


Pemanfaatan Inovasi Olahan Puding Alami Guna Meningkatkan Tumbuh Kembang Balita di Desa Kalisalam

¹⁾Tukiman, ²⁾Musyarofah Nur Wahidah, ³⁾Kaisa Tri Prawiswati, ⁴⁾Dhea Setya Kusuma, ⁵⁾Novia Ermilia Felda

^{1,2,3,4,5}Program Studi Administrasi Publik, UPN "Veteran" Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

Email : tukiman_upnjatim@yahoo.com

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Stunting Gizi Balita Labu Kuning Kacang Hijau	Stunting merupakan salah satu masalah gizi yang perlu diperhatikan terutama prevalensi angka stunting di Kabupaten Probolinggo yang semakin meningkat. Desa Kalisalam, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo merupakan desa yang tidak terlepas dari permasalahan stunting meskipun tingkat prevalensi yang relatif rendah. Metode yang digunakan merupakan metode eksperimen dua faktor yang selanjutnya akan dianalisa kadar dalam pemenuhan vitamin dan karbohidrat pada balita. Tujuan dari kegiatan ini yaitu membuat produk olahan dari bahan alami untuk meningkatkan tumbuh kembang balita. Sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu hamil serta balita Desa Kalisalam. Hasil menyatakan bahwa olahan pudding labu kuning memberikan manfaat kepada balita sebagai salah satu sumber energy, rendah lemak, meningkatkan kekebalan tubuh, melancarkan pencernaan balita, mendukung pertumbuhan otak dan syaraf serta menangkal radikal bebas. Sedangkan hasil dari eksperimen pudding kacang hijau menyatakan bahwa manfaat kacang hijau untuk balita meliputi melancarkan pencernaan, sumber protein yang baik dan sebagai sumber energi. Banyaknya kandungan nutrisi serta manfaat yang terkandung dalam labu kuning dan kacang hijau tersebut, maka bahan pangan tersebut cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat pudding.
Keywords: Stunting Nutrition Toddler Pumpkins Green Beans	<i>Stunting is a nutritional problem that needs attention, especially the prevalence of stunting in Probolinggo Regency which is increasing. Kalisalam Village, Dringu District, Probolinggo Regency is a village that is inseparable from the problem of stunting even though the prevalence rate is relatively low. The method used is a two-factor experimental method which will then be analyzed for levels of fulfillment of vitamins and carbohydrates in toddlers. The purpose of this activity is to make processed products from natural ingredients to improve the growth and development of toddlers. The targets in this activity are pregnant women and toddlers in Kalisalam Village. The results stated that processed pumpkin pudding provides benefits to toddlers as a source of energy, is low in fat, increases immunity, improves digestion for toddlers, supports brain and nerve growth and wards off free radicals. While the results of the green bean pudding experiment state that the benefits of green beans for toddlers include digestion, a good source of protein and as a source of energy. The abundance of nutrients and benefits contained in pumpkin and green beans, makes these foods suitable for making pudding.</i>
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.
	

I. PENDAHULUAN

Pertumbuhan merupakan bagian dari proses perkembangan, sehingga proses pertumbuhan dan perkembangan saling berkaitan satu sama lain. Masa balita sering disebut sebagai masa *golden age*. Pada masa ini sangat penting untuk memperhatikan tumbuh kembang balita untuk mencegah terjadinya kekurangan gizi pada balita. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Kementerian Kesehatan, pada tahun 2022 prevalensi balita stunting di Indonesia mencapai 21,6%, sedangkan pada tahun 2021 angka stunting masih berada pada angka 24,4%. Penurunan angka prevalensi stunting pada tahun 2021 samapai 2022 yang ada di Indonesia masih belum memenuhi standar dari *World Health Organization* (WHO) sebab standar angka prevalensi stunting menurut WHO harus berada di bawah atau kurang dari angka 20%. Akan tetapi, pada tahun

2022 angka ini telah turun sebesar 2,8% dibanding pada tahun sebelumnya yaitu pada tahun 2021 dan bahkan dibanding pada tahun 2019, prevalensi stunting balita Indonesia mencapai 27,7% dan telah menurun sebanyak 6,1%.

