

Pemberdayaan Ibu Balita dan Kader Posyandu Melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Abon Tempe Untuk Mencegah *Stunting*

Empowering Mother Toddler and Posyandu Cadres Through Processing Diversification Training Shredded Tempe to Prevent Stunting

Andi Maslia Tenrisau Adam*, Andi Ralle

Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia

*Email: andimaslia@umi.ac.id

(Diterima 26-11-2023; Disetujui 07-02-2024)

ABSTRAK

Stunting adalah masalah kurang gizi kronis yang diakibatkan oleh asupan zat gizi yang kurang dalam waktu cukup lama akibat pemberian makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi. *Stunting* dampak dari berbagai faktor seperti berat lahir yang rendah, asupan nutrisi kurang, dan infeksi berulang, serta berbagai faktor lingkungan. Tujuan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini adalah pemberian penyuluhan untuk merubah pengetahuan dan perilaku ibu balita terkait gizi balita untuk mengurangi *stunting* pada anak, pemberian pelatihan pembuatan diversifikasi olahan abon tempe, pemberian makanan tambahan kepada balita berupa sushi abon tempe dan nasi kempal isi abon tempe. Hasil pengabdian kepada Masyarakat (PKM) memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan dan perilaku terkait gizi anak yaitu pengetahuan dalam kategori baik sebanyak 9 orang (41.36%) meningkat menjadi 14 orang (61.59%). Pemberian pelatihan pembuatan diversifikasi olahan abon tempe berupa sushi abon tempe dan nasi kempal isi abon tempe memberikan dampak perubahan keterampilan pada ibu balita dan kader Posyandu. Hasil uji organoleptik (tingkat kesukaan) produk olahan abon tempe menunjukkan bahwa abon tempe masuk dalam kategori disukai oleh ibu balita dan kader Posyandu dengan nilai skor 4.78. Kekurangan gizi pada anak disebabkan oleh kurangnya pengetahuan ibu balita dan kurangnya sumberdaya finansial. Implikasinya bahwa perlu tambahan pengetahuan tentang gizi balita pada anak usia sekolah dan perlu diberikan makanan tambahan lain dari olahan produk pertanian yang merupakan produk lokal yang melimpah seperti olahan ubi jalar.

Kata kunci: abon tempe, nasi kempal, sushi, *stunting*, zat gizi

ABSTRACT

Stunting is a chronic malnutrition problem caused by insufficient nutrient intake for a long time due to feeding that is not in accordance with nutritional needs. Stunting is the impact of various factors such as low birth weight, insufficient nutritional intake, and repeated infections as well as various environmental factors. The purpose of this community service is the provision of counseling to change the knowledge and behavior of mothers of toddlers related to toddler nutrition, providing training in making diversified processed shredded tempe, providing additional food in the form of shredded tempe sushi and balls rice filled with shredded tempe. The Community Service have a positive impact in the form of increasing knowledge and behavior related to child nutrition, namely knowledge in the good category as many as 9 people (41.36%) increased to 14 people (61.59%). The provision of training on diversifying processed shredded tempe in the form of shredded tempe sushi and shredded tempe rice has an impact on changing skills for mothers under five and Posyandu cadres. The organoleptic test results of processed tempe shredded products show that shredded tempe is included in the category favored by mothers of toddlers and Posyandu cadres with a score value of 4.78. Malnutrition in children is caused by a lack of knowledge among mothers of toddlers and a lack of financial resources. The implication is that school-aged children need additional knowledge about toddler nutrition and need to be given additional food from processed agricultural products such as processed sweet potatoes.

Keywords: balls rice, shredded tempe, sushi, *stunting*, nutrition

PENDAHULUAN

Stunting adalah masalah yang hampir dialami oleh masyarakat modern saat ini yang dapat memengaruhi sosial dan ekonomi masyarakat. Indonesia menduduki peringkat kelima dunia untuk jumlah anak dengan kondisi *stunting* (Kartinawati, dkk, 2022). Selain itu,

stunting dapat berpengaruh pada anak balita pada jangka panjang yaitu mengganggu kesehatan, pendidikan, serta produktivitasnya di kemudian hari (Basri, dkk, 2021). Balita *stunting* sulit bertumbuh dan berkembang optimal baik secara fisik maupun psikomotor (Widiyanti, dkk, 2021).

