

PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN HASIL KEBUN GIZI ATAU BAHAN LOKAL DI TANJUNG HULU

Katarina Jeanne Oktaviani¹, Nelly Wedyawati², Fransiskus Tatik Naga Surya Mandala³

¹²Prodi PGSD, STKIP Persada Khatulistiwa Sintang, Kalimantan Barat, Indonesia

³ Betang Pelita-mitra Wahana Visi Indonesia Area Sintang

Email: jela2978@gmail.com¹, nellywedyawati@gmail.com², fransiskustatik@gmail.com³

Abstract: Tanjung Hulu Village, Sepauk Sub-district is a mentoring village of Betang Pelita (BETTA)-a partner of Wahana Visi Indonesia (WVI) that handling stunting and child nutrition cases. However, there are still 3 children weight under the red line and 4 children underweight. The purpose of this activity is to train parents of toddlers, cadres and health workers how cooking food from local ingredients of the nutrition garden. This training is expected can support the sustainability of the feeding food to babies and children program and nutrition garden. The method of implementing by lecture, demonstration with examples and direct practice. This training was held on Friday, 28 November 2023 at health centre Tanjung Hulu Village with 26 participants consisting of 19 parents of toddlers and 7 cadres. Based on pre and post-test questionnaires given to 26 participants, they knowledge increase with an average value at the beginning of 84 to 95. This activity succeeded increasing knowledge and understanding of participants convincingly. This is evidenced by the pre and post-test having a significant positive effect as evidenced by the *p* value which is smaller than 0.05. Increased knowledge can support improvement of participants' skills in cooking and variety of food processing for children.

Keywords: Training, Cooking, Nutrition, Local, Ingredients

Abstrak: Desa Tanjung Hulu, Kecamatan Sepauk merupakan desa bimbingan Betang Pelita (BETTA)-mitra Wahana Visi Indonesia (WVI) dalam menangani kasus stunting dan nutrisi anak. Namun masih ditemukan 3 anak yang mengalami BGM dan 4 orang berat badan kurang.. Tujuan kegiatan ini adalah memampukan orang tua balita, kader, tenaga kesehatan dan mitra lainnya untuk memiliki pengetahuan dari pengolahan makanan menu bahan lokal dari hasil kebun gizi di Desa Tanjung Hulu sebagai penunjang keberlanjutan program PMBA dan kebun gizi. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah ceramah, demonstrasi dengan contoh dan praktik langsung. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada Jumat, 28 November 2023 di Polindes Desa Tanjung Hulu dengan jumlah peserta 26 orang yang terdiri 19 dari orang tua balita dan 7 orang kader. Berdasarkan kuesioner pre test dan post test yang diberikan kepada 26 orang peserta terlihat mengalami peningkatan pengetahuan setelah pemberian materi dan praktik langsung dengan nilai rata-rata diawal yaitu 84 menjadi 95. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan serta pemahaman peserta secara menyakinkan. Hal ini dibuktikan dengan pre test dan post test memiliki pengaruh positif yang signifikan dibuktikan dengan *p* value yang lebih kecil dari 0.05. Pengetahuan yang meningkat dapat mendukung peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah makanan untuk menunjang variasi pengolahan makanan bagi anak.

Kata Kunci: Pelatihan, Masak, Gizi, Bahan Lokal

PENDAHULUAN

Periode emas merupakan masa yang sangat penting bagi tumbuh kembang anak. Periode ini menentukan kualitas kesehatan, kesejahteraan, pembelajaran dan perilaku di masa mendatang (Zuryani, 2024). Orang tua sangat berperan penting mendukung tumbuh kembang anak. Pertumbuhan merupakan pertambahan ukuran anak yang dinilai dari pertambahan berat badan, panjang atau tinggi badan, dan lingkaran kepala. Sedangkan perkembangan merupakan pertambahan kemampuan anak baik dari segi motorik (kasar dan halus), kognitif, bahasa, sosial, dan emosional (Anggreni, Hety, & Susanti, 2023)

Ada banyak aspek yang mempengaruhi tumbuh kembang anak, salah satunya adalah kebutuhan nutrisi (Araina, Sulistyningrum, & Firlianty, 2020). Kebutuhan nutrisi ini didapatkan dari apa yang dikonsumsi anak seperti ASI & makanan pada usia masa periode emas baduta dan balita.