Stunting merupakan salah satu masalah gizi yang menjadi perhatian pemerintah dan masyarakat. Salah satu daerah yang menghadapi permasalahan stunting adalah Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo sebesar 17,3% pada tahun 2022. Berdasarkan BPS (Badan Pusat Statistik) Kabupaten Probolinggo, jumlah gizi buruk di Kecamatan Dringu pada tahun 2019 yaitu sebanyak 4 jiwa, pada tahun 2020 sebanyak 59 jiwa, dan pada tahun 2022 sebanyak 105 jiwa. Jadi, berdasarkan data tersebut dapat dikatakan bahwa permasalahan stunting di Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo setiap tahunnya meningkat. Akan tetapi, tingginya angka stunting di Kecamatan Dringu, tidak terlepas dari permasalahan stunting yang ada di tiap-tiap desa salah satunya yaitu Desa Kalisalam. Balita kurang gizi merupakan penyebab utama stunting di Desa Kalisalam, meskipun masalah stunting relatif rendah di Desa tersebut.

Menurut Fathnur (2018), Gizi buruk pada balita disebabkan oleh kekurangan energi dan protein yang tidak mencukupi kebutuhan jangka panjang. Kekurangan gizi dapat menyebabkan gangguan perkembangan otak dan pertumbuhan fisik sebagai dampak jangka pendek pada lima tahun pertama, namun dalam jangka panjang dapat meningkatkan risiko terkena Penyakit Tidak Menular (PTM), seperti hipertensi, penyakit jantung, dan diabetes di masa dewasa (Putri & Mahmudiono, 2020). Balita dianggap sehat dan bergizi baik, jika berat badannya bertambah seiring bertambahnya usia.

Pemenuhan asupan nutrisi dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bergizi pada balita sangat penting diberikan pada masa *golden age* sebagai salah satu upaya dalam pencegahan terjadinya stunting. PMT bertujuan bukan untuk pengganti makanan utama sehari-hari, melainkan untuk meningkatkan kecukupan gizi pada balita. Adapun pemberian makanan tambahan dapat berupa biskuit, susu, sari kacang hijau dan telur. Selain itu, makanan tambahan juga bisa berupa puding. Puding merupakan salah satu makanan yang banyak disukai balita. Oleh karena itu, mahasiswa KKNT-MBKM Desa Kalisalam berinovasi untuk membuat produk olahan puding dari labu kuning dan kacang hijau, sebab bahan tersebut banyak ditemui Di Desa Kalisalam. Selain itu, labu kuning dan kacang hijau juga mudah diolah dan banyak mengandung vitamin.

Labu kuning dan kacang hijau dikenal sebagai bahan pangan multiguna, padat nutrisi dan berkhasiat. Nutrisi yang terkandung dalam labu kuning dan kacang hijau bermanfaat untuk pertumbuhan dan perkembangan balita. Berdasarkan riset diketahui bahwa labu kuning (*Cucurbita moschata*) mengandung 51 kalori, 3,6 gr protein, 0,5 gr lemak, dan 10 gr karbohidrat (Nursyafitri, 2022). Sedangkan Menurut USDA, kacang hijau (*Vigna radiata*) mengandung 347 kalori, 24 gr protein, 1,2 gr lemak, dan 63 gr karbohidrat. Dengan melihat banyaknya kandungan nutrisi yang terkandung dalam labu kuning dan kacang hijau tersebut, maka bahan pangan tersebut cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat puding. Pemanfaatan labu kuning dan kacang hijau pada olahan puding berguna untuk pemenuhan gizi dalam tumbuh kembang balita di Desa Kalisalam.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Kalisalam tentang pemanfaatan labu kuning dan kacang hijau untuk olahan puding guna mencukupi gizi balita supaya tidak stunting serta juga dapat memberdayakan masyarakat agar menanam tanaman labu kuning dan kacang ijo, sehingga dapat dipergunakan dalam pemenuhan nutrisi balita pada kehidupan sehari-hari.

II. MASALAH

Permasalahan stunting di Desa Kalisalam relatif rendah, akan tetapi permasalahan tersebut muncul mayoritas disebabkan oleh balita yang kekurangan gizi.. Gizi buruk pada balita disebabkan oleh kurangnya asupan nutrisi pada balita. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diperlukan pemberian makanan tambahan untuk menambah gizi pada balita dan oleh karena itu, mahasiswa KKNT-MBKM Desa Kalisalam berinovasi untuk membuat sebuah produk olahan puding dari bahan alami yaitu dari labu kuning dan kacang hijau. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) salah satunya puding merupakan makanan yang banyak disukai oleh balita. Dan pemilihan bahan tersebut sebagai pembuatan puding karena banyaknya kandungan nutrisi yang terkandung dalam labu kuning dan kacang hijau tersebut, maka bahan pangan tersebut cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat puding. Sehingga, pemanfaatan labu kuning dan kacang hijau pada olahan puding berguna untuk pemenuhan gizi dalam tumbuh kembang balita di Desa Kalisalam.

