

Pemberdayaan Kader Posyandu Melalui Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan PMT Berbasis Pangan Lokal

¹⁾Lina Yunita*, ²⁾Husnita Komalasari, ³⁾Muhammad Muhsinin, ⁴⁾Yeni Meilina, ⁵⁾Angeline Devon Venansius

^{1,5)*}Program Studi Gizi, Universitas Bumigora, Mataram, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

^{2,4)}Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Bumigora, Mataram, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

³⁾Program Studi Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

Email Corresponding: linayunita@universitasbumigora.ac.id*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Pangan Lokal Pemberian Makanan Tambahan Posyandu Stunting	<i>Stunting</i> masih menjadi permasalahan gizi serius di Indonesia, termasuk di Desa Bengkaung, Kabupaten Lombok Barat, dengan prevalensi balita stunting dan gizi kurang yang cukup tinggi. Kader <i>posyandu</i> sebagai ujung tombak pelayanan kesehatan masyarakat menghadapi keterbatasan pengetahuan tentang gizi, pencegahan <i>stunting</i> , serta pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader <i>posyandu</i> melalui edukasi gizi dan pelatihan pembuatan PMT berbasis pangan lokal fungsional berupa <i>cookies prebiotik</i> dari tepung mocaf, tepung kacang hijau, dan tepung ubi jalar putih. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi menggunakan <i>Focus Group Discussion</i> dan pelatihan praktis. Mitra kegiatan adalah kader <i>posyandu</i> Desa Bengkaung. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pengetahuan kader yang ditunjukkan melalui hasil <i>pre-test</i> dan <i>post-test</i> , serta keterampilan dalam menghasilkan produk <i>cookies prebiotik</i> yang sehat, bergizi, dan disukai anak-anak. Temuan ini menegaskan bahwa pemberdayaan kader melalui pemanfaatan pangan lokal tidak hanya mampu mendukung pencegahan <i>stunting</i> , tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha bersama berbasis pangan lokal. Hasil pengabdian ini penting sebagai strategi berkelanjutan dalam mendukung program <i>zero stunting</i> dan ketahanan pangan menuju Indonesia Emas 2045.
	ABSTRACT
Keywords: Local Food Supplementary Feeding Posyandu Stunting	Stunting remains a serious nutritional problem in Indonesia, including in Bengkaung Village, West Lombok Regency, where the prevalence of stunted and undernourished children is still relatively high. Posyandu cadres, as the frontliners of community health services, face limitations in their knowledge of nutrition, stunting prevention, and the use of local food as a source of Supplementary Feeding (PMT). This Community Service Program aimed to improve the knowledge and skills of posyandu cadres through nutrition education and training in the production of functional local food-based PMT in the form of prebiotic cookies made from mocaf flour, mung bean flour, and white sweet potato flour. The implementation methods included socialization through Focus Group Discussion (FGD) and hands-on training. The program involved posyandu cadres from Bengkaung Village as partners. The results showed a significant increase in cadres' knowledge, as evidenced by the pre-test and post-test outcomes, as well as their skills in producing prebiotic cookies that are healthy, nutritious, and appealing to children. These findings emphasize that empowering cadres through the utilization of local food not only supports stunting prevention but also creates opportunities for developing community-based food enterprises. The outcomes of this program are important as a sustainable strategy to support the zero stunting initiative and strengthen food security towards Golden Indonesia 2045.
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.
	

I. PENDAHULUAN

Stunting merupakan salah satu dampak serius dari malnutrisi, yaitu kondisi kekurangan, kelebihan, atau ketidakseimbangan asupan nutrisi. Pada balita dan anak-anak, kekurangan gizi yang tidak ditangani dengan baik dapat menghambat pertumbuhan fisik dan perkembangan otak, memengaruhi pemrograman metabolik,

serta meningkatkan risiko penyakit kronis di masa mendatang. Kondisi ini menjadi tantangan besar dalam upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia Indonesia (Fianti, 2018; Furoidah et al., 2023; Intan et al., 2023; A. I. Putri et al., 2024).