Desa Tanjung Hulu, Kecamatan Sepauk merupakan salah satu dusun bimbingan Betang Pelita (BETTA)-mitra Wahana Visi Indonesia (WVI) dalam menangani kasus stunting dan nutrisi anak. Di Desa Tanjung Hulu sudah pernah di implementasikan program yang berkaitan dengan nutrisi pada anak yaitu program kebun gizi serta program pemberian makanan pada bayi dan anak (PMBA). Namun masih ada ditemukan 3 anak yang mengalami berat badan di bawah garis merah (BGM) dan 4 berat badan kurang. Meskipun penyebab kekurangan gizi kompleks, penyebab utamanya adalah konsumsi makanan yang

kurang sehat (Wahyuni, 2020). Selain itu, bisa juga disebabkan oleh anak mengalami Gerakan Tutup Mulut (GTM).



Gambar 1. Kebun gizi Desa Tanjung Hulu

Pola makan yang kurang sehat bisa disebabkan oleh orang tua yang belum mengerti tentang pemberian makan bayi dan anak (PMBA) 4 bintang yang terdiri dari 4 unsur gizi, yaitu karbohidrat, protein hewani, protein nabati dan sayuran. Kebiasaan anak-anak mengonsumsi makanan instan seperti mie merupakan kebiasaan yang harus diubah karena mie instan cenderung rendah dalam gizi. Adapun beberapa hal yang menyebabkan anak mengalami GTM antara lain anak bosan dengan menu yang disajikan, anak takut mencoba makanan baru, serta komposisi yang diberikan atau dikenalkan pada anak memiliki tekstur yang tidak sesuai (Sumarto & dkk, 2023). Selain itu, Desa Tanjung Hulu memiliki kekayaan alam yang dapat dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesehatan anak-anak (Rachmawaty & dkk, 2023).

Kondisi anak di Desa Tanjung Hulu memicu Betang Pelita (BETTA)-mitra Wahana Visi Indonesia (WVI) untuk mengatasi masalah tersebut dengan program pelatihan pengolahan makanan dari hasil

kebun Gizi atau bahan lokal. Program ini mengajarkan orang tua cara mengolah bahan makanan hasil dari kebun gizi dan bahan lokal yang mudah ditemui di sekitar masyarakat. Pada program ini juga mengajarkan orang tua untuk membuat menu makan sesuai porsi usia anak dan tampilan makanan yang unik sehingga anak tertarik untuk mengonsumsinya.

Menurut Handarini & Madyowati (2021), peningkatan pengetahuan tentang pentingnya gizi seimbang, memilih sumber bahan baku pangan lokal yang digunakan, mengolah makanan bagi balita, mengatur menu dalam seminggu sehingga balita tidak bosan, sangat diperlukan bagi ibu-ibu untuk mengantisipasi anaknya tidak mengalami gizi buruk, gizi lebih maupun stunting.

Akan tetapi peningkatan pengetahuan tersebut kurang efektif jika hanya disampaikan lewat ceramah. Edgar Dale sudah menyajikan rumusan yang sistematis tentang daya serap dari masing-masing gaya belajar seseorang. Menurutnya, pengalaman belajar membaca hanya memiliki daya serap 10% terhadap apa yang seseorang pelajari, pengalaman belajar mendengar memiliki daya serap 20%, melihat 30%, mendengar dan melihat 50%, partisipasi dan kolaborasi 70%, dan gaya belajar simulasi atau perform 90% (Zhang dkk dalam Rahayu & dkk, 2023)

Untuk memaksimalkan hasil yang diperoleh dari suatu kegiatan diperlukan pengalaman belajar yang bisa mencapai tahap gaya belajar simulasi atau perform yang bisa dicapai melalui kegiatan pelatihan dan lain-lain. Oleh karena itu kegiatan pelatihan pengolahan menu makanan dari hasil kebun Gizi atau bahan lokal di Desa Tanjung Hulu merupakan salah satu solusi yang tepat untuk orang tua balita, kader, tenaga kesehatan dan mitra lainnya mengerti dan mampu mengolah menu makanan dari kebun gizi atau bahan lokal. Hal ini dikarenakan dalam pelatihan tidak hanya dijelaskan materi saja akan tetapi peserta terlibat langsung dalam praktik pembuatan makanannya. Pelatihan pengolahan makanan ini berfokus mengajarkan peserta membuat mie sayur dan nugget ayam.

