

TRAINING IN UTILIZING LOCAL FOOD IN STUNTING PREVENTION IN SOMOGEDE VILLAGE

**Irfan Faozi¹, Firdaus Firdaus^{2*}, Istiqomah¹, Nurina³, Hanna Kristianasari⁴,
Muhammad Hamid¹, Adit Prayitno¹, Aji Bayu Prabowo¹, Nahdia Lini³,
Nuriyah Setyani¹, Fiyya Syarifah Kurniasari¹**

¹Pendidikan Agama Islam, FITK, Universitas Sains Al-Qur'an, Wonosobo, Jawa Tengah

²Pendidikan Fisika, FITK, Universitas Sains Al-Qur'an, Wonosobo, Jawa Tengah

³Manajemen, FEB, Universitas Sains Al-Qur'an, Wonosobo, Jawa Tengah

⁴Hukum Ekonomi Syariah, FSH, Universitas Sains Al-Qur'an, Wonosobo, Jawa Tengah

*Email: firdaus@unsiq.ac.id

(Diterima 05-04-2022; Disetujui 18-06-2022)

ABSTRAK

Stunting adalah kondisi tubuh anak yang gagal tumbuh pada usia balita karena kekurangan gizi (gizi kronis) yang menyebabkan anak terlalu pendek untuk usianya atau tidak berkembang baik. Desa Somogede terjadi *stunting* disebabkan beberapa faktor seperti kurangnya pengetahuan terhadap remaja perempuan sebelum menikah tentang gizi seimbang, tidak memahami kebutuhan gizi yang seimbang untuk anak, dan kurangnya kreativitas mengolah makanan. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kreativitas ibu khususnya bagi ibu hamil dan ibu yang memiliki bayi balita agar memanfaatkan bahan pangan lokal. Metode pengabdian ini yaitu dokumentasi, sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal dengan pelatihan pembuatan susu kedelai dan kroket singkong. Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan melakukan pengumpulan data berupa pengukuran berat badan balita, panjang badan balita, berat badan ibu hamil, tinggi badan dan lingkaran lengan atas ibu hamil. Peningkatan pencegahan *stunting* melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. Hasilnya dapat diketahui bahwa terdapat penurunan angka *stunting* setelah dilakukannya sosialisasi, edukasi dan pelatihan, pada saat *pre-test* yaitu terdapat 8 balita (4%) yang pendek dan 2 balita (1%) yang sangat pendek. Hasil *post-test* menjadi nol artinya sudah tidak terdapat anak atau bayi yang mengalami *stunting*.

Kata Kunci: Edukasi, *stunting*, pelatihan, pencegahan, bahan pangan lokal

ABSTRACT

Stunting is a condition of a child's body that fails to grow at the age of a toddler due to malnutrition (chronic nutrition) which causes the child to be too short for his age or not develop well. Somogede Village stunting occurs due to several factors such as lack of knowledge of adolescent girls before marriage about balanced nutrition, not understanding the need for balanced nutrition for children, and lack of creativity in processing food. This activity aims to increase the insight and creativity of mothers, especially pregnant women and mothers who have infants and toddlers, to take advantage of local food ingredients. This research method is documentation, socialization, and training on the use of local food ingredients with training in making soy milk and cassava croquettes. This activity begins with collecting data, measuring the weight and length of baby/toddler and measuring weight, height and upper arm circumference in pregnant women—improvement of Stunting Prevention through the use of local food ingredients. The result shows a decrease in the stunting rate after socialization, education, and training. During the pre-test, eight toddlers (4%) were short, and two toddlers (1%) were very short. The post-test result of zero means that no children or infants are experiencing stunting.

Keywords: Education, stunting, training, prevention, local food

PENDAHULUAN

Stunting merupakan kondisi tubuh anak yang gagal tumbuh pada usia balita karena kekurangan gizi (gizi kronis) yang menyebabkan anak terlalu pendek untuk usianya atau

tidak berkembang baik (Atmarita et al., 2018). *Stunting* merupakan keterlambatan pertumbuhan, ditandai dengan kekurangan gizi kronis, karena asupan yang tidak kuat, selama 1000 hari pertama kehidupan, sehingga terjadi hambatan pertumbuhan pada anak balita (Djauhari, 2017). *Stunting* disebabkan oleh banyak faktor diantaranya pendidikan ibu, pelayanan kesehatan, sosial budaya, pendapatan keluarga, pola asuh, pemberian ASI eksklusif, dan sanitasi lingkungan (Ariani, 2020; Aridiyah et al., 2015; Nirmalasari, 2020; Supariasa & Purwaningsih, 2019). Sedangkan menurut UNICEF, salah satu penyebab terjadinya *stunting* adalah asupan makanan tidak seimbang dan riwayat penyakit (UNICEF, 2013).

Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya *stunting* di Desa Somogede, Wonosobo, seperti kurangnya pengetahuan remaja perempuan sebelum menikah tentang gizi seimbang, tidak memahami kebutuhan gizi yang seimbang untuk anak, dan kurangnya kreativitas mengolah makanan. Selain dari faktor remaja perempuan sebelum menikah, terdapat juga dari faktor anak, seperti anak susah untuk makan sayur. Dengan adanya permasalahan tersebut, ibu-ibu di Desa Somogede hanya menyediakan makanan-makanan yang disukai oleh anak seperti makanan instan tanpa mempertimbangkan nilai gizinya.

Desa Somogede Wonosobo mempunyai potensi besar dalam bidang pertanian sehingga masyarakat sangat cocok untuk bertani. Hasil dari pertanian itu seperti padi, jagung, kacang kedelai, kacang panjang, ubi, kelapa, kopi, cengkeh, karet, kelapa sawit, kacang merah, cabe, jahe, kunyit, dan lengkuas. Selain bahan pangan dari pertanian tersebut, juga terdapat tanaman buah-buahan seperti jeruk, mangga, rambutan, salak, pepaya, durian, sawo, duku, pisang, melinjo, dan buah naga.

Adanya bahan pangan lokal yang melimpah di Desa Somogede dan adanya permasalahan tentang *stunting*, maka perlunya intervensi gizi yang spesifik dan tepat pada makanan yang dikonsumsi melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. Hal tersebut dapat menjadi solusi yang dapat digunakan untuk mencegah anak tumbuh pendek atau gagal berkembang akibat kekurangan gizi atau disebut *stunting*. Dalam penanganan *stunting*, pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi solusi terbaik karena melimpahnya bahan baku melalui pertanian. Banyaknya bahan pangan lokal yang dihasilkan masyarakat tidak sebanding dengan pemanfaatannya dalam pencegahan *stunting*. Pemanfaatan bahan lokal ini merupakan hal yang bagus karena tidak memiliki efek samping. Oleh karena itu, bahan baku seperti kedelai dan singkong sebagai sarana media dalam pemanfaatan bahan pangan lokal, di mana bahan pangan tersebut merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak tersedia di Desa Somogede.

Berdasarkan uraian tersebut perlu adanya kegiatan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat di Desa Somogede Wonosobo tentang pencegahan *stunting*. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat Desa Somogede Wonosobo tentang pemanfaatan bahan pangan lokal untuk menggerakkan masyarakat, khususnya orang tua anak agar dapat mengimplementasikan pemenuhan gizi seimbang pada anak.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Somogede Kabupaten Wonosobo Jawa Tengah. Kegiatan dilaksanakan selama dua bulan, yaitu bulan Februari dan Maret tahun 2022. Kelompok sasaran kegiatan pengabdian ini adalah ada tiga, yaitu ibu-ibu balita, kader posyandu, dan ibu-ibu PKK.

Metode kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan beberapa kegiatan yaitu dokumentasi, sosialisasi, dan pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal.

1. Dokumentasi

Kegiatan dokumentasi dilakukan melalui kegiatan pengumpulan data dan pengukuran berat badan bayi atau balita, panjang badan bayi atau balita, pengukuran berat badan ibu hamil, tinggi badan dan lingkar lengan atas ibu hamil. Kegiatan dokumentasi dilaksanakan pada awal Februari sebagai data awal dalam kegiatan ini.

2. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan pada tanggal 5 Maret 2022. Kegiatan ini dilakukan melalui edukasi pemanfaatan bahan pangan lokal di Desa Somogede yaitu dengan melalui sosialisasi ibu-ibu balita dan kader posyandu serta PKK agar dapat berperan dalam mengedukasi ibu dan menerapkan pemenuhan gizi seimbang pada anak. Kegiatan dilakukan dua kali pada hari pertama yaitu sosialisai terhadap ibu-ibu RT, kemudian acara selanjutnya bersama kader posyandu dan ibu-ibu PKK. Kegiatan sosialisasi ibu-ibu balita diadakan di rumah Kepala Desa. Materi yang disampaikan berkaitan dengan menu isi piringku pencegah *stunting*. Dalam materi ini disampaikan bahwasanya pencegahan *stunting* itu sangat penting, karena sudah terlihat dampak *stunting* yang telah terjadi. Untuk mengetahui hasil dari sosialisasi tersebut maka dilakukan tanya jawab dan diskusi sebagai bentuk kegiatan evaluasi terkait pencegahan dan dampak *stunting*.

3. Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan setelah kelompok sasaran mengikuti kegiatan sosialisasi di Balai Desa Somogede. Dalam kegiatan ini tim pengabdian memanfaatkan

kedelai dan singkong untuk bahan utamanya. Selain kegiatan pelatihan, tim pengabdian juga mengikuti kegiatan posyandu yang bertempat di rumah kepala Desa Somogede.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan melakukan dokumentasi untuk pengumpulan data berupa berat badan balita, panjang badan balita, berat badan ibu hamil, tinggi badan dan lingkar lengan atas ibu hamil. Kegiatan ini dilaksanakan pada awal bulan Februari 2022. Dari hasil pendataan tersebut didapat informasi bahwa dari 200 balita yang ada di Desa Somogede terdapat 8 balita (4%) yang mempunyai panjang badan cukup pendek dan terdapat 2 balita (1%) yang termasuk sangat pendek.

Selanjutnya dilakukan beberapa kegiatan untuk menurunkan angka *stunting* tersebut diantaranya:

1. Sosialisasi Pencegahan *Stunting*

Stunting merupakan keadaan gagal tumbuh balita pada bagian tubuh dan otak akibat kekurangan gizi dalam waktu yang cukup lama. Sehingga, balita berukuran lebih pendek dibandingkan balita normal seusianya dan mempunyai keterlambatan dalam berpikir (Atmarita et al., 2018). Namun demikian, *stunting* dapat dicegah dengan cara pemenuhan gizi pada 1.000 hari pertama kehidupan balita, dengan mempertimbangkan dan memperhatikan kualitas dan kuantitas gizi serta memberikan air susu ibu (ASI) eksklusif (Marni & Ratnasari, 2021; Mubasyiroh & Aya, 2018; Rezeki et al., 2021). Sebagai upaya menurunkan prevalensi *stunting* di Desa Somogede, maka kegiatan pengabdian masyarakat ini menyelenggarakan sosialisasi pencegahan *stunting* seperti tampak pada Gambar 1. Dengan materi yang berjudul “Menu Isi Piringku Pencegah *Stunting* di Sekitar Kita”. Tujuan dari kegiatan ini adalah Ibu-ibu RT, Posyandu dan PKK dapat mengetahui dan melakukan pencegahan *stunting* sedini mungkin.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi pencegahan *stunting*

Sebagai bentuk evaluasi terhadap kegiatan sosialisasi yang diberikan kepada peserta maka tim pengabdian melakukan sesi diskusi dan wawancara kepada peserta. Berdasarkan hasil wawancara dari Rochikmah dusun Kajoran menyampaikan bahwa dengan adanya sosialisasi ini dapat mengetahui adanya bahan pangan lokal yang dapat mencegah *stunting*. Sebenarnya untuk masalah mencegah *stunting* sudah diketahui dari dulu bagaimana cara menanganinya. Akan tetapi belum pernah menggunakan singkong dan kedelai. Hal ini bisa dijadikan referensi untuk masyarakat sekitar.

Hasil diskusi dengan Wanti Asih dari dusun Kajoran juga menjelaskan bahwa sosialisasi ini cukup bermanfaat untuk ibu-ibu yang belum mengetahui bagaimana cara mengasuh anak atau ibu muda yang belum tahu cara mengasuh anak. Namun, untuk masyarakat desa Somogede rata-rata sudah mengetahui bagaimana cara mengatasi *stunting* itu sendiri. Untuk praktek mengolah bahan pangan lokal tersebut jarang dipraktikkan.

Hasil wawancara dengan Hikmahwati dari dusun Kaburikan menjelaskan bahwa dengan adanya sosialisasi ini sangat bermanfaat untuk peserta dan bagi yang lainnya. Apalagi anak-anak zaman sekarang susah makan sayur. Sehingga ibu-ibu yang belum berpengalaman dalam mengasuh anak makan cenderung memberikan makanan yang disukai oleh anak tanpa mempertimbangkan nilai gizi di dalamnya.