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) masih memiliki prevalensi stunting yang cukup tinggi dibandingkan provinsi lainnya. Kabupaten Lombok Barat sebagai bagian dari NTB juga menyumbang angka stunting yang signifikan, termasuk di Desa Bengkaung. Berdasarkan data Posyandu Desa Bengkaung per Januari 2025, tercatat 33 anak mengalami stunting, 7 anak wasting, dan 78 anak gizi kurang. Angka ini menunjukkan perlunya upaya nyata dalam pencegahan dan pengendalian stunting. Salah satu ujung tombak upaya tersebut adalah kader posyandu yang berperan langsung dalam memantau tumbuh kembang anak di masyarakat (Iskandar & Baroroh, 2022; Komalasari et al., 2025; Mediani et al., 2020; Utama et al., 2024).

Desa Bengkaung sesungguhnya memiliki potensi lokal yang melimpah di sektor pertanian dan peternakan, seperti royal jelly, kelor, mocaf, ubi jalar, dan kacang hijau. Namun, pemanfaatan pangan lokal tersebut masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan belum dikembangkan secara inovatif menjadi produk pangan fungsional yang menarik bagi anak-anak. Hasil wawancara dengan ketua posyandu menunjukkan beberapa permasalahan utama yang dihadapi mitra, antara lain: kurangnya pengetahuan kader tentang gizi dan pencegahan stunting, belum optimalnya program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) karena kurang disukai anak-anak, terbatasnya alat pengolahan PMT, serta belum tersedianya alat ukur antropometri yang sesuai standar Kementerian Kesehatan.

Melihat kondisi tersebut, diperlukan program pemberdayaan kader posyandu melalui edukasi dan penerapan teknologi tepat guna berbasis pangan lokal fungsional. Salah satu inovasi yang ditawarkan adalah pembuatan PMT berupa cookies prebiotik berbahan tepung mocaf, tepung kacang hijau, dan tepung ubi putih. Cookies ini dikembangkan dengan memanfaatkan potensi pangan lokal Desa Bengkaung sekaligus memberikan alternatif produk bergizi yang lebih disukai anak-anak. Kegiatan pengabdian ini menawarkan solusi utama yaitu edukasi tentang PMT prebiotik dan pelatihan pembuatan PMT berbasis pangan lokal fungsional berupa cookies prebiotik.

Program ini sejalan dengan program pemerintah daerah “zero stunting” dalam rangka mendukung pencapaian Indonesia Emas 2045 (Cahyati et al., 2023; Valeriani et al., 2022). Mitra dalam kegiatan ini adalah kader posyandu Desa Bengkaung yang berjumlah 35 orang dan tergabung dalam 7 posyandu, di bawah kepemimpinan Ibu Nurul Aini. Sebagai penggerak utama posyandu, kader diharapkan memiliki pengetahuan yang baik dan motivasi tinggi dalam mendukung program perbaikan gizi masyarakat. Namun, keterbatasan dari sisi pengetahuan dan diversifikasi produk pangan menjadi tantangan yang perlu diatasi. Sampai saat ini belum pernah dilakukan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat terkait pemanfaatan pangan lokal fungsional sebagai bahan baku PMT di Desa Bengkaung. Melalui kehadiran tim pengabdian dari perguruan tinggi yang memiliki kompetensi di bidang gizi, teknologi pangan dan peternakan diharapkan kader dapat memperoleh pendampingan yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemandirian dalam mengolah dan memanfaatkan potensi pangan lokal. Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya bertujuan menekan angka stunting melalui pemberdayaan kader posyandu, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam memperkuat ketahanan pangan desa, meningkatkan kemandirian ekonomi, serta mendukung pencapaian Indonesia Emas 2045.