Hasil penelitian Mugianti *et al.*, (2018) menunjukkan bahwa asupan energi rendah merupakan faktor penyebab *stunting* karena total energi berhubungan langsung dengan kurangnya pertumbuhan fisik pada anak. Asupan energi rendah juga dipengaruhi oleh ketidaktahuan ibu tentang *stunting* yang memiliki anggapan bahwa anaknya tidak mengalami masalah gizi sehingga ibu tidak memiliki usaha khusus dalam meningkatkan asupan energi untuk anaknya. Usaha khusus ini dapat berupa membuat makanan kreasi yang dapat membuat anak tertarik untuk makan. *Stunting* mengakibatkan kurangnya nafsu makan sehingga konsumsi makan pada anak menjadi berkurang. Hasil penelitian Astuti, dkk, (2020) menunjukkan bahwa pemberian makanan tambahan dan peningkatan pengetahuan ibu tentang gizi balita berpengaruh pada proses pemberian makanan pada balita dalam menu sehari-hari.

Penyuluhan dan pelatihan sangatlah diperlukan bagi ibu balita untuk memperbarui pengetahuan mereka (Astuti, dkk, 2020). Ibu balita memerlukan pengetahuan yang terkini karena pengetahuan sifatnya selalu berkembang. Pengetahuan yang mereka peroleh diharapkan dapat diaplikasikan dalam praktik keseharian dalam pemberian makanan bagi balitanya. Peningkatan pengetahuan ibu tentang gizi dan *stunting* pada balita akan menimbulkan hal positif bagi ibu balita karena ilmu tersebut akan diaplikasikan dalam kehidupannya sehari-hari sehingga diharapkan angka kejadian gizi balita kurang ataupun *stunting* dapat dicegah. Pemberian pendidikan kesehatan ini tentunya tidak hanya terbatas pada materi gizi dan *stunting* saja, melainkan juga tentang cara pengolahan makanan hingga proses penyajian.

Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini berupaya memberdayakan ibu balita dan kader Posyandu melalui pelatihan pengolahan makanan yang berbahan dasar tempe, yaitu abon tempe. Komposisi gizi abon tempe yang berasal dari serat dan protein nabati serta protein hewani merupakan komposisi yang cukup komplit nilai gizinya sehingga dapat diberikan kepada balita untuk meningkatkan asupan gizi mereka.

Desa Marayoka adalah salah satu desa di Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan. Pada umumnya, masyarakat di desa tersebut bermata pencaharian di sektor pertanian. Komoditas utama yang dibudidayakan oleh petani adalah padi dan jagung, sedangkan komoditas lainnya yaitu ubi jalar. Desa Marayoka memiliki posyandu yang

bernama Posyandu Lilin Putih dengan lokasi di Dusun Batu Menteng Utara, Desa Marayoka, Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto.

Posyandu Lilin Putih Desa Marayoka memiliki jumlah balita 90 orang dan bayi 7 orang dengan total penderita *stunting* sebanyak 2 balita. Masalah ini terjadi karena tingkat pemahaman ibu balita yang kurang terhadap gizi balita disebabkan masyarakat Desa Marayoka memiliki tingkat pendidikan yang rendah dan tingkat ekonomi yang masih kurang dilihat dari mata pencaharian rata-rata menjadi petani padi dan jagung. Kegiatan Posyandu Lilin Putih dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Posyandu Lilin Putih di Desa Marayoka, Kec.Bangkala, Kab. Jeneponto

Gambar 1 menunjukkan kondisi Posyandu Lilin Putih di Desa Marayoka. Kegiatan Posyandu biasa dilakukan di bawah rumah penduduk karena belum memiliki tempat tersendiri. Kegiatan yang dilakukan berupa penimbangan bayi, pemberian imunisasi, serta pemberian makanan tambahan (PMT). Kegiatan posyandu dilaksanakan setiap bulan sekitar tanggal 13-14 setiap bulan. Posyandu memiliki 10 orang kader posyandu, 90 orang balita, dan bayi 7 orang. Dokumentasi kegiatan penimbangan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Penimbangan Balita di Posyandu Lilin Putih

Gambar 2 memperlihatkan kondisi penimbangan bayi yang menggunakan cara tradisional yaitu dengan menggunakan alat timbangan yang digantung dengan menggunakan kain sarung sebagai tempat duduk anak untuk ditimbang. Posyandu Lilin Putih melakukan pemberian makanan tambahan berupa bubur dan vitamin. Menurut Astuti, dkk, (2020), Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang diberikan pada balita bertujuan memberikan asupan yang tinggi, tinggi protein, dan cukup vitamin dan mineral secara bertahap, guna mencapai status gizi yang optimal dengan komposisi zat gizi mencukupi.

