



Pemanfaatan Pangan Unggul Daerah dalam Pencegahan Stunting: Pembuatan Nugget Berbahan Daun Kelor dan Tempe

Rina Kudadiri¹, Fadli Afriandi^{2*}

¹Sumber Daya Akuatik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia

^{2*}Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia

Email: ^{2*}fadliafriandi@utu.ac.id

Abstract

The problem in the world today, especially in developing countries, is stunting or slow growth for children of the same age. Stunting is caused by multidimensional factors, such as a lack of nutritional intake, which can impact the level of intelligence, so nutritious food is needed, which can prevent stunting. Rambong Village is a village that has regional potential and is rich in Moringa plants and tempeh production. These two ingredients are full of nutritional potential; tempeh contains vegetable protein, which is very easy to access. Moringa leaves are used in malnutrition, such as improving breast milk (breast milk). This huge potential is utilized to make nugget products such as Supplementary Feeding (PMT). Nuggets are made because this food is a favorite among the people. This activity was carried out at Meunasah Baro, Rambong Village, Beuran, Meuredu District, Pidie Jaya Regency on June 12, 2023. Thirty mothers and 15 children attended this activity. This activity was carried out by delivering material related to stunting and efforts to prevent stunting from occurring through PMT. From the service that has been carried out, community participation is obtained in utilizing local food to be processed into additional food to meet nutritional adequacy.

Keywords: Stunting, Local Food, Supplementary Feeding, Moringa Leaves

Abstrak

Permasalahan di dunia sekarang khususnya bagi negara-negara berkembang yaitu masalah stunting atau pertumbuhan yang lambat bagi anak seusianya. Stunting disebabkan oleh faktor multidimensi, kurangnya asupan bergizi yang dapat berdampak pada tingkat kecerdasan, sehingga diperlukan makanan yang bergizi yang dapat mencegah terjadinya stunting. Desa Rambong merupakan desa yang memiliki potensi daerah yang kaya dengan tanaman Kelor dan produksi tempe. Dua bahan ini sarat dengan potensi gizi yang mana tempe mengandung protein nabati yang sangat mudah dijangkau sedangkan daun Kelor digunakan dalam malnutrisi seperti memperlancar ASI (Air Susu Ibu). Besarnya potensi ini dimanfaatkan untuk membuat produk nugget sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pencegah stunting. Nugget menjadi PMT dikarenakan makanan ini favorit bagi masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan di Meunasah Baro desa Rambong, Beuran, Kecamatan Meuredu, Kabupaten Pidie Jaya pada tanggal 12 Juni 2023. Kegiatan ini dihadiri 30 ibu-ibu dan 15 anak-anak. Kegiatan ini dilakukan dengan penyampaian materi terkait stunting dan upaya untuk mencegah akan terjadinya stunting melalui PMT. Dari pengabdian yang telah dilakukan diperoleh partisipasi masyarakat dalam memanfaatkan pangan lokal untuk diolah menjadi makanan tambahan guna memenuhi kecukupan gizi.

Kata Kunci: Stunting; Pangan Lokal; Pemberian Makanan Tambahan; Daun Kelor

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan suatu negara yang memiliki banyaknya kasus kurang gizi atau stunting yang terjadi pada usia balita, usia bagi anak yang awal sekolah baik bagi laki laki dan perempuan (Sutarto et al., 2018). Stunting merupakan suatu kasus

kurangnya gizi untuk masa pertumbuhan pada anak yang bersifat kronik (Ni'mah & Nadhiroh, 2015). Stunting menjadi masalah bagi negara-negara berkembang yang sangat beresiko karena berhubungan dengan meningkatnya resiko penyakit dan kematian (LPPM STIKes Hang Tuah

Pekanbaru, 2015).

Stunting tergolong kasus yang belum diselesaikan di Indonesia. *Asian Development Bank* menunjukkan bahwa kasus stunting mencapai 31,8 % pada tahun 2020 (Mutia, 2021). Stunting dapat menurunkan kecerdasan yang disebabkan oleh kurangnya asupan bergizi (Alfarisi et al., 2019; Dwi et al., 2019). Permasalahan kurang gizi juga dapat berdampak menurunkan kualitas sumber daya manusia (Astawan et al., 2014). Upaya yang dapat diberikan untuk mencegah terjadinya stunting adalah salah satunya yaitu memberikan edukasi mengenai makanan yang berprotein tinggi (Wahyuningsih et al., 2023). Makanan yang bergizi dapat mencegah terjadinya stunting salah satunya pemanfaatan tempe dan daun Kelor.