II. MASALAH

Berdasarkan hasil observasi lapangan (Gambar 1) dan wawancara dengan ketua Posyandu Desa Bengkaung, ditemukan sejumlah permasalahan yang menghambat upaya pencegahan dan pengendalian stunting. Pertama, angka stunting dan gizi kurang di Desa Bengkaung masih tergolong tinggi, dengan data Posyandu per Januari 2025 menunjukkan 33 anak mengalami stunting, 7 anak wasting, dan 78 anak gizi kurang. Kondisi ini memperlihatkan perlunya intervensi serius dalam perbaikan gizi anak. Kedua, kader posyandu sebagai ujung tombak pelayanan kesehatan masyarakat masih memiliki keterbatasan pengetahuan terkait gizi, pencegahan stunting, serta pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber PMT. Ketiga, program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang berjalan belum optimal karena jenis makanan yang diberikan kurang disukai anak-anak sehingga tidak berdampak signifikan terhadap status gizi. Keempat, potensi pangan lokal Desa Bengkaung seperti mocaf, ubi, dan kacang hijau belum dimanfaatkan secara maksimal dan inovatif menjadi produk pangan fungsional yang menarik bagi anak-anak. Permasalahan-permasalahan tersebut menunjukkan perlunya program pemberdayaan kader posyandu melalui edukasi gizi dan pelatihan pembuatan PMT berbasis pangan lokal berupa cookies prebiotik. Program ini diharapkan dapat meningkatkan

pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian kader dalam memanfaatkan potensi pangan lokal untuk mendukung upaya pencegahan stunting di Desa Bengkaung.



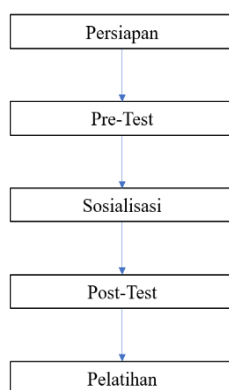
Gambar 1. Kondisi Mitra

III. METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan pada Sabtu-Minggu, 13-14 September 2025 pukul 08.00–12.00 WITA di Desa Bengkaung, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. Adapun perangkat penunjang dalam kegiatan ini yaitu LCD proyektor, *sound system*, laptop, pointer, kuesioner pre-post test serta bahan baku pembuatan PMT *cookies*. Kegiatan ini dihadiri oleh 45 peserta yang terdiri dari kader posyandu dan tim pelaksana PkM. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi dua tahapan utama sebagai berikut:

1. Sosialisasi tentang Pembuatan PMT Sehat dan Bergizi Berbasis Pangan Lokal Fungsional: Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada Tanggal 13 September 2025 menggunakan metode *Focus Group Discussion* (FGD) dengan fokus materi mengenai PMT prebiotik. Materi yang diberikan mencakup pengertian, penggolongan, serta manfaat prebiotik, mekanismenya dalam menyehatkan tubuh, hubungannya dengan *gut microbiota*, kesehatan usus, dan status gizi anak. Selain itu, ditampilkan pula contoh produk prebiotik yang sudah beredar di pasaran untuk menambah wawasan peserta. Untuk mengukur tingkat pemahaman kader posyandu dan ibu balita, dilakukan pre-test sebelum materi dan post-test setelah sesi sosialisasi. Melalui kegiatan ini, diharapkan peserta memperoleh pengetahuan yang komprehensif tentang pentingnya PMT prebiotik berbasis pangan lokal untuk mendukung pencegahan stunting.
2. Pelatihan Pembuatan Produk PMT Cookies Prebiotik Berbasis Pangan Lokal Fungsional: Setelah sosialisasi, pada Tanggal 14 September 2025 dilanjutkan dengan pelatihan praktis mengenai pembuatan cookies prebiotik berbahan tepung mocaf, tepung kacang hijau, dan tepung ubi jalar. Peserta diajarkan mulai dari pemilihan bahan, formulasi, prosedur pembuatan, penyiapan, hingga penjelasan kandungan gizi dan manfaat kesehatan produk cookies. Metode pelatihan menggunakan pendekatan praktik kerja langsung (*hands-on training*), dengan peralatan sederhana dan bahan lokal yang mudah diperoleh serta berbiaya rendah. Melalui kegiatan ini, diharapkan peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memiliki keterampilan nyata dalam mengolah pangan lokal menjadi PMT yang enak, sehat, bergizi, dan disukai anak-anak.