Permasalahan yang dihadapi ibu balita dan kader posyandu adalah pertama; aspek pengetahuan yaitu kurangnya pengetahuan ibu balita mengenai kecukupan gizi pada balita, mayoritas ibu balita belum memahami bahwa *stunting* dapat memberikan dampak jangka panjang pada anak. Kurangnya edukasi kesehatan terkait *stunting* sehingga tidak mengetahui definisi *stunting*, penyebab *stunting*, tanda-tanda *stunting*, dan cara pencegahannya. Kedua; aspek ekonomi yaitu sebagian besar balita kekurangan gizi disebabkan tingkat ekonominya yang masih kurang sehingga perlu PMT yang bergizi dan disukai balita. Ketiga; aspek kesehatan yaitu umumnya balita yang terdeteksi *stunting* hanya mendapatkan bantuan makanan saja, tanpa mengerti cara pengolahan makanan yang baik dan cara memilih komposisi makanan yang bergizi seimbang. Kurangnya pelatihan keterampilan pada ibu balita dalam memanfaatkan sumberdaya pangan lokal untuk konsumsi sehari-hari.

Tujuan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini adalah pemberian penyuluhan untuk merubah pengetahuan dan perilaku ibu balita terkait gizi balita untuk mengurangi *stunting* pada anak, pemberian pelatihan pembuatan diversifikasi olahan abon tempe, pemberian makanan tambahan berupa olahan abon tempe kepada balita berupa sushi abon tempe dan nasi kempl isi abon tempe. Setelah kegiatan pengabdian (PKM) nantinya diharapkan ibu balita dapat memberikan atau menyajikan olahan abon tempe untuk balita dalam kehidupan sehari-hari agar dapat mencegah masalah *stunting* yang ada di Desa Marayoka.

BAHAN DAN METODE

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan di Desa Marayoka, Kecamatan Bangkala, Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan pada bulan September 2023. Kelompok sasaran adalah ibu balita dan kader posyandu. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dan akan diberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan olahan abon tempe. Selain itu diberikan pula pemberian makanan tambahan berupa sushi abon tempe dan nasi kempl isi abon tempe kepada balita agar dapat meningkatkan gizi balita dan mengurangi masalah *stunting*.

Kegiatan PKM akan dilakukan dalam beberapa tahap pelaksanaan yaitu tahap penyuluhan dan pelatihan sebagai berikut:

1) Tahap Penyuluhan; tentang gizi balita dan diversifikasi olahan abon tempe sebagai solusi pencegahan masalah *stunting*

Deskripsi materi berupa definisi *stunting*, penyebab *stunting*, tanda-tanda *stunting*, dan cara pencegahannya, serta makanan bergizi sebagai solusi pencegahan *stunting* dan kekurangan gizi.

2) Tahap Pelatihan diversifikasi olahan abon tempe

Pelatihan diversifikasi olahan abon tempe dilakukan dengan dua tahap, yaitu: tahap pertama pembuatan abon tempe, dan tahap kedua pembuatan diversifikasi olahan abon tempe berupa susi abon tempe dan nasi kempal isi abon tempe.

3) Tahap Pemberian makanan tambahan kepada balita

Pemberian makanan tambahan diberikan berupa diversifikasi olahan abon tempe, yaitu sushi abon tempe dan nasi kempal isi abon tempe. Tujuan pemberian makanan tambahan (PMT) agar balita dapat meningkat asupan gizinya.