Tempe dan daun Kelor dapat diolah menjadi nugget. Nugget merupakan makanan yang sangat populer bagi orang tua dan anak-anak pada masa sekarang. Umumnya nugget terdiri dari daging ayam dan ikan, akan tetapi tetapi nugget yang berbahan dari daging ayam cenderung memiliki lemak yang tinggi dan kurang berserat (Pujilestari et al., 2020). Pada kegiatan pengabdian ini nugget yang biasanya terbuat dari daging ayam dan daging ikan diganti dengan bahan tempe dan daun Kelor, yang dimana tempe dan daun Kelor memiliki banyak manfaat yang baik untuk menunjang pertumbuhan anak.

Tempe merupakan makanan yang difermentasikan dengan jamur *Rhizopus oligosporus* yang terbuat dari biji kedelai, tempe memiliki daya simpan yang singkat, sehingga perlu adanya pengolahan lanjutan untuk memperpanjang daya simpannya (Risma & Nurhaeda, 2022). Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang hidup didaerah tropis dan subtropis seperti Indonesia (Amelia et al., 2023). Daun Kelor digunakan dalam malnutrisi seperti memperlancar ASI. Setiap daun Kelor memiliki kandungan yang bervariasi daun Kelor sering digunakan sebagai bahan pangan (Handayani et al., 2021).

Saat ini masih banyaknya masyarakat Desa Rambong belum mengetahui apa manfaat dari daun Kelor. Masyarakat banyak menggunakan daun Kelor untuk diolah menjadi olahan sayur manyur, tanaman hias, bahkan tidak jarang masyarakat menggunakan daun Kelor sebagai bahan untuk memandikan jenazah dan dijadikan sebagai pakan ternak. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat dalam pengolahan produk lokal menjadi olahan “Nugget dari Tempe dan Daun Kelor” untuk pemberian makanan tambahan dalam upaya pencegahan stunting.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah terjadinya stunting adalah dengan memberikan wawasan kepada ibu-ibu agar lebih memperhatikan

pola makanan anak, memberikan wawasan atau pengetahuan bisa dilakukan dengan adanya edukasi, penyuluhan dan sosialisasi kepada ibu-ibu (Wahyuningsih et al., 2023). Dalam upaya pencegahan stunting peran orang tua sangat berpengaruh besar yang dimana pola pengasuhan dan stunting memiliki hubungan (Demirchyan et al., 2016). Oleh karena itu, perlu adanya inovasi yang baru dalam pengolahan tempe dan daun Kelor agar lebih menarik minat masyarakat dalam mengonsumsi tempe dan daun Kelor untuk mencegah terjadinya stunting. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif dalam upaya pencegahan stunting pada balita.

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan program pelatihan pembuatan nugget yang berbahan dari tempe dan daun Kelor dilaksanakan di Meunasah Baro desa Rambong, Beuran, Kecamatan Meuredu Kabupaten Pidie Jaya yang dilaksanakan pada tanggal 12 Juni 2023. Kegiatan ini dihadiri oleh 30 kaum ibu dan 15 anak-anak desa Rambong. Ada beberapa tahap dalam pelaksanaan pengabdian ini:

1. Tahap Persiapan

- Langkah awal yang dilakukan adalah melakukan survei atau mengecek tempat dimana kegiatan ini akan dilaksanakan
- Kemudian menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan selama proses kegiatan praktik pembuatan nugget dari tempe dan daun Kelor
- Mempersiapkan materi yang akan disampaikan, yaitu berupa poster akan telah di cetak kemudian akan dibagikan satu persatu kepada ibu-ibu yang berada di lokasi kegiatan
- Mengumpulkan warga desa Rambong yaitu ibu-ibu dan anak-anak balita, ibu-ibu yang dikumpulkan 30 orang.