Dengan dua tahapan tersebut, metode pelaksanaan PkM dirancang untuk memberikan pengalaman edukatif dan aplikatif kepada kader posyandu. Sosialisasi berfungsi memperkuat pengetahuan gizi, sedangkan pelatihan bertujuan meningkatkan keterampilan dalam inovasi produk PMT. Hasil akhir yang diharapkan adalah kader posyandu memiliki kemampuan untuk mengaplikasikan pemanfaatan pangan lokal fungsional secara mandiri dalam mendukung program pencegahan stunting di Desa Bengkaung. Adapun alur kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Alur Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini telah dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa dari Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Bumigora bekerja sama dengan dosen dari Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Pelaksanaan kegiatan ini dihadiri oleh 45 orang yang terdiri dari kader posyandu yang bertempat di Desa Bengkaung, Kecamatan Batulayar, Kabupaten Lombok Barat. Pengabdian ini dilakukan sebanyak 2 kali, yaitu sosialisasi mengenai pentingnya pencegahan dan pengendalian stunting melalui PMT berbasis pangan lokal fungsional serta pelatihan pembuatan PMT cookies prebiotik sebagai upaya inovasi makanan tambahan bergizi untuk balita.

1. Sosialisasi tentang Pembuatan PMT Sehat dan Bergizi Berbasis Pangan Lokal Fungsional

Kegiatan sosialisasi (Gambar 3) dilaksanakan pada Tanggal 13 September 2025 pukul 08.00–12.00 WITA dengan metode *Focus Group Discussion (FGD)*. Sebanyak 45 peserta hadir dengan metode pelaksanaan FGD. Metode ini dipilih untuk menciptakan suasana belajar yang interaktif, di mana peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga aktif berdiskusi, bertanya, dan berbagi pengalaman terkait pemberian PMT di posyandu.

Materi sosialisasi yang disampaikan meliputi:

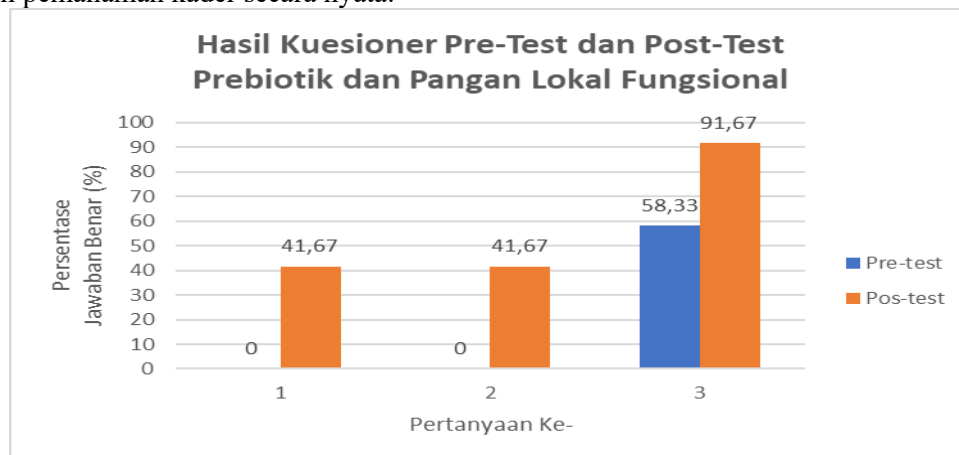
- Konsep prebiotik dan probiotik, mencakup pengertian, penggolongan, serta perbedaan keduanya.
- Manfaat prebiotik terhadap kesehatan tubuh, terutama dalam menjaga keseimbangan mikrobiota usus.
- Mekanisme kerja prebiotik dalam mendukung kesehatan usus, meningkatkan penyerapan zat gizi, dan menurunkan risiko stunting.
- Hubungan prebiotik dengan status gizi anak, termasuk dampaknya pada pertumbuhan fisik, perkembangan otak, serta daya tahan tubuh.
- Contoh produk prebiotik dan probiotik di pasaran, sebagai inspirasi bagi kader dalam mengembangkan PMT berbasis pangan lokal.