4) Tahap Evaluasi Pelaksanaan Program PKM

Penanda keberhasilan program pelatihan berupa bertambahnya pengetahuan dan keterampilan mitra. Sebelum pemaparan materi terlebih dahulu dilakukan *pretest* terhadap peserta untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu balita dan kader posyandu mengenai makanan pembantu yang baik dan cara pengolahannya. Selanjutnya setelah penyuluhan dan pelatihan selesai, peserta diberikan *posttest* untuk mengukur perubahan pengetahuan tentang asupan gizi dan makanan tambahan yang bergizi dan sehat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Penyuluhan Gizi Balita dan Solusi Pencegahan *Stunting*

Penyuluhan tentang gizi balita dan solusi pencegahan masalah *stunting* diberikan kepada ibu balita dan kader posyandu berupa definisi *stunting*, penyebab *stunting*, tanda-tanda *stunting*, cara pencegahan *stunting*, pembuatan diversifikasi olahan abon tempe sebagai solusi kekurangan gizi dan pencegahan *stunting*. Pemberian penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyuluhan “Gizi Balita dan Solusi Pencegahan Masalah *Stunting*”

Gambar 3 memperlihatkan pemberian materi penyuluhan gizi balita dan solusi pencegahan masalah stunting diberikan oleh Tenaga Kesehatan dan Tim Pengabdian UMI. Penyuluhan dihadiri oleh 17 orang ibu balita dan 5 orang kader posyandu. Sebelum penyuluhan dilakukan maka diberikan Pretest pengukuran awal pengetahuan dan perilaku terkait gizi balita kepada ibu balita dan kader posyandu (lihat Gambar 4).



Gambar 4. Pretest Pengukuran Awal Pengetahuan dan Perilaku Terkait Gizi Balita

Gambar 4 menunjukkan kegiatan ibu balita dan kader posyandu sedang mengisi kuesioner (*pretest*) tentang gizi balita. Kegiatan ini dilakukan untuk mengukur sejauh mana pengetahuan ibu balita dan kader posyandu tentang gizi balita yang mereka miliki dengan indikator pengukuran pengetahuan baik atau kurang baik. Setelah berakhirnya program PKM maka akan dilakukan *posttest* pengukuran akhir pengetahuan dan perilaku ibu balita terkait gizi balita.

2) Pelatihan Pembuatan Diversifikasi Olahan Abon Tempe

Pelatihan diberikan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengolah pangan lokal menjadi makanan yang bernilai gizi dan menarik bagi anak dan balita. Kegiatan pelatihan pembuatan olahan abon tempe menggunakan bahan dasar berupa tempe. Tempe dipilih sebagai bahan olahan karena mudah didapat karena dijual dimana saja, baik di pasar atau di pedagang sayur keliling. Adapun kegiatan pembuatan olahan abon tempe yaitu sushi abon tempe dan nasi Kempal isi abon tempe sebagai berikut:

A. Pembuatan Sushi Abon Tempe

Bahan:

- 250 gr abon tempe
- 12 butir telur
- 500 gr beras
- 6 buah sosis
- garam secukupnya
- rumput laut secukupnya

Metode pembuatan:

Masak beras hingga menjadi nasi. Buat telur dadar satu persatu dari 2 butir telur. Susun bahan yang telah disiapkan yaitu telur dadar, rumput laut satu lembar, nasi putih, sosis satu biji, dan abon tempe kemudian digulung rapi. Bisa menggunakan gulungan sushi. Setelah digulung dipotong kecil sekitar 2 cm membentuk sushi. Lakukan seperti itu sampai bahan habis. Sushi siap disajikan. Dokumentasi pembuatan sushi abon tempe dan produknya dapat dilihat pada Gambar 5 dan 6.



Gambar 5. Pembuatan Sushi Abon Tempe



Gambar 6. Produk Sushi Abon Tempe

B. Pembuatan Nasi Kempal Isi Abon tempe

Bahan:

- 250 gr abon tempe,
- 500 gr beras,
- 100 gr daun bawang,
- 100 gr wortel,
- 2 sdm margarin,
- ½ sdt kaldu bubuk,
- 2 sdm minyak wijen,
- ½ sdt garam,
- rumput laut iris panjang

Metode pembuatan:

Masak beras menjadi nasi bila sudah masak diinginkan. Potong tipis-tipis daun bawang. Potong dadu wortel. Rumput laut diiris panjang untuk hiasan. Lelehkan margarin, masukkan daun bawang lalu tumis sampai harum, masukkan wortel lalu tumis sampai berubah warna. Masukkan kaldu bubuk, minyak wijen dan garam. Setelah nasi matang masukkan tumisan wortel ke dalam nasi lalu aduk sampai rata. Ambil nasi satu sendok lalu beri abon tempe kemudian tutup lagi dengan nasi satu sendok, lalu kempal sehingga berbentuk lonjong atau bundar, kemudian beri hiasan rumput laut di bagian atasnya. Sajikan. Dokumentasi pembuatan dan produk nasi kempal isi abon tempe dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Nasi Kempal Isi Abon Tempe

