

Penerapan *Participatory Action Research* dalam Edukasi Gizi Melalui Demonstrasi Pengolahan Pangan Lokal untuk Pencegahan Stunting di Bonto Perak

Yasinta Indah Widyaningsih^{1*}, Jasmin Ambas¹, Andi Nurzakiah Amin¹, Mahendri Deayu Putri², Nurfalia Harfah¹

¹ Program Studi Administrasi Kesehatan, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Makassar

² Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Makassar

*Corresponding Email: andi.bulqiah@unm.ac.id

Artikel Info

Submisi:
10 Oktober 2025
Penerimaan:
10 November 2025
Terbit:
22 November 2025

Keywords:

gizi masyarakat,
makanan lokal,
pencegahan stunting,
PAR, pemberian
makanan pendamping.

ABSTRAK

Program pengabdian masyarakat ini mengatasi masalah gizi yang persisten di kalangan kelompok rentan dengan memperkuat pengetahuan dan keterampilan praktis terkait pemberian makanan pendamping menggunakan sumber makanan lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dan kesiapan perilaku dalam mencegah stunting melalui pendekatan *Participatory Action Research* (PAR). Program ini dilaksanakan di Bonto Perak dan melibatkan sekitar 50 peserta, termasuk wanita hamil, ibu dari balita, remaja putri, dan relawan kesehatan masyarakat. Sesi edukasi dikombinasikan dengan demonstrasi memasak praktis makanan pendamping yang disesuaikan secara lokal, yaitu Kue Lumpur, yang diperkaya dengan ikan bandeng (*chanos-chanos*), daun kelor, dan labu untuk meningkatkan kepadatan nutrisi. Data dikumpulkan melalui penilaian pre-test dan post-test untuk mengevaluasi perubahan pengetahuan peserta. Hasilnya menunjukkan peningkatan yang signifikan, dengan proporsi peserta yang mencapai kategori pengetahuan "baik" meningkat dari 20,0% menjadi 61,5%, sementara peserta yang berada di kategori "buruk" menurun tajam dari 35,0% menjadi 7,7%. Bukti kuantitatif ini memperkuat signifikansi intervensi dan menunjukkan bahwa mengintegrasikan pendidikan gizi klinis dengan persiapan makanan praktis secara efektif meningkatkan pemahaman dan mendorong praktik pemberian makanan yang lebih sehat. Secara keseluruhan, program ini menyoroti potensi pendekatan berbasis masyarakat dan partisipatif untuk mendukung upaya pencegahan stunting di tingkat akar rumput.

Pendahuluan

Stunting masih menjadi salah satu tantangan kesehatan masyarakat yang berdampak pada pertumbuhan fisik maupun perkembangan kognitif anak. Kondisi ini umumnya disebabkan oleh kekurangan gizi kronis, infeksi berulang, serta praktik pemberian makan yang kurang sesuai (Mulyani et al., 2025).

Pemanfaatan pangan lokal merupakan pendekatan yang banyak direkomendasikan dalam upaya pencegahan stunting karena memiliki kandungan gizi yang memadai, mudah diperoleh di lingkungan sekitar, serta

sesuai dengan budaya konsumsi masyarakat. Beragam studi menunjukkan bahwa pangan lokal seperti ikan air tawar, daun kelor, sayuran hijau, dan buah lokal kaya akan protein, vitamin, mineral, dan antioksidan yang berperan penting dalam tumbuh kembang anak (Yuniati et al., 2024).

Selain nilai gizinya, penggunaan bahan pangan lokal juga terbukti mendukung ketahanan pangan keluarga karena lebih murah, lebih aman, serta mampu meningkatkan kemandirian rumah

tangga dalam menyediakan menu bergizi. (Sartika et al., 2023; Rompas et al., 2020).