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi

Untuk mengetahui efektivitas kegiatan, peserta diberikan pre-test sebelum penyampaian materi dan post-test setelah sosialisasi selesai. Adapun hasil test dapat dilihat pada Gambar 4, hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan yang signifikan terhadap materi yang disampaikan yaitu terkait apa yang dimaksud dengan prebiotic, fungsi serta manfaat prebiotic serta keterkaitan prebiotic dengan bakteri baik dan Kesehatan saluran cerna pada anak stunting. Dengan persentase jawaban benar dari 0% saat sebelum sosialisasi yang meningkat menjadi 41,67% setelah sosialisasi serta dari 58,33% sebelum sosialisasi yang meningkat menjadi

91,67% setelah sosialisasi. Peningkatan pengetahuan ini menegaskan bahwa kegiatan sosialisasi mampu meningkatkan pemahaman kader secara nyata.



Gambar 4. Hasil Pre-Post Test Sosialisasi

Selain dari skor tes, peningkatan pemahaman terlihat dari antusiasme peserta saat sesi diskusi. Beberapa kader menyampaikan pengalaman bahwa PMT yang selama ini diberikan sering kurang diminati anak-anak. Melalui materi yang disampaikan, mereka mulai memahami bahwa inovasi produk berbasis pangan lokal, seperti cookies prebiotik, bisa menjadi solusi agar anak-anak lebih tertarik mengonsumsi PMT. Indikator keberhasilan sosialisasi tercapai dengan baik karena peserta memperoleh wawasan baru, peningkatan pengetahuan dapat diukur secara kuantitatif melalui pre-post test, dan partisipasi aktif peserta dalam diskusi berjalan dengan dinamis. Keunggulan kegiatan sosialisasi adalah relevansi materi dengan kebutuhan masyarakat dan metode FGD yang mendorong interaksi. Kelemahan kegiatan ini adalah keterbatasan waktu sehingga tidak semua pertanyaan dapat dijawab secara detail. Namun, kelemahan ini dapat diatasi dengan tindak lanjut berupa pendampingan berkelanjutan.

2. Pelatihan Pembuatan Produk PMT Cookies Prebiotik Berbasis Pangan Lokal Fungsional

Kegiatan kedua dilaksanakan pada 14 September 2025 pukul 08.00–12.00 WITA. Kegiatan pelatihan dipandu oleh tim dosen yang memiliki keahlian di bidang teknologi pangan dan gizi. Peserta diajarkan secara langsung (*hands-on training*) mulai dari pemilihan bahan, formulasi adonan, pencampuran, pencetakan, hingga pemanggangan cookies. Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 5. Bahan utama yang digunakan dalam pelatihan ini adalah tepung mocaf, tepung kacang hijau, dan tepung ubi jalar putih yang merupakan sumber pangan lokal desa Bengkaung. Ketiga bahan ini dipilih karena:

- Tepung mocaf: sumber karbohidrat bebas gluten, ramah bagi anak dengan intoleransi gluten, serta meningkatkan diversifikasi pangan lokal (Komalasari et al., 2025; Kristanti et al., 2020; D. A. Putri et al., 2023).
- Tepung kacang hijau: kaya protein nabati, serat, dan mineral penting untuk mendukung pertumbuhan (Komalasari et al., 2025; A. Putri et al., 2022; D. A. Putri et al., 2023).
- Tepung ubi jalar putih: mengandung beta karoten, serat pangan, serta berfungsi sebagai sumber energi dan antioksidan (Ernayanti et al., 2021; Komalasari et al., 2025; D. A. Putri et al., 2023).