III. METODE

Permasalahan stunting di Desa Kalisalam relatif rendah, akan tetapi permasalahan tersebut muncul mayoritas disebabkan oleh balita yang kekurangan gizi. Gizi buruk pada balita disebabkan oleh kurangnya asupan nutrisi pada balita. Berdasarkan publikasi Perserikatan Bangsa-Bangsa, penyebab gizi buruk pada balita dapat dilihat dari beberapa faktor yaitu secara langsung dan tidak langsung. Penyebab secara langsung adalah dapat berupa konsumsi makanan nutrisi yang kurang dan penyakit yang diderita balita. Kurangnya asupan nutrisi dan penyakit yang diderita pada balita dapat memperburuk status gizi dan bahkan akan berakibat fatal bagi balita. Sedangkan penyebab secara tidak langsung merupakan faktor yang dapat mempengaruhi penyebab langsung, seperti minimnya akses mendapatkan makanan, perawatan dan pola asuh anak, layanan pada kesehatan, dan faktor lingkungan yang tidak mendukung untuk kesehatan balita. Oleh karena itu, adanya permasalahan tersebut Mahasiswa KKNT-MBKM Desa Kalisalam berupaya untuk mengatasi masalah gizi balita dengan pemberian makanan tambahan (PMT) sebagai penambah asupan gizi pada balita. PMT sendiri bertujuan bukan untuk pengganti makanan utama sehari-hari, melainkan untuk meningkatkan kecukupan gizi pada balita.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian (Rahmadhita, 2020), Stunting adalah masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh asupan gizi yang kurang dalam waktu cukup lama akibat pemberian makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi. Stunting dapat terjadi mulai janin masih dalam kandungan dan baru nampak saat anak berusia dua tahun, dan bila tidak diimbangi dengan catch-up growth (tumbuh kejar) mengakibatkan menurunnya pertumbuhan, masalah stunting merupakan masalah kesehatan masyarakat yang berhubungan dengan meningkatnya risiko kesakitan, kematian dan hambatan pada pertumbuhan baik motorik maupun mental.

Hasil Penelitian (Zurhayati & Hidayah, 2022), Stunting status gizi yang kurang pada masa pertumbuhan dan perkembangan sejak awal kehidupan. Dalam keadaan ini dipresentasikan dalam berat badan dan tinggi badan pada anak. Gizi adalah masalah utama balita yang terdampak Stunting dan menghambat pertumbuhan, Banyak sesiko negatif yang terjadi salah satunya penurunan produktivitas hingga menyebabkan kemiskinan dan risiko melahirkan bayi dengan berat lahir rendah.

Hasil Penelitian (Wulandari Leksono et al., 2021), Stunting merupakan gangguan tumbuh kembang yang dialami anak akibat gizi buruk, infeksi berulang, dan stimulasi psikososial yang tidak memadai. Pada faktor Stunting di sebabkan secara langsung dan tidak langsung. Pemberian ASI eksklusif, Pola makan, dan Infeksi pada penyakit yang diderita anak menjadi merupakan faktor penyebab langsung yang berakibat anak terdampak Stunting. Penyebab tidak langsung adalah ketersediaan bahan makanana sehari-hari dan kesehatan lingkungan.

Dengan menggunakan metode studi literatur dari berbagai jurnal internasional maupun nasional, metode ini berupaya untuk meringkas kondisi pemahaman terkini tentang suatu topik. Studi literatur menyajikan ulang materi yang diterbitkan sebelumnya, dan melaporkan fakta atau analisis baru dan tinjauan literatur memberikan ringkasan berupa publikasi terbaik dan paling relevan kemudian membandingkan hasil yang disajikan dalam artikel. Penelitian diatas merupakan kasus Stunting, Stunting terjadi berawal dari janin sampai balita berusia dua tahun maka pentingnya pencegahan stunting untuk menghindari hal-hal buruk yang terjadi pada Ibu hamil dan balita. Pengetahuan tentang Stunting dan bagaimana cara pencegahan merupakan hal yang penting dan harus dilakukan agar terhindar dari kesakitan, kematian dan gangguan pertumbuhan pada Ibu hamil dan balita maka untuk pencegahan hal tersebut diperlukan pemenuhan pada asupan zat gizi.