Beberapa penelitian yang relevan dengan kegiatan ini adalah penelitian yang dilakukan oleh Nur Wahyuni (2020) yang berjudul “Pelatihan Pengolahan Makanan Yang Aman Dan Berkelanjutan Bagi Pelaku Usaha Kuliner di Desa Wisata Mandalika Lombok Tengah Nusa Tenggara Barat”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan makanan tersebut terbukti dapat meningkatkan pengetahuan pengetahuan

dan pemahaman peserta terkait dengan cara mengolah makanan yang baik.

Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Astuti Nur dkk (2021) yang berjudul "Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Sumber Protein Untuk Meningkatkan Status Gizi Balita Di Kampung Nelayan Oesapa Kupang" menunjukkan bahwa program pelatihan pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan status gizi anak serta dapat meningkatkan pengetahuan peserta tentang pengolahan pangan lokal.

Tujuan kegiatan ini adalah Orang tua mengerti tentang menu empat bintang yaitu karbohidrat, protein hewani, protein nabati dan sayuran dan memampukan orang tua balita, kader, tenaga kesehatan dan mitra lainnya untuk memiliki pengetahuan dari pengolahan makanan menu bahan lokal dari hasil kebun gizi di Desa Tanjung Hulu sebagai penunjang keberlanjutan program pemberian makan bayi dan anak dan kebun gizi.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah ceramah, demonstrasi dengan contoh dan praktik langsung.

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan pengolahan makanan menu bahan lokal dari hasil kebun gizi di Desa Tanjung Hulu akan diselenggarakan pada :

Hari : Jumat

Tanggal : 28 November 2023

Tempat : Polindes Desa Tanjung Hulu

B. Lokasi Kegiatan

Kegiatan pelatihan pengolahan makanan dari hasil kebun gizi atau bahan lokal akan dilaksanakan di Desa Tanjung Hulu.

C. Perencanaan Kegiatan

Rencana kegiatan yang akan dilakukan untuk mensukseskan kegiatan ini, yaitu:

1. Tahap persiapan kegiatan awal

Pada tahap ini, kegiatan lebih berfokus pada persiapan pra-pelaksanaan kegiatan. Termasuk menyiapkan peralatan yang akan digunakan pada saat kegiatan dilaksanakan. Selain itu, pada tahap ini tim pelaksana melakukan koordinasi kepada para kader untuk menghadiri kegiatan pelatihan pengolahan makanan dari hasil kebun Gizi atau bahan lokal

2. Tahap penentuan lokasi pelaksanaan kegiatan

Ditahap ini, kegiatan lebih berfokus pada hal-hal yang bersifat teknis seperti melihat langsung keadaan dilapangan. Lokasi yang dianggap strategis yaitu polindes Desa Tanjung Hulu karena memiliki halaman yang cukup luas.

3. Tahap perencanaan kebutuhan.

Pada tahap ini tim pelaksana menyusun dan mencatat hal-hal yang harus tersedia pada saat kegiatan. Adapun yang dipersiapkan antara lain, bahan makanan yang akan digunakan, menyiapkan peralatan menulis serta

bahan-bahan lainnya yang sekiranya dibutuhkan pada saat kegiatan.

4. Tahap persiapan Peralatan

Pada tahap ini kegiatan lebih berfokus pada persiapan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat kegiatan seperti penggandaan bahan materi, menyiapkan alat sound sistem, menyiapkan alat-alat yang akan digunakan untuk proses memasak dan berbagai peralatan lainnya.

D. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada Jumat, 28 November 2023 di Polindes Desa Tanjung Hulu dengan jumlah peserta yang dalam kegiatan ini adalah 26 orang yang terdiri 19 dari orang tua balita dan 7 orang kader. Dalam kegiatan ini juga menghadirkan 3 orang fasilitator.

Kegiatan ini dimulai pada pukul 13.00 WIB dan diawali dengan pembukaan kegiatan oleh fasilitator dari Betang Pelita dan dilanjutkan dengan pemberian lembar pre test kepada peserta. Kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi seputar MP ASI menu 4 bintang, keanekaragaman pangan lokal dengan kandungan gizinya serta bahan makanan dari hasil kebun gizi oleh Bidan Desa Tanjung Hulu seperti yang terlihat pada gambar 2. Penyampaian materi ini menggunakan metode ceramah dan dilanjutkan dengan demonstrasi pengolahan makanan oleh fasilitator seperti yang terlihat pada gambar 3. Makanan yang akan

buat pada saat praktik yaitu mie sayur dan nugget ayam.



Gambar 2. Penyampaian materi MP ASI Menu 4 bintang, pangan lokal dan bahan pangan hasil kebun gizi.



Gambar 3. Demonstrasi dengan contoh pengolahan makanan oleh fasilitator.

Setiap peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik langsung dalam mengolah makanan tersebut. Akan tetapi mengingat banyaknya peserta yang ikut akan tidak efektif jika mereka melakukan praktik secara mandiri oleh karena itu peserta dibagi menjadi 2 kelompok dan dibagikan lembaran yang berisi resep mie sayur dan nugget ayam. Setiap kelompok membuat olahan makanan yang sama dan bebas mengkreasikan bentuk makannya.

Pada gambar 4 dapat dilihat keaktifan peserta pelatihan pada kegiatan simulasi pembuatan produk tersebut. Mereka juga menyampaikan bahwa mereka berinisiatif untuk mempraktikkan pembuatan makanan ini setelah selesai kegiatan pelatihan.



Gambar 4. Kegiatan praktik pembuatan mie sayur dan nugget ayam.

Kegiatan ini berjalan baik dan lancar tanpa kendala yang berarti dilapangan. Kegiatan ditutup dengan pemberian kesan pesan dan pengisian post test.

E. Evaluasi Kegiatan

Tahapan evaluasi dilaksanakan untuk mengetahui ketercapaian pelatihan apakah sudah sesuai tujuan dari pelatihan atau belum. Evaluasi hasil pelatihan ini dilakukan dengan metode pre-test post-test.

Pre-post test ini bertujuan untuk mengetahui keefektifan pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan peserta tentang makanan menu 4 bintang dan pengolahan

makanan dari hasil kebun gizi atau bahan lokal. Peserta akan memilih opsi benar, tidak atau tidak tau dengan memberi centang pada lembar pre test dan pot test di pertanyaan yang terlampir.

Berikut contoh pertanyaan yang akan digunakan untuk post tes dan pre test.

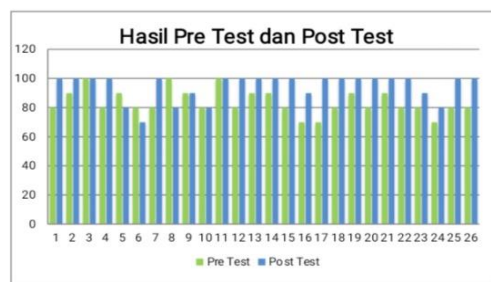
Tabel 1. Daftar Pertanyaan pre test dan post tes

No	Pertanyaan
1.	Menu MP ASI 4 bintang adalah makanan yang terdiri dari 4 unsur gizi yaitu karbohidrat, sayur, protein hewani, dan protein nabati.
2.	Karbohidrat adalah salah satu komponen utama dari menu 4 bintang contoh sumber karbohidrat pada makanan adalah kentang.
3.	Protein hewani adalah komponen penting dalam menu 4 bintang. Contoh makanan dari sumber protein hewani adalah keju.
4.	Protein nabati juga merupakan bagian dari menu 4 bintang. Contoh makanan sumber protein nabati adalah ikan.
5.	Bahan pangan lokal adalah bahan pangan yang sulit ditemukan di sekitar kita.