Namun, di Kelurahan Bonto Perak masih ditemukan rendahnya keterampilan ibu dalam mengolah pangan lokal menjadi makanan sehat yang menarik bagi anak. Kondisi ini membuat pemanfaatan bahan pangan lokal yang sebenarnya sangat potensial menjadi kurang optimal. Keterbatasan serupa juga dilaporkan di berbagai wilayah, di mana rendahnya pengetahuan dan keterampilan memasak menjadi hambatan utama dalam praktik gizi keluarga (Lestari et al., 2022).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat berupa demonstrasi memasak berbahan pangan lokal menjadi relevan sebagai strategi edukatif yang mudah diterapkan, aplikatif, dan langsung dirasakan manfaatnya oleh masyarakat. Pendekatan ini telah terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan gizi dan kemampuan praktik pengolahan makanan di keluarga (Paramesti et al., 2024; Sharn et al., 2025)

Kegiatan ini berfokus pada peningkatan pengetahuan serta keterampilan ibu dalam memanfaatkan pangan lokal sebagai upaya promotif–preventif pencegahan stunting di wilayah Kelurahan Bonto Perak (Sharn et al., 2025).

Metode

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) yang menempatkan masyarakat sebagai mitra aktif dalam proses identifikasi masalah, perumusan solusi, hingga pelaksanaan kegiatan. Pendekatan ini dipilih karena mampu meningkatkan rasa memiliki serta mendorong keberlanjutan praktik baik di tingkat rumah tangga (Pasaribu et al., 2025).

Kegiatan dilaksanakan pada Juli 2025 di Kelurahan Bonto Perak, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, dengan melibatkan sekitar 50 peserta yang terdiri atas ibu hamil, ibu balita, remaja putri, dan kader posyandu sebagai sasaran utama program. Kelompok ini dianggap strategis

dalam upaya pencegahan stunting karena memiliki peran langsung dalam pengasuhan dan pemenuhan gizi keluarga.

Tim pengabdian terdiri atas dosen dan tenaga kesehatan yang bertugas dalam perencanaan kegiatan, penyusunan materi edukasi, pelaksanaan demonstrasi memasak pangan lokal, serta pemantauan keberlanjutan program. Peran tim mencakup fasilitator edukasi, pendamping praktik, serta evaluator peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi proses identifikasi kebutuhan, edukasi, demonstrasi memasak, praktik langsung, serta monitoring dan evaluasi, yang seluruhnya dijabarkan secara rinci dalam tabel tahapan kegiatan.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Berbasis *Participatory Action Research* (PAR)

Tahap	Deskripsi Kegiatan	Bentuk Partisipasi Mitra (PAR)
Identifikasi Kebutuhan	Dilakukan melalui diskusi kelompok terfokus dan observasi awal untuk mengenali masalah gizi dan praktik pengolahan pangan lokal.	Mitra mengemukakan masalah, menentukan prioritas kebutuhan, serta mengidentifikasi bahan pangan lokal yang paling mudah diakses.
Edukasi Dasar Gizi	Penyampaian materi pencegahan stunting berbasis pangan lokal sesuai hasil identifikasi awal.	Peserta memberi masukan tentang topik edukasi yang paling relevan dan menyesuaikan fokus materi dengan kondisi setempat.
Pemilihan Resep & Demonstrasi Memasak	Demonstrasi pembuatan <i>Kue Lumpur</i> berbahan ikan bolu, daun kelor, dan labu kuning.	Menu dipilih melalui musyawarah bersama. Peserta berdiskusi tentang variasi bahan dan menyesuaikan resep dengan ketersediaan lokal.

Tahap	Deskripsi Kegiatan	Bentuk Partisipasi Mitra (PAR)
Praktik Langsung oleh Peserta	Peserta mempraktikkan langsung teknik pengolahan pangan yang telah diajarkan.	Peserta menentukan pembagian peran, memberikan usulan teknik alternatif, dan mengevaluasi kemungkinan penerapan di rumah.
	Penilaian dilakukan melalui kuesioner, observasi, dan sesi refleksi kelompok.	Mitra menilai hasil kegiatan, mendiskusikan kendala, dan menyusun rencana tindak lanjut bersama fasilitator.
Monitoring dan Evaluasi		

Proses pengabdian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif, yang menilai perubahan pengetahuan, keterampilan, dan partisipasi masyarakat selama kegiatan berlangsung. Selain itu, keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan menjadi bagian penting dari evaluasi partisipatif sesuai prinsip PAR.