Maka Mahasiswa UPN “Veteran” Jawa Timur “ yang sedang melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata bergotong royong menjadikan masyarakat sadar terhadap gizi pada balita dan stunting yang diperlukan peran dari orang tua terutama ibu sendiri yaitu jika seorang ibu merupakan peran utama dalam menjaga gizi yang baik di keluarga. Hal yang dilakukan adalah mengelola cemilan sehat yang berupa puding labu kuning dan kacang hijau. Bahan-bahan yang digunakan adalah hasil lokal yang memiliki kandungan gizi yang baik dan memiliki banyak nutrisi karena memiliki kandungan vitamin c, vitamin a, zat besi, karbohidrat, vitamin b1, protein, kalsium. yang dapat meningkatkan asupan gizi pada balita sehingga dapat melakukan pencegahan stunting sejak dini. Kegiatan pengabdian terkait “ Pemanfaatan Labu Kuning dan Kacang Hijau pada produk olahan puding dalam peningkatan tumbuh kembang balita “ yang telah dilaksanakan dengan hasil sebagai berikut:

A. Labu Kuning

Labu kuning merupakan sayuran yang telah subur di Indonesia dan banyak ditemui. Labu kuning ini banyak ditemukan di pedagang sayur atau pasar. Namun, banyak juga yang belum mengetahui apa saja manfaat dari sayuran ini. Selain mudah diolah menjadi berbagai jenis hidangan salah satunya adalah menjadi puding olahan ini dibuat untuk mempermudah di konsumsi balita . Balita yang sudah cukup umur sudah bisa mengonsumsi makanan bisa disebut dengan PMT (Pemberian Makanan Tambahan). Pastikan makanan pertamanya yang lembut di perut, mudah ditelan dan tidak memicu alergi makanan. Labu kuning dan kacang hijau dapat menjadi salah satu pilihan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) pertama balita karena memiliki tekstur yang lembut dan mudah di konsumsi. Berikut sejumlah manfaat labu kuning yang perlu ibu ketahui :

1. Sumber energi

Sumber energi juga di hasilakan pada Labu kuning sayuran ini juga mempunyai kalori yang cukup rendah. Rendah kalori yang ada pada labu kuning adalah sumber karbohidrat yang baik untuk balita. Sati gelas labu kuning sama dengan 4 gram karbohidrat. Jumlah ini sudah sangat cukup untuk memenuhi sumber energi pada Balita.

2. Rendah Lemak

Labu kuning juga termasuk sayuran yang rendah lemak yang mana manfaat ini menjadi pilihan untuk ibu-ibu dalam memilih makan tambahan untuk balitanya. Karena tidak memiliki banyak resiko.

3. Meningkatkan Kekebalan Tubuh

Labu kuning merupakan sayuran dengan sumber vitamin C yang baik. Tubuh juga membutuhkan vitamin C untuk membentuk kolagen yang ada pada kulit, pembuluh darah, sendi dan tulang. Vitamin C juga membantu dapat Balita untuk melawan infeksi dengan meningkatkan kekebalan tubuhnya.

4. Melancarkan Pencernaan Balita

Labu kuning juga mengandung serat yang baik untuk pencernaan dan penyerapan Nutrisi baik untuk menjaga pada saluran cerna balita bergerak dengan lancar dan mencegahnya terjadinya sembelit. Untuk bisa mencukupi kebutuhan pada serat, balita perlu untuk mengonsumsi kurang serat 10 gram setiap hari.

5. Mendukung Pertumbuhan Otak dan Syaraf

Asupan pada zat besi dan folat sangat dibutuhkan setelah balita lahir. Pada asupan folat dan zat besi umumnya juga dapat di ambil didalam telur dan daging. Tetapi, nutrisi yang ada dalam labu kuning sangat penting untuk balita. Tubuh balita sangat membutuhkan asupan nutrisi yang ada dalam labu kuning sehingga asupan folat pada produksi sel darah merah menjadi normal dan mencegah bisa mencegah terjadinya anemia. Folat berperan penting dalam perkembangan normal pada otak dan sistem saraf Balita.

B. Kacang Hijau

Indonesia penghasil kacang hijau yang banyak karena pembudidayaannya yang mudah sehingga banyak petani yang menanam kacang hijau. Kacang hijau mulai muncul di Watu Kura Jawa Timur pada tahun 902 M. Maka dari itu, hal yang telah menunjukkan bahwa munculnya kacang hijau namun beberapa saat saja setelah penyebaran di Cina. Kacang Hijau mempunyai banyak manfaat antara lain :

1. Melancarkan Pencernaan

Kacang hijau memiliki manfaat dalam pencernaan. Kacang hijau juga banyak mengandung vitamin dan memiliki serat yang baik. Kacang hijau adalah salah satu bahan makanan yang mudah dicerna bagi balita dengan pengolahan yang benar.