6.	Salah satu manfaat dari penggunaan bahan lokal untuk mengolah makanan anak adalah karena bahan lokal memiliki pengawet.
7.	Kebun gizi adalah program berbasis masyarakat dalam pemenuhan kebutuhan sayur dengan memanfaatkan lahan pekarangan maupun media lain seperti hidroponik.
8.	Membersihkan tangan sebelum memulai mengolah makanan penting agar tangan tidak terluka saat memotong bahan makanan.
9.	Bahan pangan lokal memiliki harga yang mahal
10.	Jika anak tidak mengonsumsi makanan yang sesuai menu 4 bintang maka anak akan sehat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kuesioner pre test dan post test yang diberikan kepada 26 orang peserta terlihat mengalami peningkatan pengetahuan setelah pemberian materi dan praktik secara langsung dengan nilai rata-rata di awal yaitu 84 menjadi 95. Peningkatan pengetahuan berdasarkan hasil tes ditampilkan pada Gambar dibawah ini



Gambar 5. Hasil evaluasi pre test dan post test pelatihan pengolahan makanan

Hasil pre test dan post test tersebut juga dilakukan uji normalitas Kolmogorov-Smirnov dan Shapiro-Wilk untuk melihat persebaran data. Berdasarkan hasil uji normalitas Shapiro-Wilk, menunjukkan bahwa nilai sig. pada pre test adalah 0.002 dan pada post test adalah 0.000. Nilai ini menunjukkan bahwa data pre test maupun post test sama sama tidak berdistribusi dengan normal.

Tabel 2. Hasil Uji Normalitas Pre test dan Post test pelatihan pengolahan makanan anak

	Tests of Normality					
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pre Test	.290	26	.000	.859	26	.002
Post Test	.416	26	.000	.645	26	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Sumber: Data Primer

Untuk mengukur perbedaan dua kelompok data yang tidak berdistribusi normal dapat dilakukan analisis menggunakan uji nonparametris yaitu uji Wilcoxon. Hasil uji Wilcoxon ini dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Hasil Uji Wilcoxon

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Post test - Negative Ranks		3 ^a	8.50	25.50
Pre test Positive Ranks		19 ^b	11.97	227.50
Ties		4 ^c		
Total		26		

a. Post test < Pre test

b. Post test > Pre test

c. Post test = Pre test

Sumber: Data Primer

Berdasarkan hasil uji Wilcoxon pada tabel 3, diperoleh hasil bahwa terdapat kenaikan pemahaman peserta (*Positive Ranks*) pada saat pelatihan yaitu memperoleh kenaikan sebesar 19, yang berarti 19 orang peserta mengalami kenaikan pencapaian nilai post test dibandingkan dengan nilai pre test. Akan tetapi ada 3 peserta yang mengalami penurunan nilai (*Negative Ranks*) dari pre test ke post test dan ada 4 peserta yang mendapat nilai tetap dari pre test ke post test. Hasil tes statistik uji Wilcoxon dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Hasil uji Wilcoxon pelatihan pengolahan makanan

Test Statistics^a	
	Post test - Pre test
Z	-3.370 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Sumber: Data Primer

Berdasarkan hasil tes statistik pada tabel 4 menunjukkan bahwa *Asymtotic Significant* pemahaman peserta pelatihan pengolahan makanan bagi anak adalah 0.001. Hasil tersebut ternyata dibawah dibawah 0.05, hal ini membuktikan bahwa pelatihan pengolahan makanan bagi anak dapat meningkatkan pemahaman peserta secara menyakinkan. Dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa pelatihan pengolahan makanan bagi anak dari hasil kebun gizi atau bahan lokal dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman yang baik bagi peserta untuk di terapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Selain peningkatan pengetahuan, melalui kegiatan ini juga dapat meningkatkan keterampilan bagi masyarakat dengan pendekatan praktik secara langsung yang dilakukan oleh peserta kegiatan. Metode praktik langsung lebih disukai oleh peserta, hal ini lebih mudah dipahami dan meningkatkan keterampilan. Suatu kegiatan dikatakan berhasil apabila didapatkan bertambahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan makanan dan pengembangan produk makanan. Peningkatan keterampilan ini terlihat pada saat peserta mempraktekan cara mengolah mie ayur dan nugget ayam.