Indikator keberhasilan program meliputi:

1. meningkatnya pengetahuan peserta mengenai gizi dan pangan lokal,
2. meningkatnya keterampilan peserta dalam mengolah makanan bergizi,
3. tingginya partisipasi peserta dalam setiap tahapan kegiatan, dan
4. adanya komitmen keberlanjutan praktik di tingkat keluarga maupun posyandu.

Hasil dan Pembahasan

Dalam upaya meningkatkan kualitas asupan gizi bagi bayi sesuai usia pemberian MP-ASI, pengembangan resep berbasis pangan lokal menjadi salah satu strategi yang efektif dan berkelanjutan. Kue lumpur MP-ASI yang dikembangkan melalui program ini memanfaatkan tiga bahan utama lokal yang memiliki nilai gizi tinggi, yaitu ikan bolu (bandeng), daun kelor, dan labu kuning. Ketiga bahan tersebut dipilih karena mudah diperoleh, harganya terjangkau, serta

kaya akan zat gizi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak, terutama pada masa 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) (Byrd et al., 2022).

Ikan bolu dipilih sebagai sumber protein hewani yang kaya asam lemak esensial, DHA, dan kalsium. Daun kelor memberikan kontribusi berupa vitamin A, zat besi, serta antioksidan yang penting bagi imunitas dan kesehatan darah. Sementara itu, labu kuning berperan menambah tekstur lembut alami dan memberikan kandungan beta karoten yang mendukung perkembangan visual anak. Perpaduan ketiganya menghasilkan menu MP-ASI yang tidak hanya bergizi tinggi tetapi juga memiliki rasa lembut, manis alami, dan aroma khas yang umumnya disukai bayi (Yang et al., 2023).

Tabel 2. Komposisi Bahan Pangan Lokal untuk Pembuatan Kue Lumpur

Bahan	Komposisi
Ikan bolu (bandeng, daging halus)	50 g
Labu kuning kukus	100 g
Daun kelor (diambil daun muda, rebus, haluskan)	1 genggam kecil
Tepung terigu	40 g
Santan encer / air matang	80–100 ml
Telur ayam (opsional, untuk usia ≥ 8 bulan)	1 butir
Minyak kelapa / butter tanpa garam	1 sdt
Sedikit air bila diperlukan	Secukupnya

Tabel 2 menyajikan komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan Kue Lumpur MP-ASI berbasis pangan lokal (Rahma et al., 2024).

Pembuatan kue lumpur MP-ASI ini dirancang agar tetap mempertahankan tekstur lembut sesuai usia bayi serta menjaga kandungan gizi pada bahan lokal. Alurnya dapat dilihat pada tabel 3.

Setelah peserta memahami komposisi dan langkah-langkah pembuatan Kue Lumpur MP-ASI berbahan dasar ikan bolu, daun kelor, dan labu kuning, kegiatan dilanjutkan dengan sesi demonstrasi memasak. Pada tahap ini, tim pengabdi memperlihatkan secara langsung setiap

proses pengolahan, mulai dari persiapan bahan, teknik mengukus ikan bolu agar teksturnya lembut untuk MP-ASI, hingga cara menghaluskan labu kuning dan daun kelor agar aman dikonsumsi bayi sesuai usianya.

Tabel 3. Cara Pembuatan Kue Lumpur

Tahap	Penjelasan
Persiapan bahan	Cuci ikan bolu, daun kelor, dan labu kuning.
Pengolahan awal	Kukus ikan dan labu hingga matang; rebus daun kelor.
Penghalusan	Haluskan semua bahan terutama untuk bayi usia 6–8 bulan.
Pencampuran	Gabungkan bahan halus dengan tepung, santan, dan telur
Memasak	Masak menggunakan cetakan kue lumpur dengan sedikit minyak, api kecil.
Penyajian	Sajikan hangat, tekstur lembut, porsi kecil sesuai usia.

Selama demonstrasi, peserta tidak hanya mengamati, tetapi juga terlibat aktif mencoba beberapa langkah, seperti mengaduk adonan, mengatur kekentalan, serta memastikan kematangan kue menggunakan uji tekstur yang sesuai standar MP-ASI. Keterlibatan langsung ini membuat peserta lebih percaya diri dalam mempraktikkan kembali di rumah.