2. Sumber Protein yang baik

Protein juga penting dalam tumbuh kembang sistem imun, tulang, otot, dan sendi balita. Protein, juga berpengaruh terhadap perkembangan otak dan kognitif balita. Maka itu, perlu untuk memenuhi kebutuhan protein balita dengan baik. Salah satu sumber protein nabati adalah kacang hijau.

3. Sumber Energi

Manfaat kacang hijau adalah sebagai sumber energi. Umumnya, balita membutuhkan makanan dengan kandungan energi yang sangat tinggi. Apalagi jika balita cukup aktif. Kacang hijau juga memiliki karbohidrat cukup besar yaitu sebanyak 56,8 gram. Karbohidrat adalah sumber energi utama tubuh yang dibutuhkan balita. Jadi, bisa membuat olahan menu dari kacang hijau yaitu puding supaya energi sang balita bisa kembali penuh.

Labu Kuning dan Kacang Hijau memang mempunyai manfaat yang sama-sama untuk memenuhi kebutuhan tubuh pada balita. Banyak olahan yang dari Labu Kuning dan Kacang Hijau salah satunya Puding agar balita lebih tertarik untuk mengonsumsi sayuran. Pada tahap ini Mahasiswa KKN Tematik UPN “Veteran” Jawa

Timur melakukan koordinasi terlebih dahulu kepada Ibu Kader Posyandu tentang kandungan Gizi dan bagaimana Proses pengolahan yang baik untuk Labu Kuning dan Kacang Hijau. Mahasiswa KKN Tematik UPN “Veteran” Jawa Timur memilih untuk mengelola Labu Kuning dan Kacang Hijau menjadi Puding karena untuk balita bisa dikonsumsi dengan mudah. Proses pengolahan di dampingin oleh Ibu Kader Posyandu yang dilakukan di Rumah Ibu Vera selaku bidan Desa Kalisalam. Puding terbuat dari labu kuning, kacang hijau, santan, susu, gulapisir, dan agar-agar. Dalam 1 cup (300 ml) Puding untuk dua kali sajian. Dimana setiap satu sajian mengandung energi 190 kkal. Proses pembuatan puding sebagai berikut:

- a Siapakan bahan-bahan yang dibutuhkan seperti labu kuning, kacang hijau, santan, susu, gula pasir, agar-agar, cup 300 ml, dan daun panda.
- b Langkah pertama hancurkan labu kuning dan kacang hijau dengan cara di blender sampai halus.
- c Langkah kedua masak agar-agar sampai mendidih dan masukan labu dan kacang hijau aduk secara perlahan hingga tercampur merata.
- d Langkah ketiga ketika sudah mendidih masukan gula pasir, santan, dan susu.
- e Langkah keempat jika sudah tercampur rata dan mendidih matikan kompor dan tuang puding di cup 300 ml.
- f Langkah kelima tunggu puding sampai mengeras selama 1 jam.
- g Langkah keenam hiasi puding dengan daun pandan.
- h Puding siap dikonsumsi.

V. KESIMPULAN

Dalam program Kuliah Kerja Nyata Tematik MBKM ini, mahasiswa UPN “Veteran” Jawa Timur yang melaksanakan pengabdian di Desa Kalisalam, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo berupaya mencegah angka stunting dengan melakukan sosialisasi pemanfaatan labu kuning dan kacang hijau pada produk olahan puding guna meningkatkan tumbuh kembang balita. Selain itu, sosialisasi ini juga menjelaskan bahwa labu kuning dan kacang hijau bisa diolah menjadi PMT atau disebut Pemberian Makanan Tambahan pada balita yang berguna mengatasi masalah kekurangan gizi. Balita yang telah menginjak usia enam bulan umumnya sudah bisa mengonsumsi makanan pertamanya yang tentunya harus bertekstur lembut, mudah ditelan, dan tidak memicu alergi.