2. Metode Pelaksanaan kegiatan

a. Metode Ceramah

Metode ini dilakukan dengan memberikan materi pengetahuan kepada peserta terkait stunting. Sebelum memberikan materi terlebih dahulu dilakukan pembagian poster. Kemudian mempresentasikan materi mengenai apa itu stunting, penyebab terjadinya stunting, risiko apabila terkena stunting dan bagaimana cara mencegahnya.

b. Praktikum

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan nugget dari tempe dan daun Kelor dilakukan secara praktik langsung bagaimana cara pembuatan nugget dari tempe dan daun

Kelor. Saat kegiatan praktik berlangsung dilakukan juga sesi tanya jawab dengan peserta.

3. Tahap Evaluasi

Meode ini mempersilahkan kepada peserta untuk bertanya terkait materi stunting atau praktikum pengolahan produk nugget yang belum dipahami. Dalam ini tahap ini juga untuk mengetahui ketercapaian program pengabdian yang dilakukan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pembuatan produk nugget dari tempe dan daun Kelor dilaksanakan dalam rangka salah satu cara untuk membantu dalam pertumbuhan anak anak, sehingga dapat mencegah terjadinya stunting pada anak. Kegiatan ini difokuskan kepada ibu-ibu desa Rambong, dalam kegiatan ini dihadiri 30 ibu-ibu dan 15 anak anak. Saat kegiatan berlangsung terdapat beberapa ibu-ibu yang bertanya mengenai bagaimana cara pembuatan nugget dan manfaat tempe dan daun Kelor itu sendiri dan keunggulan membuat nugget dari tempe dan daun Kelor dibandingkan dengan nugget yang berbahan dari lainnya.

Tempe mengandung energi, karbohidrat, protein, lemak, serat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1 dan karoten (Baxter *et al*, 2008), sedangkan daun Kelor mengandung protein, vitamin A, vitamin C, zat besi dan kalsium (Wiranti, 2010), sehingga tempe dan daun Kelor yang memiliki banyak manfaat sangat baik untuk membantu menunjang pertumbuhan anak.



Gambar 1. Pemaparan Materi Mengenai Stunting dan Praktik Pembuatan Nugget

Sebelum menjelaskan mengenai kegiatan ini diberi pertanyaan tentang pemahaman ibu-ibu mengenai produk ini atau disebut dengan pre test. Pre test tersebut berisi tentang apakah ibu-ibu sudah pernah berpengalaman dalam pembuatan nugget yang berbahan dari tempe dan daun Kelor. Ibu-ibu desa Rambong memberitahu bahwasanya mereka belum

pernah melakukan pembuatan nugget yang mengkolaborasikan dari tempe dan daun Kelor, ibu-ibu desa Rambong hanya menggunakan daging ayam untuk pembuatan nugget, sehingga kegiatan ini sudah tepat untuk dilakukan, menimbang cara pembuatannya yang mudah, mengandung manfaat yang baik untuk pertumbuhan anak dan untuk biaya pengeluaran yang sangat murah.

Berikut alat dan bahan digunakan untuk membantu atau memenuhi pada saat kegiatan berlangsung. Adapun alat alat dan bahan yang digunakan pada saat kegiatan adalah :

Tabel 1. Alat dan Bahan Yang Digunakan Beserta Kegunaan Dan Fungsi

No	Alat dan Bahan	Kegunaan atau Fungsi
1	Kompor dan tabung gas	Untuk mengukus dan menggoreng nugget
2	Blender	Untuk menghaluskan bahan bahan yang diperlukan
3	Baskom atau wadah	Sebagai wadah pada saat mencampur adonan
4	Loyang	Sebagai alat untuk mencetak adonan pada saat adonan dikukus
5	Talenan	Tempat untuk memotong-motong bahan
6	wajan	Tempat adonan di goreng
7	Panci	Tempat adonan dikukus
8	Loyang	Cetakan adonan saat dikukus
9	Pisau	Untuk memotong bahan dan adonan
10	Sendok	Membantu saat mengaduk bahan yang dicampurkan
11	Tisu	Membersihkan tangan saat mengolah adonan
12	Tempe	Sebagai bahan utama dalam pembuatan nugget
13	Daun Kelor	Sebagai bahan utama dalam pembuatan nugget
14	Tepung terigu	Memperbaiki warna dan memperbaiki sifat elastisitas pada adonan
15	Tepung panir	Untuk memberikan tekstur yang renyah pada nugget
16	Minyak goreng	Untuk menggoreng nugget
17	Telur	Untuk memperkuat atau meningkatkan rasa nugget
18	Bawang merah	Untuk meningkatkan rasa dan juga aroma bagi adonan
19	Bawang putih	Untuk meningkatkan rasa dan juga aroma bagi adonan

