatan produk olahan tersebut adalah sebagai berikut.

1. Formulasi dan prosedur pembuatan stik ikan lele-kangkung

a. Formulasi stik ikan lele-kangkung

Formulasi stik ikan lele-kangkung yang dibuat pada kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat pada Tabel I.

Tabel I. Formulasi stik ikan lele-kangkung.

| Bahan | Jumlah bahan |
|----------------|--------------|
| Ikan Lele | 300 g |
| Daun Kangkung | 300 g |
| Tepung Terigu | 1 kg |
| Tepung Tapioka | 50 g |
| Telur | 2 butir |
| Margarin | 50 gram |
| Baking Powder | 10 gram |
| Bawang Putih | 30 gram |
| Bawang Merah | 20 gram |
| Merica | 5 gram |
| Minyak Goreng | 2 liter |
| Garam | secukupnya |
| Air | secukupnya |

b. Prosedur pembuatan stik ikan lele-kangkung

Sebanyak 300 g daun kangkung yang telah disortasi dan dicuci diblender sehingga dihasilkan pure daun kangkung. Fillet ikan lele dikukus selama 30 menit, kemudian diangkat dan dihaluskan dengan menggunakan blender. Bawang putih, bawang merah, dan merica dihaluskan dengan menggunakan blender. Tepung terigu, tepung tapioka,

telur, margarin, baking powder, bumbu, pure kangkung dan daging lele halus dicampur dan ditambahkan air untuk membentuk adonan. Adonan kemudian didiamkan selama 20 menit kemudian dicetak menggunakan peralatan ampia seperti potongan adonan mi. Adonan yang telah dicetak digoreng menggunakan minyak panas hingga berwarna kuning keemasan. Stik ikan lele-kangkung siap untuk disajikan dan dikonsumsi.

2. Formulasi dan prosedur pembuatan minuman jelly tomat

a. Formulasi Minuman Jelly Tomat

Formulasi minuman jelly tomat yang digunakan pada praktik pengolahan pangan pada kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat pada Tabel II.

Tabel II. Formulasi minuman jelly tomat

| Bahan | Jumlah Bahan |
|-------------|--------------|
| Tomat | 2 kilogram |
| Air matang | 1 Liter |
| jelly bubuk | 20 gram |
| Gula pasir | 200 gram |

b. Prosedur pembuatan Minuman Jelly Tomat

Sebanyak 2 kg tomat dibelah menjadi dua bagian dan buang isinya. Potongan tomat dicelupkan ke dalam air panas selama 1 menit (blansir), kemudian dibuang kulit luarnya. Daging tomat kemudian dihancurkan dengan blender hingga menjadi bubur tomat. Bubur tomat kemudian diambil sarinya dengan cara memeras bubur buah tomat dan menyaringnya dengan kain saring. Selanjutnya, sebanyak satu liter sari tomat diambil dan diencerkan dengan air sebanyak satu liter. Sari tomat kemudian ditambahkan 20 gram karagenan atau bubuk agar-agar, dan 200 gram gula pasir. Campuran tersebut kemudian dipanaskan hingga mendidih dan dibiarkan mendidih selama satu menit. Minuman jelly tomat kemudian dibiarkan hangat kemudian dimasukkan ke dalam wadah gelas.

3. Formulasi dan prosedur pembuatan pudding kelor

a. Formulasi minuman Puding Kelor

Formulasi puding kelor yang digunakan pada praktik pengolahan pangan pada kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat pada Tabel III.

Tabel III. Formulasi puding kelor

| Bahan | Jumlah Bahan |
|-------------------|--------------|
| Daun kelor segar | 500 gram |
| Air Mineral | 500 mL |
| Bubuk agar-agar | 20 gram |
| Santan | 1 Liter |
| Susu kental manis | 375 gram |

b. Prosedur pembuatan Puding Kelor

Sebanyak 500 gram daun kelor dicuci bersih lalu masukkan ke dalam air mendidih selama 30 detik. Daun kelor diambil dan dimasukkan ke dalam blender dan ditambahkan air 500 mL lalu dihaluskan dan disaring. Ekstrak daun kelor dituang ke dalam wadah panci kemudian dicampur bubuk agar-agar, santan, susu kental manis. Adonan puding kemudian direbus sampai mendidih dan dituang ke wadah tahan panas. Puding kelor disajikan ketika telah dingin dan tekstur telah memadat.