Gambar 1. Edukasi Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Pembuatan Kue Lumpur

Fasilitator menjelaskan setiap tahapan dengan bahasa sederhana dan memberikan tips praktis, termasuk cara mengganti bahan bila diperlukan, trik agar adonan tidak menggumpal, serta cara menyimpan MP-ASI dengan aman. Peserta juga diberi kesempatan bertanya dan mendiskusikan kendala yang biasa mereka hadapi dalam penyusunan menu MP-ASI sehari-hari.

Kegiatan praktik ini menjadi bagian yang paling interaktif, karena peserta dapat melihat hasil akhir secara langsung, merasakan tekstur kue yang lembut, dan memahami bagaimana memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi menu yang bergizi tinggi, terjangkau, dan mudah dibuat. Sesi ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam menyiapkan MP-ASI yang aman dan sesuai kebutuhan tumbuh kembang anak.

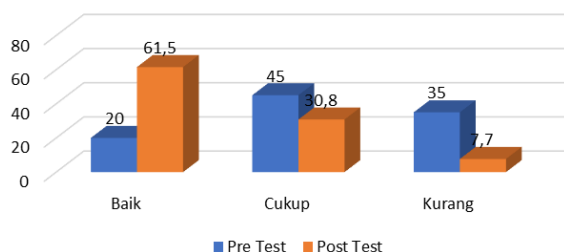


Gambar 2. Demo Masak MP-ASI (Kue Lumpur)

Evaluasi pelaksanaan program dilakukan melalui pemberian pre-test dan post-test untuk menilai sejauh mana peningkatan pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal untuk MP-ASI dalam upaya pencegahan stunting setelah mengikuti edukasi gizi dan demonstrasi memasak. Hasil analisis menunjukkan adanya perubahan yang sangat nyata setelah kegiatan edukasi gizi klinik dan sesi praktik pembuatan *Kue Lumpur* MP-ASI berbahan dasar ikan bolu, daun kelor, dan labu kuning. Sebelum penyuluhan diberikan, hanya 20,0% peserta yang memiliki pemahaman pada kategori Baik. Setelah kegiatan selesai, proporsi tersebut meningkat tajam menjadi 61,5%. Pada saat yang sama, jumlah peserta dengan

kategori Kurang menurun signifikan dari 35,0% menjadi 7,7%.

Perubahan Pengetahuan Peserta tentang Pemanfaatan Pangan Lokal untuk MP-ASI Sebelum dan Sesudah Intervensi dalam Upaya Pencegahan Stunting



Gambar 1. Perubahan Pengetahuan Peserta tentang Pemanfaatan Pangan Lokal untuk MP-ASI Sebelum dan Sesudah Intervensi dalam Upaya Pencegahan Stunting

Perbaikan capaian ini menggambarkan bahwa peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga mampu memahaminya karena proses pembelajaran disertai pengalaman praktik langsung. Pendekatan yang menekankan *learning by doing* membuat peserta lebih mudah menangkap konsep gizi dan mempraktikkannya dalam penyusunan MP-ASI berbahan pangan lokal. Temuan tersebut menguatkan pendapat Fitriani (2020) bahwa pembelajaran gizi yang melibatkan demonstrasi atau praktik cenderung lebih berdampak dalam meningkatkan pengetahuan serta membentuk perilaku sehat.

Secara keseluruhan, peningkatan skor pada post-test menjadi bukti bahwa rangkaian kegiatan pengabdian berhasil memberikan perubahan positif, terutama dalam hal pemahaman ibu atau pengasuh tentang penyusunan MP-ASI bergizi dengan memanfaatkan bahan lokal yang mudah diakses dan bernilai gizi tinggi.

Program pengabdian dengan pendekatan edukasi plus demonstrasi memasak menunjukkan hasil yang konsisten dengan literatur terkini bahwa intervensi edukasi gizi disertai praktik langsung efektif meningkatkan pengetahuan dan pola asuh gizi ibu. Penelitian pada kelompok ibu-ibu di Posyandu Kenanga Kota Jambi menunjukkan bahwa setelah intervensi berupa ceramah dan demonstrasi,

pengetahuan ibu meningkat dari 1,8% menjadi 91,1% dan perilaku pangan bergizi meningkat dari 42,9% menjadi 94,6% (Oktavia et al., 2023). Hal ini menguatkan hasil *pre-post* pada kegiatan kami, di mana kategori “Baik” naik signifikan setelah demonstrasi memasak Kue Lumpur MP-ASI berbahan lokal.