20	Garam	Memberikan rasa asin bagi nugget
21	Ladaku	Memberikan rasa pedas pada nugget
22	Penyedap rasa	Memberikan rasa bagi nugget
23	Seledri	Untuk memberikan aroma wangi pada nugget



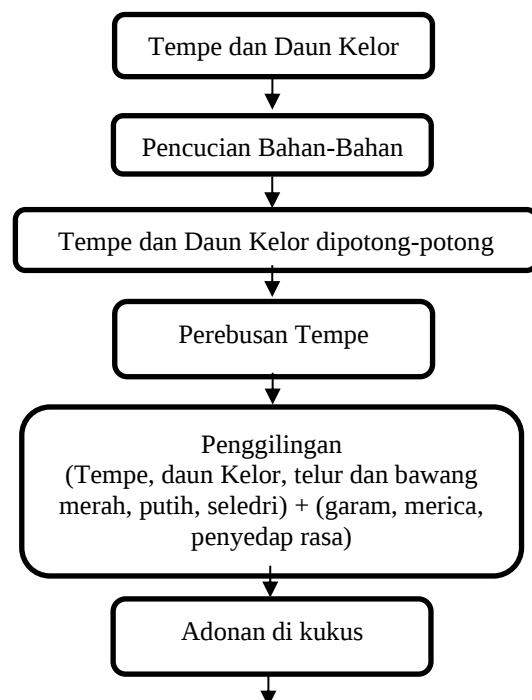
Gambar 2. Praktik Pembuatan Nugget

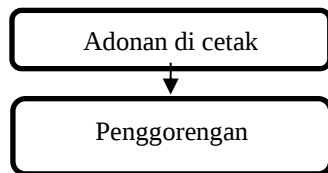
Berikut merupakan cara atau langkah langkah dalam pembuaatan nugget yang berbahan dari tempe dan daun Kelor adalah:

1. Sediakan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat nugget dari tempe dan daun Kelor.
2. Pilihlah bahan bahan yang masih segar, seperti tempe yang baru, karena jika kita menggunakan tempe yang sudah lama maka akan mempengaruhi rasa nugget tersebut yaitu memberikan rasa asam bagi nugget.
3. Langkah awal dalam pembuatan nugget yaitu potong potong semua tempe menjadi dadu, kemudian tempe dikukus selama kurang lebih 30 menit.
4. Kemudian pilihlah daun Kelor yang masih segar untuk pembuatan nugget ini, sehingga memberikan rasa yang enak bagi nugget. Daun Kelor diiris-iris untuk dicampurkan ke adonan nugget nantinya. Bentuk irisan daun Kelor tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar.
5. Haluskan sedikit daun Kelor beserta bawang merah dan bawang putih dan tambahkan seledri secukupnya menggunakan blender yang telah disediakan. Haluskan semua bahan tersebut hingga halus sempurna.
6. Tempe yang sudah matang diangkat dari panci kemudian masukkan tempe tersebut kedalam wadah atau baskom dan dihaluskan menggunakan sendok. Cara menghaluskannya yaitu dengan cara menekan nekan tempe yang telah dikukus menggunakan sendok makan dan lakukan pada semua tempe.
7. Apabila tempe sudah halus tambahkan tepung terigu secukupnya, 1 butir telur, daun Kelor yang telah diiris-iris, bawang putih dan bawang

merah yang telah dihaluskan, garam, ladaku dan tambahkan juga penyedap rasa secukupnya sesuai dengan selera masing masing.