Gambar 5. Kegiatan Pelatihan Pembuatan PMT

Pemberian makanan tambahan (PMT) merupakan salah satu upaya dalam program peningkatan status gizi, khususnya bagi kelompok yang rawan mengalami masalah kekurangan gizi. Tujuan utama PMT adalah membantu memenuhi kebutuhan zat gizi anak sehingga tercapai kondisi gizi yang optimal sesuai dengan tahapan usianya. Sasaran PMT biasanya mencakup kelompok rentan, seperti balita, ibu hamil, ibu menyusui,

serta masyarakat dalam kondisi darurat atau krisis (Iskandar & Baroroh, 2022; Komalasari et al., 2025). Pada kegiatan ini direncanakan pelatihan pembuatan PMT berbasis prebiotik berupa cookies. Proses pelatihan menggunakan peralatan sederhana seperti oven rumah tangga, mixer, baskom, dan cetakan kue. Hal ini dimaksudkan agar kader posyandu dapat dengan mudah mempraktikkannya secara mandiri di rumah atau di posyandu. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa hampir seluruh peserta mampu mengikuti instruksi dengan baik. Produk cookies yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, rasa manis alami yang sesuai dengan preferensi anak-anak, serta aroma khas dari ubi jalar dan kacang hijau. Adapun gambar produk cookies yang dihasilkan dari pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 6. Cookies ini dianggap lebih menarik dibandingkan PMT sebelumnya yang sering tidak disukai anak-anak.



Gambar 6. Produk Cookies Prebiotik Hasil Pelatihan

Indikator keberhasilan pelatihan ini adalah meningkatnya keterampilan peserta dalam memproduksi cookies prebiotik. Tolak ukur keberhasilan adalah kemampuan peserta menghasilkan produk dengan kualitas baik secara mandiri, serta meningkatnya motivasi kader untuk mencoba inovasi produk pangan lokal lainnya. Keunggulan pelatihan adalah memanfaatkan bahan lokal yang mudah diperoleh, murah, dan bernilai gizi tinggi.

3. Analisis Keberhasilan, Kesulitan, dan Peluang Pengembangan

Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini telah berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan pengetahuan kader posyandu mengenai pentingnya PMT berbasis pangan lokal fungsional dan memberikan keterampilan praktis dalam mengolah cookies prebiotik sebagai inovasi PMT. Tingkat kesulitan pelaksanaan relatif rendah, namun terdapat tantangan berupa topografi Desa Bengkaung yang berbukit dan menanjak serta keterbatasan waktu pelaksanaan, mengingat antusiasme peserta sangat tinggi. Adapun peluang pengembangan ke depan yaitu diversifikasi produk PMT berbasis pangan lokal, pengembangan usaha bersama (UMKM posyandu) yang memproduksi cookies prebiotik sebagai produk unggulan desa. Serta integrasi program dengan pemerintah desa dan dinas kesehatan dalam rangka mendukung target *zero stunting*.

V. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Bengkaung berhasil meningkatkan kapasitas kader posyandu baik dari sisi pengetahuan maupun keterampilan dalam pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal. Sosialisasi yang dilakukan mampu meningkatkan pemahaman kader mengenai pentingnya prebiotik bagi kesehatan anak, sedangkan pelatihan pembuatan cookies prebiotik berbahan mocaf, kacang hijau, dan ubi jalar putih memberikan keterampilan praktis dalam menghasilkan PMT yang lebih sehat, bergizi, dan disukai anak-anak. Hasil kegiatan ini tidak hanya memberikan solusi inovatif dalam upaya perbaikan gizi, tetapi juga membuka peluang pengembangan produk pangan lokal sebagai usaha bersama kader posyandu serta integrasi dengan program pemerintah untuk mendukung target “zero stunting” menuju Indonesia Emas 2045.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah memberikan pendanaan kegiatan dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Tahun Anggaran 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyati, A. F. D., Reza, R. D. P., Holifah, H., Sholeh, M., & Suhartono, S. (2023). Upaya Pencegahan Stunting Menuju Banjardowo Zero Stunting Melalui Penyuluhan dan Pendistribusian Stunting Book. *Jurnal Bina Desa*, 5(2). <https://doi.org/10.15294/jbd.v5i2.43965>
- Ernayanti, S., Sukardi, S., & Damat, D. (2021). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih, Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2).