Dalam inovasi membuat produk olahan puding ini, mahasiswa memilih menggunakan bahan dasar dari labu kuning dan kacang hijau tidak lain karena bahan tersebut dengan mudah dijumpai di lingkungan Desa Kalisalam. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan riset mengandung 51 kalori, 3,6 gr protein, 0,5 gr lemak, dan 10 gr karbohidrat (Nursyafitri, 2022). Sedangkan, menurut USDA, kacang hijau (*Vigna radiata*) mengandung 347 kalori, 24 gr protein, 1,2 gr lemak, dan 63 gr karbohidrat. Labu kuning tentunya memiliki banyak sekali manfaat, yaitu sebagai sumber energi, meningkatkan kekebalan tubuh, melancarkan pencernaan balita, dan mendukung pertumbuhan otak dan syaraf pada balita. Kacang hijau juga tidak kalah akan manfaatnya, yaitu sebagai pelancar pencernaan, sumber protein yang baik, dan juga sebagai penambah sumber energi.

Banyaknya kandungan nutrisi yang terkandung dalam labu kuning dan kacang hijau tersebut, maka bahan pangan tersebut cocok digunakan sebagai bahan untuk membuat puding. Pada sosialisasi pemanfaatan labu kuning dan kacang hijau pada olahan puding ini, menghasilkan pemahaman mengenai pemenuhan gizi dalam tumbuh kembang balita di Desa Kalisalam. Selain itu, dengan produk inovasi olahan puding dari labu kuning dan kacang hijau ini memberikan variasi baru bagi masyarakat dalam pengolahan sayuran supaya para balita juga tertarik dan mau mengonsumsi sayuran. Kegiatan sosialisasi ini tentunya juga berupaya memberikan pemahaman kepada masyarakat terutama para ibu di Desa Kalisalam tentang pentingnya pencegahan lahirnya stunting dengan mengoptimalkan pemenuhan gizi pada balita. Masyarakat bisa merealisasikan sosialisasi ini pada kehidupan sehari-hari dengan mengembangkan penanaman labu kuning dan kacang hijau di lingkungan Desa Kalisalam.

DAFTAR PUSTAKA

- Databoks. (2023). Daftar Prevalensi Balita Stunting di Indonesia pada 2022, Provinsi mana teratas?. Diakses pada 3 Juli 2023 dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/02/daftar-prevalensi-balita-stunting-di-indonesia-pada-2022-provinsi-mana-teratas>
- Fathnur. (2018). Efektifitas Puding Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Perubahan Berat Badan Balita Kurang Gizi. *Jurnal Agrisistem Desember*, 14(2), 134–140.

- Firmansyah, E., & Marwanti, M. (2018). Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Puding Teh Hijau. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga ...*. Retrieved from <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/33657>
- Merita. (2019). Tumbuh Kembang Anak Usia 0-5 Tahun. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 1(2), 83–89.
- Primamedika (2017). Manfaat Kacang Hijau bagi Kesehatan Tubuh. Di akses pada 3 Juli 2023 dari <https://www.primamedika.com/id/kegiatan-berita-prima-medika/manfaat-kacang-hijau-bagi-kesehatan-tubuh>
- Probolinggokab.bps.go.id. Jumlah Gizi Buruk (Jiwa), *Data Series* 2019-2021. Diakses pada 3 Juli 2023 dari <https://probolinggokab.bps.go.id/indicator/30/169/1/jumlah-gizi-buruk.html>
- Putri, E. M. S., & Rahardjo, B. B. (2021). Program Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan pada Balita Gizi Kurang. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 337–345. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v1i3.46887>
- Ruksanan, R., Hastian, H., & Abubakar, A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Agar – Agar Terhadap Kualitas Produk Puding Labu kuning. *Sultra Journal of Economic and Business*, 2(2), 1–16. <https://doi.org/10.54297/sjeb.vol2.iss2.212>
- Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting dan Pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 225–229. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i1.253>
- Sekar, A., Putri, R., & Mahmudiono, T. (2020). Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan Pada Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Simomulyo, Surabaya. 58–64. <https://doi.org/10.2473/amnt.v4i1.2020.58-64>
- Wulandari Leksono, A., Kartika Prameswary, D., Sekar Pembajeng, G., Felix, J., Shafa Ainan Dini, M., Rahmadina, N., ... Hermawati, E. (2021). Risiko Penyebab Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat: Pengmaskemas*, 1(2), 34–38.
- Yuniyanti, D. N. (2017). Pengaruh Penambahan Labu Kuning Dan Kacang Hijau Desi Nur Yuniyanti P07131213037 Prodi D-Iv Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tahun 2017.
- Zurhayati, Z., & Hidayah, N. (2022). Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *JOMIS (Journal of Midwifery Science)*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.36341/jomis.v6i1.1730>