Peserta diberikan kuisioner umpan balik untuk mengukur keberhasilan tujuan kegiatan dan tes tertulis untuk mengetahui pemahaman peserta tentang materi pembelajaran. Target yang diharapkan dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah peserta kegiatan pengabdian memiliki pengetahuan tentang pangan bergizi dan kesehatan ibu dan anak dan memiliki keterampilan dalam mengolah pangan bergizi yang berasal dari pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Jumlah Peserta Pengabdian

Total peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian adalah 120 peserta yang terdiri dari 35 lelaki dan 85 perempuan. Sedangkan berdasarkan kelompok peserta terdiri dari 101 warga desa, 12 perangkat desa dan 7 perwakilan posyandu. Data karakteristik jumlah peserta secara lengkap dapat dilihat pada Tabel IV. Karakteristik kelompok peserta yang hadir dalam kegiatan ini telah mencapai sasaran peserta yang diharapkan. Hal ini menunjukkan kegiatan pengabdian masyarakat mendapat sambutan yang cukup baik dari pemangku kepentingan di lokasi kegiatan.

Tabel IV. Karakteristik Jumlah Peserta

| Lokasi Kegiatan | Karakteristik Jumlah Peserta | | | | |
|----------------------|------------------------------|-----------|------------|------------------|----------|
| | Jenis Kelamin | | Warga Desa | Kelompok Peserta | |
| | Lelaki | Perempuan | | Perangkat desa | Posyandu |
| Desa Babul Makmur | 8 | 12 | 16 | 3 | 1 |
| Desa Arongan | 5 | 18 | 19 | 2 | 2 |
| Desa Suka Makmur | 4 | 14 | 15 | 2 | 1 |
| Desa Tanah Bara | 8 | 14 | 19 | 2 | 1 |
| Desa Alue Ambang | 4 | 15 | 17 | 1 | 1 |
| Desa Padang | 6 | 12 | 15 | 2 | 1 |
| Total Peserta | 35 | 85 | 101 | 12 | 7 |

Respon dan Tanggapan Khalayak Sasaran

Respon peserta terhadap kegiatan pengabdian masyarakat sangat baik. Kelompok peserta baik warga, perangkat desa dan perangkat posyandu sangat antusias terhadap pelaksanaan pengabdian masyarakat. Pelaksanaan pemaparan materi dan kegiatan praktik pengolahan pangan oleh peserta berjalan lancar. Secara umum peserta menilai kegiatan ini sangat bermanfaat bagi warga desa. Selama kegiatan juga terdapat pertanyaan-pertanyaan yang diajukan peserta seperti tentang imunisasi, pangan yang kurang baik bagi ibu hamil, kesehatan anak dan sumber pangan lain yang juga baik bagi kesehatan. Perangkat posyandu juga ikut membantu dalam menyampaikan jawaban dari pertanyaan tersebut.



Gambar 1. Pemaparan Materi Pengabdian Masyarakat.



Gambar 2. Praktik Pengolahan Pangan Bergizi.



Gambar 3. Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan

Hasil Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk menilai keberhasilan kegiatan dan pemahaman peserta terkait stunting, kandungan dan manfaat gizi pangan, dan praktik pengolahan pangan yang baik. Berdasarkan hasil evaluasi, kegiatan berhasil untuk memberikan pemahaman dan kesadaran masyarakat terkait pentingnya asupan makanan bagi kesehatan ibu dan anak dan juga berhasil menambah keterampilan peserta dalam mengolah beberapa produk olahan pangan bergizi. Selanjutnya, penilaian terhadap hasil tes tertulis menunjukkan rata-rata peserta memperoleh nilai cukup baik. Itu menunjukkan peserta cukup baik memahami materi pembelajaran. Akan tetapi, kemampuan menjawab tes tertulis tersebut dapat ditingkatkan dengan mengulang membaca modul pembelajaran. Bimbingan dari pemangku kepentingan terhadap warga desa secara berkelanjutan perlu diprogramkan agar memperoleh dampak baik yang lebih luas.