Bahan pangan dari hasil kebun gizi ataupun bahan lokal dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan variasi olahan makanan (Fadiati & Kandriasari, 2021). Pelatihan ini juga dapat

menjadi alternatif bagi orang tua balita dan masyarakat untuk mencegah stunting. Serta dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah makanan. Secara keseluruhan, tujuan kegiatan pelatihan telah tercapai. Beberapa peserta juga mengungkapkan bahwa mereka sangat ingin ada kegiatan pelatihan lebih lanjut.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan makanan bagi anak dari hasil kebun gizi atau lokal di Desa Tanjung Hulu yang dihadiri oleh 27 orang yang terdiri 19 dari orang tua balita dan 7 orang kader berjalan dengan lancar dan efektif. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan serta pemahaman peserta secara menyakinkan terkait pelatihan tersebut. Hal ini dibuktikan dengan pre test dan post test memiliki pengaruh positif yang signifikan dibuktikan dengan p-value yang lebih kecil dari 0.05. Pengetahuan yang meningkat dapat mendukung peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan dari kebun gizi atau bahan lokal untuk menunjang variasi pengolahan makanan bagi anak-anak sehingga dapat meminimalisir anak GTM.

DAFTAR RUJUKAN

Anggreni, D., Hety, D. S., & Susanti, I. Y. (2023). Upaya Optimalisasi Tumbuh Kembang Pada Anak Pra Sekolah di Ponkendes Randubangu Wilayah UPT Puskesmas Mojosari Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Abdimakes*, 3 (2), 91-92.

Araina, E., Sulistyaningrum, T. W., & Firlianty. (2020). Edukasi Mengenai

Peranan Makhhluk Hidup dan Kandungan Nilai Gizinya Terhadap Tumbuh Kembang anak Usia Dini. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 141-149.

Fadiati, A., & Kandriasari, A. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Makanan Lokal Dalam Rangka Meningkatkan Variasi Kuliner di Wilayah Kelurahan Benda Baru Pamulang-Tangerang Selatan. *JURNAL ABDITEK: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknik*, 1(1), 12-21.

Handarini, K., & Madyowati, S. O. (2021). Penyuluhan Gizi Seimbang dan Olahan Pangan Lokal Pencegah Stunting Pada Ibu Paud di Surabaya. *Jurnal Karya Abdi*, 5(3), 507-514.

Nur, A., Valensia, Y., & Labo, M. Y. (2021). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Sumber Protein Untuk Meningkatkan Status Gizi Balita di Kampung Nelayan Oesapa Kupang. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 171-178.

Rachmawaty, & dkk. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Lokal Bergizi Tinggi Dalam Rangka Pencegahan Stunting di Kabupaten Gowa. *Jurnal Pelayanan Hubungan Masyarakat*, 1(4), 96-101.

Rahayu, A. W., & dkk. (2023). Identifikasi Penerapan Kerucut Pengalaman di Sekolah Dasar Kota Surabaya. *Elementary: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 9 (1), 63-76.

Sumarto, & dkk. (2023). Demo Inovasi Makanan Pendamping ASI (MPASI) Sebagai Bentuk Gerakan Anti Stunting di Desa Banglas. *Journal Of Rural and Urban Community Empowerment*, 65-71.

Wahyuni, N. (2020). Pelatihan Pengolahan Makanan Yang Aman dan Berkelanjutan Bagi Pelaku Usaha Kuliner di Desa Wisata Mandalika Lombok Tengah Nusa Tenggara Barat. *Abdimas Akademika*, 1(2), 58-59.

Zuryani, I. (2024). Studi Kasus Anak Usia 32 Bulan Dengan Gizi Kurang dan Stunting di Dea Cangguk Puskesmas Tanah Pasir Tahun 2023. *Udaya Nusantara: jurnal kesehatan Tradisional*, 2(1), 197-207.