Demonstrasi memasak berbahan pangan lokal yang dalam program kami menggunakan bahan seperti ikan bolu (bandeng), daun kelor, dan labu kuning sejalan dengan strategi intervensi gizi yang disarankan dalam literatur sebagai bagian dari pemberian makan bayi dan anak (MP-ASI) agar memenuhi kebutuhan protein, vitamin, dan mineral dengan biaya terjangkau. Studi di Sulawesi Barat menunjukkan bahwa pelatihan pemberian makan berbasis bahan lokal mampu meningkatkan kompetensi ibu dalam penyusunan menu bergizi (Aryanti et al., 2024). Dengan demikian, inovasi menu lokal yang dikombinasikan dalam bentuk kue lumpur tidak hanya relevan dengan konteks masyarakat, tetapi juga sesuai praktik terbaik gizi masyarakat.

Selain itu, hasil dari intervensi demonstratif ini konsisten dengan temuan bahwa edukasi dengan metode praktik lebih efektif dibanding hanya penyuluhan teoretis. Sebuah kajian literatur menyimpulkan bahwa intervensi edukasi gizi meningkatkan literasi gizi dan kapasitas ibu dalam pemantauan dan pemberian makan anak, serta mendukung pencegahan stunting (Klein et al., 2023). Oleh karena itu, peningkatan skor *post-test* dan komitmen peserta setelah demo masak bisa diinterpretasikan sebagai keberhasilan program dalam membentuk pengetahuan dan niat perilaku baru yang lebih sehat (Mardani et al., 2024).

Lebih lanjut, keterlibatan peserta secara aktif dalam praktik memasak bukan hanya mendengarkan ceramah memungkinkan internalisasi pengetahuan dengan lebih baik. Teori belajar orang dewasa menunjukkan bahwa *learning by doing* memperkuat retensi dan penerapan

pengetahuan dalam kehidupan nyata. Dalam konteks PkM gizi, ini berarti ibu lebih mampu mengadaptasi resep dan menyajikan makanan bergizi secara konsisten di rumah. Dengan demikian, metode PAR dan demo masak pada kasus ini terbukti menjadi strategi efektif dalam memperkuat literasi dan praktik gizi keluarga.

Temuan baru dari pengabdian ini adalah bahwa penggunaan kombinasi bahan pangan lokal dalam bentuk menu MP-ASI (kue lumpur) diterima dengan baik oleh peserta dan dianggap feasible untuk diterapkan di rumah. Hal ini memberi peluang bagi program pemberdayaan komunitas yang berkelanjutan: ibu dan kader posyandu dapat terus mereplikasi resep dan praktik memasak dalam kehidupan sehari-hari, tanpa bergantung pada dukungan eksternal. Menurut literatur, keberlanjutan dan kemandirian keluarga dalam penerapan pola makan sehat adalah kunci utama dalam pencegahan stunting jangka panjang (Suprpto et al., 2025).

Namun demikian, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan. Perubahan pengetahuan dan niat belum secara otomatis menunjukkan adanya perubahan status gizi anak. Literatur menunjukkan bahwa meskipun edukasi dan praktik dapat memperbaiki pola pemberian makan, dampak nyata terhadap status gizi (misalnya pertumbuhan/berat badan optimal) memerlukan pemantauan jangka panjang dan konsistensi dalam penerapan (Adugna et al., 2024). Oleh karena itu, meskipun hasil awal menggembirakan, disarankan agar program dilanjutkan dengan pendampingan dan evaluasi berkala di rumah tangga peserta.

Secara umum, pencapaian indikator dalam program ini peningkatan pengetahuan, keterampilan memasak, dan komitmen penerapan menu bergizi berbahan lokal menunjukkan bahwa intervensi pengabdian telah berhasil. Kombinasi edukasi dan praktik langsung membentuk pondasi kuat bagi perubahan perilaku gizi masyarakat. Temuan ini mendukung rekomendasi bahwa program pencegahan

stunting baik dilakukan melalui pendekatan kontekstual, berbasis komunitas, dan memanfaatkan pangan lokal untuk keberlanjutan.