8. Adonan yang telah tercampur kemudian diaduk aduk hingga tercampur sempurna.
9. Masukkan adonan yang telah dicampur sempurna kedalam loyang, ratakan dan padatkan adonan hingga merata, sebelum adonan dimasukkan kedalam loyang baluri loyang menggunakan minyak goreng, hal ini dilakukan agar saat adonan dalam pengukusan adonan tidak lengket ke loyang. Setelah itu dilanjutkan ketahap pengukusan.
10. Kukus adonan selama 30 - 35 menit, waktu pengukusan dapat berubah ubah hal ini disebabkan karena tergantung dari besarnya api yang digunakan, sehingga cara melihat adonan sudah matang atau belum yaitu tusuk adonan yang dikukus menggunakan sendok, apabila sendok masih lengket dengan adonan nugget berarti adonan tersebut belum matang sempurna. Akan tetapi apabila sendok tersebut tidak adanya lengketan dari adonan maka adonan tersebut sudah matang sempurna.
11. Apabila adonan nugget sudah matang sempurna angkat adonan lalu potong potong adonan sesuai selera. Adonan bisaa dibentuk memanjang dan juga bisa dibentuk membulat.
12. Kemudian aduk tepung terigu dan tambahkan sedikit air kedalamnya, aduk hingga merata.
13. Masukkan satu persatu adonan yang sudah dipotong potong kedalam tepung terigu yang sudah ditambah air, kemudian diangkat dan di lumari menggunakan tepung panir satu persatu, lalu bagian terakhir yaitu goreng nugget kedalam panci.



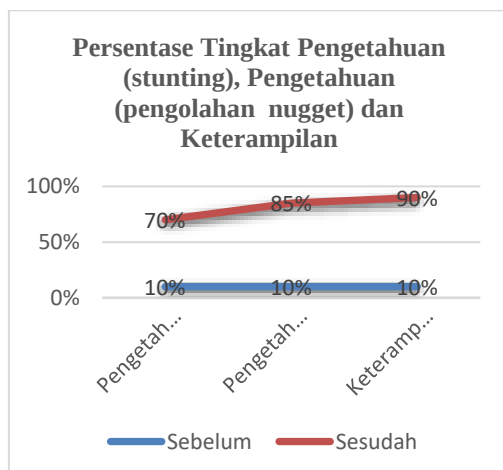


Gambar 3. Bagan Alir Pembuatan Nugget berbahan Tempe dan Daun Kelor



Gambar 4. Bentuk Adonan Pasca Dikukus Siap di Cetak

Sesudah dilakukan kegiatan praktik pembuatan nugget dari tempe dan daun Kelor diberikan *post test* kepada ibu-ibu. Dari *post test* tersebut ibu-ibu memberikan jawaban sudah mengetahui mengenai pembuatan nugget tempe dan daun Kelor, baik bahan-bahan yang digunakan, cara pembuatan serta manfaat tempe dan daun Kelor. Peserta merespon bahwa menyukai produk nugget olahan tempe dan daun Kelor tersebut. Kesukaan peserta terhadap produk nugget dikarenakan rasa yang enak dari nugget dan hilangnya aroma tidak sedap dari daun Kelor tersebut.



Gambar 5. Persentase Tingkat Pengetahuan,

Pengetahuan dan Keterampilan peserta sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian

Pada tahap evaluasi, tingkat pengetahuan peserta mengenai stunting sebelum adanya kegiatan praktik pembuatan nugget, persentase yang diperoleh adalah 10 %, pengetahuan mengenai pembuatan nugget dari tempe dan daun Kelor 10 %, dan keterampilan dalam pembuatan nugget dari tempe dan daun Kelor adalah 10 %. Hal ini dikarenakan peserta disana masih awam dengan stunting dan risiko belum diketahui. Kemudian selama kegiatan berlangsung ibu-ibu mengatakan belum pernah mencoba untuk membuat nugget yang berbahan dari tempe dan daun Kelor.