- <https://doi.org/10.22219/ftks.v4i2.16591>
- Fianti, C. R. (2018). Gambaran Kejadian Stunting Pada Balita Usia 24-59 Bulan Di Kelurahan Kricak Yogyakarta. *Jurnal Keperawatan*.
- Furoidah, N. A., Sulistiyani, S., & Oktafiani, L. D. A. (2023). Pola asuh keluarga dan kejadian stunting pada anak balita di wilayah kerja Puskesmas Mangli Kabupaten Jember. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2). <https://doi.org/10.35842/ilgi.v6i2.363>
- Intan, F. R., Jaya, M. P. S., Sinaga, S. I., Andriana, D., Sari, M., Padilah, P., Novianti, R., Susanti, S., & Sopyanti, S. (2023). Literasi Stunting Untuk Anak Usia Dini di TK Melati Terpadu Kabupaten Ogan Ilir. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(2). <https://doi.org/10.36908/akm.v3i2.685>
- Iskandar, M., & Baroroh, A. (2022). Pemberdayaan Kader Posyandu Dalam Menjawab Tantangan Zero Stunting. *HIKMAYO: Jurnal Pengabdian Masyarakat Amayo*, 1(2). <https://doi.org/10.56606/hikmayo.v1i2.67>
- Komalasari, H., Yunita, L., Putri, D. A., Zulkarnaen, & Arlina, G. D. (2025). Penguatan Peran Kader Posyandu Dalam Penanganan Kasus Stunting Melalui Edukasi dan Pelatihan PMT Berbasis Sinbiotik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(2). <http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/5304>
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1). <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>
- Mediani, H. S., Nurhidayah, I., & Lukman, M. (2020). Pemberdayaan Kader Kesehatan tentang Pencegahan Stunting pada Balita. *Media Karya Kesehatan*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/mkk.v3i1.26415>
- Putri, A., Ardian, J., & Jauhari, M. T. (2022). Studi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Tepung Biji Kacang Hijau (Vigna Radiata). *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1). <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i1.1929>
- Putri, A. I., Syarif, Y., Jayadi, P., Arrazak, F., & Salisah, F. N. (2024). Implementasi Algoritma Decision Tree dan Support Vector Machine (SVM) untuk Prediksi Risiko Stunting pada Keluarga. *MALCOM: Indonesian Journal of Machine Learning and Computer Science*, 3(2). <https://doi.org/10.57152/malcom.v3i2.1228>
- Putri, D. A., Komalasari, H., Ulandari, D., & Isnain, F. S. (2023). Physical and Sensory Characteristics of Gluten Free Cookies Prepared from Black Glutinous Rice and MOCAF Flour Combination. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(2). <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i2.9149>
- Utama, L. J., Adiyasa, I. N., Suhaema, S., & Yunita, L. (2024). Pemberdayaan Kader Remaja Melalui Komunitas Milenial Sadar Kesehatan dalam Upaya Implementasi Keluarga Sehat Bebas Stunting di Desa Jatisela Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 7(1). <https://doi.org/10.33024/jkpm.v7i1.12627>
- Valeriani, D., Prihardini Wibawa, D., Safitri, R., & Apriyadi, R. (2022). Menuju Zero Stunting Tahun 2023 Gerakan Pencegahan Dini Stunting Melalui Edukasi pada Remaja di Kabupaten Bangka. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)*, 2(2). <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v2i2.182>