Kesimpulan dan Saran

Program pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi gizi klinik dan demonstrasi memasak Kue Lumpur MP-ASI berbasis pangan lokal (ikan bolu, daun kelor, dan labu kuning) terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta terkait pengolahan makanan bergizi bagi anak usia dini. Peningkatan skor post-test dibandingkan pre-test menunjukkan bahwa pendekatan edukasi langsung yang dipadukan dengan praktik memasak memberikan dampak yang signifikan terhadap kemampuan peserta dalam memahami prinsip MP-ASI dan memanfaatkan bahan pangan lokal secara optimal.

Capaian tersebut mengindikasikan bahwa intervensi berbasis partisipatif dan kontekstual sesuai budaya pangan setempat mampu menjadi strategi edukatif yang relevan dalam mendorong perubahan perilaku gizi keluarga. Dengan demikian, tujuan utama program, yaitu memperkuat kapasitas masyarakat dalam pencegahan stunting melalui peningkatan literasi gizi dan pengolahan pangan lokal, telah tercapai dengan baik. Adapun saran penelitian yaitu:

1. Pendampingan berkelanjutan dianjurkan untuk memastikan bahwa peningkatan pengetahuan yang diperoleh peserta dapat terimplementasi secara konsisten dalam praktik penyusunan MP-ASI di rumah. Kegiatan monitoring dan evaluasi berkala oleh kader atau puskesmas dapat memperkuat keberlanjutan program.
2. Pengembangan inovasi menu berbasis pangan lokal perlu diperluas dalam program selanjutnya, sehingga keluarga memiliki alternatif olahan MP-ASI yang lebih beragam namun tetap sesuai dengan rekomendasi gizi dan ketersediaan bahan di daerah.
3. Penguatan kapasitas kader posyandu sangat penting mengingat peran mereka

sebagai agen edukasi di tingkat komunitas. Pelatihan lanjutan mengenai teknik pengolahan makanan, keamanan pangan, serta komunikasi risiko dianjurkan agar kader mampu melaksanakan kegiatan serupa secara mandiri.

4. Untuk mendapatkan gambaran dampak jangka panjang, penelitian lanjutan mengenai perubahan status gizi balita setelah penerapan MP-ASI berbahan lokal dapat dilakukan, sehingga efektivitas program dapat dinilai secara lebih komprehensif.
5. Kolaborasi lintas sektor antara fasilitas kesehatan, pemerintah kelurahan, dan organisasi masyarakat setempat perlu diperkuat guna mendukung keberlanjutan intervensi gizi dan memastikan pemanfaatan pangan lokal tetap menjadi bagian dari strategi pencegahan stunting di tingkat keluarga.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Puskesmas Bonto Perak dan Pemerintah Kelurahan Bonto Perak atas dukungan dan fasilitasi selama kegiatan berlangsung, serta kepada para kader posyandu, ibu hamil, ibu balita, dan remaja putri yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian edukasi dan demonstrasi memasak. Penghargaan juga diberikan kepada tim pelaksana pengabdian yang telah membantu dalam penyusunan materi, pelaksanaan evaluasi, dan pendampingan peserta sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan mencapai hasil yang diharapkan.

Daftar Pustaka

Adugna, G., Egata, G., Fufa, D. A., & Desta, D. T. (2024). Effect of nutrition education on improving dietary diversity of children aged 6–23 months in Horo district, Oromia region, Ethiopia. *Human Nutrition & Metabolism*, 35, 200244. <https://doi.org/10.1016/j.hnm.2024.200244>

Aryanti, N., Sari, D., & Kalsum, U. (2024). Edukasi dan Pelatihan Pemberian Makan Bayi dan Anak dari Bahan Lokal bagi Ibu Balita dan Ibu Hamil. *Jurnal Abmas Negeri (JAGRI)*, 5(2), 453–460.