Kegiatan ini menyediakan sesi tanya jawab dengan peserta yang hadir. Selama kegiatan pemberian materi dan saat praktik pembuatan nugget tempe dan daun Kelor, persentase ibu-ibu mengenai pengetahuan tentang stunting, pengetahuan mengenai pembuatan nugget dan keterampilan pembuatan nugget sangat meningkat. Sebelum adanya kegiatan ini dari persentase pengetahuan mengenai stunting yaitu 10 % meningkat menjadi 70 %, karena dalam proses pemberian materi ibu-ibu sangat fokus dalam mendengarkan materi yang disampaikan dan juga melakukan pertanyaan mengenai stunting. Persentase dalam pengetahuan pembuatan nugget dari 10 % meningkat menjadi 85 %, peningkatan persentase dikarenakan dalam proses kegiatan ini ibu-ibu sangat bersemangat dan sangat antusias, persentase dalam keterampilan ibu-ibu desa Rambong dari persentase 10 % meningkat menjadi 90 %, hal ini karena saat proses pelaksanaan kegiatan pembuatan nugget tempe dan daun Kelor ibu-ibu juga ikut mempraktikkan pembuatan nugget ini, sehingga lebih cepat dimengerti.

Adanya kegiatan ini memberikan kesadaran kepada masyarakat mengenai pentingnya menjaga pertumbuhan anak, cara menjaga pertumbuhan anak salah satunya yaitu memberikan gizi yang cukup bagi anak.

Pengabdian kepada masyarakat dengan memanfaatkan tempe dan daun Kelor memiliki dampak positif yang signifikan dalam mencegah stunting. Pertama-tama, penggunaan tempe sebagai bahan makanan memberikan manfaat nutrisi yang tinggi. Tempe kaya akan protein, serat, dan zat besi, yang merupakan nutrisi penting untuk pertumbuhan anak-anak. Dengan mengonsumsi tempe secara rutin, anak-anak mendapatkan asupan gizi yang cukup, sehingga dapat mencegah terjadinya stunting. Kemudian, penggunaan daun Kelor dalam pembuatan tempe juga memberikan dampak positif yang besar. Daun Kelor mengandung sejumlah besar vitamin A, C, dan E, serta mineral seperti kalsium, magnesium, dan kalium. Nutrisi-nutrisi ini membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan tulang, dan meningkatkan fungsi

kognitif anak-anak. Dengan adanya nutrisi tambahan dari daun Kelor dalam tempe, anak-anak dapat tumbuh sehat dan terhindar dari risiko stunting. Selanjutnya, melalui pengabdian kepada masyarakat dengan memasarkan tempe dan daun Kelor, juga memberikan dampak positif dalam memberdayakan masyarakat lokal. Masyarakat dapat belajar tentang nilai gizi yang terkandung dalam tempe dan daun Kelor, serta mengolahnya menjadi produk bernilai tambah. Hal ini dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat setempat, meningkatkan pendapatan ekonomi, dan mengurangi kemiskinan. Selain itu, dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat akan pentingnya gizi seimbang, mereka juga dapat mengamalkan pola makan yang lebih sehat dan memperbaiki kesehatan keluarga mereka secara umum.

Secara keseluruhan, melalui pengabdian kepada masyarakat dengan pemanfaatan tempe dan daun Kelor, dampak positif yang signifikan dapat dirasakan dalam mencegah stunting. Anak-anak mendapatkan nutrisi yang diperlukan untuk pertumbuhan mereka, masyarakat lokal diberdayakan melalui peningkatan pengetahuan dan potensi ekonomi, dan kesadaran akan pentingnya gizi seimbang meningkat. Semua ini berkontribusi pada peningkatan kualitas kehidupan masyarakat secara menyeluruh.

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa dengan adanya kegiatan pemberian materi mengenai stunting, dan praktik pembuatan nugget yang berbahan dari tempe dan daun Kelor, maka meningkatnya pengetahuan masyarakat desa Rambong mengenai stunting, baik apa itu stunting, faktor yang menyebabkan terjadinya stunting dan bagaimana cara atau upaya kita dalam mencegah stunting tersebut. Dengan mengetahui hal tersebut maka masyarakat juga dapat menerapkan di kehidupan sehari-hari, sehingga dapat mencegah terjadinya kurang gizi bagi anak atau yang disebut dengan stunting. Kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat desa Rambong untuk memanfaatkan produk lokal yang sekaligus dapat mencegah terjadinya stunting bagi anak dengan cara mengolah menjadi olahan makanan. Kemudian meningkatkan motivasi masyarakat desa Rambong dalam pengolahan produk lokal untuk dijadikan sebagai sumber ekonomi sampingan masyarakat tersebut, yang dimana warga desa Rambong memenuhi kehidupan sehari-hari dengan bertani atau berkebun, sehingga dengan adanya pelatihan pembuatan produk ini dapat menumbuhkan kesadaran masyarakat atau ibu-ibu desa Rambong memanfaatkannya sebaik mungkin.