Tabel V. Evaluasi Kegiatan Pengabdian

| Lokasi Kegiatan | Hasil Evaluasi |
|-------------------|-------------------------------------|
| Desa Babul Makmur | Terlaksana dengan baik dan berhasil |
| Desa Arongan | Terlaksana dengan baik dan berhasil |
| Desa Suka Makmur | Terlaksana dengan baik dan berhasil |
| Desa Tanah Bara | Terlaksana dengan baik dan berhasil |
| Desa Alue Ambang | Terlaksana dengan baik dan berhasil |
| Desa Padang | Terlaksana dengan baik dan berhasil |

KESIMPULAN

Edukasi pemanfaatan dan praktik pengolahan pangan budidaya lokal sebagai upaya pencegahan stunting berhasil dilaksanakan di beberapa desa Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Peserta kegiatan telah memiliki pemahaman yang cukup baik tentang manfaat gizi pangan bagi kesehatan ibu dan anak. Selanjutnya, warga juga telah memiliki keterampilan dalam mengolah pangan sebagai asupan pangan bergizi bagi ibu hamil dan anak. Bimbingan dari pemangku kepentingan terhadap warga desa secara berkelanjutan perlu diprogramkan agar dampak baik yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar bersama taskforce universitas teuku umar sebagai pelaksana kegiatan liga kampus merdeka yang didanai oleh kemendikbudristek sehingga pengabdian masyarakat terlaksana. Selanjutnya, penulis juga mengucapkan terimakasih kepada mahasiswa, perangkat desa dan perangkat posyandu dari masing-masing desa binaan yang telah membantu pelaksanaan pengabdian masyarakat.

REFERENSI

- Aliyanto, W., & Rosmadewi, R. (2019). Efektifitas Sayur Pepaya Muda dan Sayur Daun Kelor Terhadap Produksi ASI Pada Ibu Post Partum Primipara. *Jurnal Kesehatan*, **10**(1). <http://ejournal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
- Falmuariat, Q., Febrianti, T., & Mustakim, M. (2022). Faktor risiko kejadian stunting pada balita di negara berkembang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, **11**(2), 308–315. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i2.758>
- Fitriani, F., Evayanti, Y., & Isnaini, N. (2020). Pemberian Jus Tomat Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Trisemester III Tahun 2019. *Jurnal Kebidanan*, **6**(2), 230–235.
- Herlina, N., & Nurjannah, A. (2017). Membentuk Kecerdasan Otak Janin Selama Kehamilan. *Jurnal Sehat Masada*, **10**(2), 157–161.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021, December 27). Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia Tingkat Nasional, Provinsi, Kabupaten/Kota Tahun 2021. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 11–17.
- Lestari, W., Margawati, A., & Rahfiludin, M. Z. (2014). Faktor Risiko Stunting Pada Anak Umur 6-24 Bulan di Kecamatan Penanggalan Kota Subulussalam Provinsi Aceh. *Jurnal Gizi Indonesia*, **3**(1), 37–45.
- Mashar, S. A., Suhartono, S., & Budiono, B. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Stunting Pada Anak: Studi Literatur. *Serambi Engineering*, **VI**(3), 2076–2084.
- Mervina, M., Kusharto, C. M., & Marliyati, S. A. (2012). Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (*clarias gariepinus*) dan isolat protein kedelai (*glycine max*) sebagai makanan potensial anak balita gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, **23**, 9–16.
- Nurasmi, N., Sari, P., & Rusmiati, R. (2018). Analisis Kandungan Asam Lemak Omega 3, Omega 6 dan Omega 9 dari Ikan Lele (*Clarias Sp*) Pada Peningkatan Nutrisi Balita. *Journal of Borneo Holistic Health*, **1**(1), 96–100.
- Ramadhan, R., & Ramadhan, N. (2018). Determinasi Penyebab Stunting di Provinsi Aceh. *SEL Jurnal Penelitian Kesehatan*, **5**(2), 71–79.
- Supariasa, I. D. N., & Purwaningsih, H. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Stunting Pada Balita di Kabupaten Malang. *Karta Raharja*, **1**(2), 55–64. <http://ejournal.malangkab.go.id/index.php/kr>

Yuwanti, Y., Festy, M. M., & Meity, M. S. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Stunting Pada Balita di Kabupaten Grobogan. *Cendekia Utama Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat*, **10**(1), 74-84.

Zakaria, Z., Hadju, V., As'ad, S., & Bahar, B. (2016). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kelor Terhadap Kuantitas dan Kualitas Air Susu Ibu (ASI) Pada Ibu Menyusui Bayi 0-6 Bulan. *Jurnal MKMI*, **12**(3).