3) Pemberian Makanan Tambahan (PMT)

Pemberian makanan tambahan diberikan kepada balita yaitu sushi abon tempe dan nasi kempal isi abon tempe. Tujuan PMT agar balita dapat meningkat asupan gizinya. Pemberian makanan tambahan dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Pemberian Makanan Tambahan Kepada Balita

Gambar 8, nampak bahwa pemberian makanan tambahan selain diperuntukkan untuk balita, program ini juga memberikan makanan hasil pelatihan kepada ibu balita untuk mereka nikmati sehingga diharapkan ibu balita dapat membuat sendiri sushi abon tempe dan nasi kempal untuk makanan keluarga. Di samping itu, diberikan pula uji organoleptik terhadap produk abon tempe dan olahannya agar ibu balita dapat menilai rasa, tekstur, aroma, dan warna yang dihasilkan produk abon tempe. Indikator pengukuran menggunakan skala yaitu

1=sangat tidak suka, 2=tidak suka, 3=kurang suka, 4=suka, 5=sangat suka. Hasil uji organoleptik produk olahan abon tempe dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Uji Organoleptik Produk Olahan Abon Tempe pada Ibu Balita & Kader Posyandu

No.	Uji Organoleptik	n	1	n	2	n	3	n	4	n	5	Jumlah Skor
1	Warna	0	0	0	0	3	9	2	8	17	85	102
2	Rasa	0	0	0	0	2	6	2	8	18	90	104
3	Aroma	0	0	0	0	0	0	3	12	19	95	107
4	Tekstur	0	0	0	0	0	0	3	12	19	95	107
5	Kematangan	0	0	0	0	2	6	1	4	19	95	105
6	Penampilan	0	0	0	0	2	6	0	0	20	100	106
Jumlah		0	0	0	0	9	27	11	44	112	560	631
Rata-rata												4,78

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Keterangan:

n = Jumlah Responden (n=22)

1 = Sangat tidak suka

2 = Tidak suka

3 = Kurang suka

4 = Suka

5 = Sangat suka

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik produk olahan abon tempe berada pada kategori suka mendekati sangat suka dengan nilai 4,78. Artinya produk yang dibuat sesuai dengan selera ibu balita dan kader posyandu. Oleh karena itu, diharapkan nantinya mereka dapat membuat produk untuk keluarganya terutama untuk anak balitanya. Produk yang diajarkan merupakan makanan yang kaya gizi yang dapat meningkatkan berat badan karena mengandung, protein dari tempe, telur, sushi, dan mengandung serat dari sayur wortel.

Maria dalam Astuti et al., (2020) menyatakan bahwa pemberian makanan tambahan berpengaruh terhadap perubahan berat badan disebabkan makanan tersebut memenuhi standar gizi dalam hal jenis, jumlah maupun nilai gizi pada setiap makanan tambahan.

4) Evaluasi Kegiatan

Tahap akhir pelaksanaan program PKM adalah evaluasi kegiatan. Keberhasilan program pelatihan berupa bertambahnya pengetahuan dan keterampilan mitra. Sebelum pemaparan materi terlebih dahulu dilakukan *pretest* terhadap peserta untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu balita dan kader posyandu mengenai makanan pembantu yang baik dan cara pengolahannya. Selanjutnya setelah penyuluhan dan pelatihan selesai, peserta diberikan *posttest* untuk mengukur perubahan pengetahuan tentang asupan gizi dan makanan tambahan yang bergizi dan sehat. Tingkat pengetahuan dan perilaku ibu balita dan kader Posyandu (*pretest* dan *posttest*) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Ibu Balita dan Kader Posyandu Tentang Gizi Balita

No.	Tingkat Pengetahuan/ Perilaku	Pretest (n=22)	Persentase (%)	Posttest (n=22)	Persentase (%)
1.	Kurang Baik	13	58.64	8	38.41
2.	Baik	9	41.36	14	61.59
Total		22	100.00	22	100.00