<https://doi.org/10.36590/jagri.v5i2.1319>

Byrd, K. A., Shieh, J., Mork, S., Pincus, L., O'Meara, L., Atkins, M., & Thilsted, S. H. (2022). Fish and Fish-Based Products for Nutrition and Health in the First 1000 Days: A Systematic Review of the Evidence from Low and Middle-Income Countries. *Advances in Nutrition*, 13(6), 2458–2487. <https://doi.org/10.1093/advances/nmac102>

Klein, A., Block, C., Mansimov, A., Okenov, S., Alvey, J., Abazbekova, N., & Mukuria-Ashe, A. (2023). Building the competency of health professionals in the Kyrgyz Republic for the Baby-Friendly Hospital Initiative. *Maternal & Child Nutrition*, 19(4).

<https://doi.org/10.1111/mcn.13506>

Mardani, R. A. D., Wu, W.-R., Hajri, Z., Thoyibah, Z., Yolanda, H., & Huang, H.-C. (2024). Effect of a Nutritional Education Program on Children's Undernutrition in Indonesia: A Randomized Controlled Trial. *Journal of Pediatric Health Care*, 38(4), 552–563.

<https://doi.org/10.1016/j.pedhc.2024.02.006>

Mulyani, A. T., Khairinisa, M. A., Khatib, A., & Chaerunisaa, A. Y. (2025). Understanding Stunting: Impact, Causes, and Strategy to Accelerate Stunting Reduction—A Narrative Review. *Nutrients*, 17(9), 1493. <https://doi.org/10.3390/nu17091493>

Oktavia, C., Ekawaty, F., & Aryanty, N. (2023). Efektivitas Edukasi Gizi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Ibu Tentang Pemberian Makanan Bergizi Pada Balita di Posyandu Kenanga Kelurahan Cempaka Putih

- Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Kawat Kota Jambi. *Jurnal Ners*, 7(2), 1561–1566.
<https://doi.org/10.31004/jn.v7i2.16795>
- Paramesti, N. A., Setiawan, I., Ramadhan, T., Winanti, A. R., Apriliana, R. P., & Arba'in, M. (2024). Edukasi Permasalahan Stunting dan Pengolahan Bahan Pangan Lokal Menjadi Makanan Bergizi Bagi Masyarakat Desa Matesih. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(3), 395.
<https://doi.org/10.30595/jppm.v8i3.21324>
- Pasaribu, R. D., Nasution, E., & Angkat, A. C. (2025). Empowering Mothers in Utilizing Local Food Based on Mixed Fish to Prevent Stunting: A Reflection Study in Participatory Action Research. *Amerta Nutrition*, 9(3), 514–523.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v9i3.2025.514-523>
- Rahma, A., Mulyani, E., Safrila, V. R., Aisyah, P. N., & Hidayati, N. (2024). Modifikasi Kue Lumpur Padat Gizi Sebagai Mp-Asi Untuk Mencegah Stunting di Desa Randuboto Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 6(1), 51.
<https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v6i1.7439>
- Sharn, A. R., Oliveros, E., Lai, S., Sanchez, C. P., Villa-Real Guno, M. J., & Rojas Montenegro, C. (2025). Multi-faceted nutritional interventions are imperative to reduction of stunting among children in low- and middle-income countries. *Frontiers in Nutrition*, 12.
<https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1479850>
- Suprpto, S., Arda, D., Tri Wijayanti, Y., & Fredy Saputra, M. K. (2025). Providing education for the community to improve nutrition for toddlers. *Abdimas Polsaka*, 4(1), 22–29.
<https://doi.org/10.35816/abdimaspolsaka.v4i1.40>
- Yang, M., Tao, L., Kang, X.-R., Wang, Z.-L., Su, L.-Y., Li, L.-F., Gu, F., Zhao, C.-C., Sheng, J., & Tian, Y. (2023). Moringa oleifera Lam. leaves as new raw food material: A review of its nutritional composition, functional properties, and comprehensive application. *Trends in Food Science & Technology*, 138, 399–416.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.05.013>
- Yuniati, D., Ayu Indayanti Ismail, & Novi Aryanti. (2024). Pengolahan Ikan Berbasis Bahan Lokal untuk Makanan Tambahan Pencegah Stunting. *Journal Galung Tropika*, 13(2), 209–218.
<https://doi.org/10.31850/jgt.v13i2.1233>