Saran

Kegiatan yang telah dilakukan diharapkan kepada ibu-ibu desa Rambong, Keumukiman Beuracan, Kecamatan Meuredu, Kabupaten Pidie Jaya dapat mengaplikasikan atau menerapkan pengetahuan yang telah didapat dari kegiatan ini, dan diharapkan dapat membuat kemajuan bagi desa Rambong dengan adanya produk dari kegiatan ini, dan juga diharapkan adanya bantuan dari aparat atau pemerintah desa dalam mengembangkan keinginan masyarakat untuk melakukan pengolahan nugget ini menjadi usaha sampingan bagi ibu-ibu desa Rambong, Beuracan, Kecamatan Meuredu, Kabupaten Pidie Jaya.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, R., Nurmalasari, Y., & Nabilla, S. (2019). Status Gizi Ibu Hamil Dapat Menyebabkan Kejadian Stunting Pada Balita. *Jurnal Kebidanan*, 5(3), 271–278.
- Amelia, A., Nurviana, N., Wibowo, S. G., Sari, R. P., Muliani, F., & Nabilla, U. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Inovasi Produk dari Daun Kelor untuk Mencegah Stunting di Desa Sungai Pauh Pusaka. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 66–75. <https://doi.org/10.30653/jppm.v8i1.221>
- Astawan, M., Adiningsih, N. R., & Palupi, N. S. (2014). Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan*, 23(2), 244–255.
- Demirchyan, A., Petrosyan, V., Sargsyan, V., & Hekimian, K. (2016). Predictors of Stunting Among Children Ages 0 to 59 Months in a Rural Region of Armenia. *Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition*, 62(1), 150–156. <https://doi.org/10.1097/MPG.0000000000000901>
- Dwi, A., Yadika, N., Berawi, K. N., & Nasution, S. H. (2019). Pengaruh Stunting terhadap Perkembangan Kognitif dan Prestasi Belajar. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 5(3), 271–278.
- Handayani, S., Pratiwi, Y. S., & Fatmawati, N. (2021). Pemanfaatan Tanaman Lokal Sebagai Pelancar ASI (Galaktagogue). *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 7(3), 518–522.
- LPPM STIKes Hang Tuah Pekanbaru. (2015). Permasalahan Anak Pendek (Stunting) dan Intervensi Untuk Mencegah Terjadinya Stunting. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 2(6), 254–261.
- Mutia, A. (2021, November 25). *Prevalensi Stunting Balita Indonesia Tertinggi ke-2 di Asia Tenggara*. Databooks.

- <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/11/25/prevalensi-stunting-balita-indonesia-tertinggi-ke-2-di-asia-tenggara>
- Ni'mah, K., & Nadhiroh, S. R. (2015). Faktor yang Berhubungan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *Media Gizi Indonesia*, 10(1), 13–19.
- Pujilestari, S., Anggia Sari, F., & Sabrina, N. (2020). Mutu Nugget Tempe Hasil Formulasi Tempe dan Daging Ayam. *Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 2(2), 82–87.
- Risma, & Nurhaeda. (2022). Pemberian Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang Sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4(6), 7002–7013.
- Sutarto, Mayasari, D., & Indriyani, reni. (2018). Stunting, Faktor Resiko dan Pencegahannya. *J Agromedicine*, 5(1), 540–545.
- Wahyuningsih, R., Darni, J., Pandu Ruslan Ninggrat, J., Gizi, J., Kemenkes Mataram, P., & Naskah, G. (2023). KELEPE (KELOR LELE TEMPE) Sebagai Makanan Tinggi Protein Untuk Upaya Pencegahan Stunting Anak Balita. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 4(2), 131–138. <http://jkip.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/PKS/index>