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Tabel 2 menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan dan perilaku ibu balita dan kader Posyandu pada *pretest* yaitu pengetahuan kurang sebanyak 13 orang (58,64%) dan pengetahuan baik sebanyak orang 9 orang (41,36%), namun setelah mengikuti penyuluhan dan pelatihan terjadi peningkatan pengetahuan pada *posttest* yaitu pengetahuan kurang menjadi 8 orang (38,41%) dan pengetahuan baik menjadi 14 orang (61,59%). Temuan ini juga serupa dengan hasil pemberdayaan yang dilakukan oleh Astuti et al., (2020) yang menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan ibu balita setelah dilakukan kegiatan pengabdian dari 5,4% menjadi 72,9%. Kondisi ini menunjukkan bahwa penyuluhan dan pelatihan sangat diperlukan oleh ibu balita dan kader posyandu untuk memperbaharui pengetahuan mereka. Dokumentasi pemberian kuesioner *posttest* dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Pemberian *Posttest* Pengukuran Pengetahuan dan Perilaku kepada Ibu Balita dan Kader Posyandu

Berdasarkan Gambar 9 menunjukkan bahwa ibu balita dan kader Posyandu sebanyak 22 orang sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan. Mereka memerlukan pengetahuan yang terkini karena pengetahuan selalu berkembang. Hal ini serupa dengan penelitian dari Solehati dalam Astuti et al., (2020) yang menunjukkan bahwa edukasi berpengaruh terhadap peningkatan pengetahuan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) berupa penyuluhan memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan dan perilaku terkait gizi anak yaitu pengetahuan dalam kategori baik sebanyak 9 orang (41,36%) meningkat menjadi 14 orang (61,59%).
2. Pemberian pelatihan pembuatan diversifikasi olahan abon tempe berupa sushi abon tempe dan nasi kempal isi abon tempe memberikan dampak perubahan keterampilan pada ibu balita dan kader posyandu.
3. Hasil uji organoleptik (tingkat kesukaan) produk olahan abon tempe menunjukkan bahwa produk dalam kategori disukai oleh ibu balita dan kader posyandu dengan nilai skor 4,78.
4. Kekurangan gizi pada anak disebabkan oleh kurangnya pengetahuan ibu balita dan kurangnya sumberdaya finansial.

Saran

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) selanjutnya, perlu diberikan tambahan pengetahuan tentang gizi balita pada anak usia sekolah dan masih perlu diberikan makanan tambahan lain dari olahan produk pertanian yang merupakan produk lokal yang melimpah seperti olahan ubi jalar di lokasi pengabdian agar anak balita tetap mendapat asupan gizi setiap bulan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Yayasan Wakaf Universitas Muslim Indonesia dan Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPKM) sesuai dengan surat Perjanjian Nomor.471/B.07/LPKM-UMI/VII/2023 yang telah membiayai kegiatan PKM ini dan seluruh kader posyandu dan ibu balita Posyandu Lilin Putih yang telah berpartisipasi dan berkontribusi dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, D. P., Utami, W., & Sulastris, E. (2020). Pencegahan Stunting Melalui Kegiatan Penyuluhan Gizi Balita Dan Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Kearifan Lokal Di Posyandu Desa Madureso. *Prosiding University Research Colloquium*, 74–79.
- Basri, N., Sididi, M., & Sartika. (2021). Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Stunting. *Window of Public Health Journal*, 01(05), 417–426.
- Kartinawati, K. T., Pradnyawati, L. G., & Dwipayana, I. M. E. (2022). Pencegahan Stunting Melalui Penyuluhan Gizi Seimbang Berbasis Kearifan Lokal Di Desa Ban, Karangasem, Bali. *Jurnal Jasintek*, 4(1), 28–33. <https://ejournal.unhi.ac.id/index.php/sewakabhakti/article/view/2861%0Ahttps://ejou>

- [rnal.unhi.ac.id/index.php/sewakabhakti/article/download/2861/1724](http://jurnal.unhi.ac.id/index.php/sewakabhakti/article/download/2861/1724)
- Mugianti, S., Mulyadi, A., Anam, A. K., & Najah, Z. L. (2018). Faktor Penyebab Anak Stunting Usia 25-60 Bulan di Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. *Jurnal Ners Dan Kebidanan (Journal of Ners and Midwifery)*, 5(3), 268–278. <https://doi.org/10.26699/jnk.v5i3.art.p268-278>
- Widiyanti, D. ., Fauzi, R., & Afarona, A. (2021). Penanggulangan Masalah Stunting Balita Melalui Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Puding Kelor Di Desa Kutogirang. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*, 7(2), 67–70. <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jps/article/view/3511>