Kesimpulan dari kegiatan sosialisasi tentang pencegahan *stunting* di Desa Somogede berdasarkan hasil evaluasi didapat bahwa ibu-ibu peserta kegiatan ini lebih mengetahui tentang *stunting* dan cara mencegah *stunting* salah satunya dengan mengolah bahan pangan lokal yang ada di sekitar mereka. Tahap berikutnya dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan untuk Ibu-ibu agar memanfaatkan bahan pangan lokal dalam mencegah *stunting* seperti membuat susu kedelai dan kroket singkong.

2. Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal

Hasil dari pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal yang dilatihkan kepada kelompok sasaran adalah susu kedelai dan kroket singkong. Alasan tim pengabdian melatih dua jenis olahan tersebut dikarenakan kacang kedelai sebagai bahan utama susu dan singkong sebagai bahan utama kroket merupakan sumber mineral, vitamin, dan karbohidrat yang tinggi dan mudah dikreasikan serta bahan bakunya yang melimpah di Desa Somogede. Olahan kedelai ini merupakan pelengkap nutrisi berupa protein nabati. Kader Posyandu dan Ibu PKK dilatih untuk membuat susu kedelai dan kroket singkong. Kacang kedelai mengandung nutrisi yang lengkap dan baik untuk tubuh, diantaranya serat, antioksidan, karbohidrat kompleks, berbagai vitamin, protein, dan mineral (Yudiono, 2020). Adanya kandungan nutrisi yang cukup tinggi pada kacang kedelai, sehingga olahan

kacang kedelai sudah dikenal lama sebagai salah satu jenis makanan sehat. Kacang kedelai juga memiliki daya tahan yang baik serta dapat diolah menjadi makanan sehat dan terbilang mudah dalam pengolahannya. Kacang kedelai dapat dikonsumsi untuk pengganti minuman.

Adapun cara pembuatan susu kedelai dari bahan utamanya kacang kedelai adalah sebagai berikut:

1. Bahan-bahan yang digunakan
 - a. Setengah kilogram kacang kedelai.
 - b. Garam secukupnya.
 - c. Gula pasir secukupnya.
 - d. Tiga daun pandan.
 - e. Lima liter air mineral .



Gambar 2. Pelatihan pembuatan susu kedelai

2. Cara membuat susu kedelai seperti ditunjukkan pada Gambar 2 dengan urutan langkah sebagai berikut:
 - a. Cuci kacang kedelai kemudian rendam sampai 8 jam.
 - b. Cuci kembali dan buang kulit terluarnya.
 - c. Hancurkan kacang kedelai menggunakan *mixer* atau *blender* dengan mencampurkan 5 liter air kemudian saring dengan kain bersih sehingga terpisah dengan ampasnya.
 - d. Masak susu kedelai dengan api kecil atau sedang.
 - e. Masukkan gula, garam, dan daun pandan secukupnya untuk memberikan rasa dan aroma wangi.
 - f. Aduk-aduk olahan tersebut hingga mendidih.

g. Tunggu hingga dingin kemudian susu kedelai siap disajikan.



Gambar 3. Hasil dari pembuatan susu kedelai

Krokot singkong merupakan makanan yang terbuat dari bahan pangan lokal singkong atau ubi kayu. Makanan ini termasuk salah satu sumber karbohidrat lokal yang mudah didapatkan. Kandungan gizi singkong mengandung sari pati, air, serat kasar, protein, lemak, dan abu (Putri & Hersoelityorini, 2012). Bahan pangan lokal singkong ini merupakan urutan ketiga dari padi dan jagung (Sulusi et al., 2011). Oleh karena itu, singkong termasuk bahan pangan yang baik digunakan dalam membuat makanan pengganti seperti krokot singkong. Produksi singkong juga dapat mendukung ketahanan pangan di Indonesia khususnya di Desa Somogede.

Adapun cara pembuatan olahan krokot singkong dengan bahan baku utamanya adalah singkong atau ubi kayu sebagai berikut:

1. Bahan-bahan yang digunakan
 - a. Lima ratus gram singkong.
 - b. Dua buah wortel.
 - c. Seperempat kilogram daging ayam.
 - d. Seratus gram tepung gandum.
 - e. Seratus gram tepung panir.
 - f. Garam secukupnya.
 - g. Gula pasir secukupnya.
 - h. Dua ulas bawang putih .
 - i. Dua ulas bawang merah.
 - j. Dua butir telur.
 - k. Satu sachet lada.



Gambar 4. Pelatihan pembuatan kroket

2. Cara membuat kroket seperti ditunjukkan pada Gambar 4 dengan langkah-langkah sebagai berikut:
 - a. Singkong dikupas kemudian direbus sampai matang.
 - b. Tumbuk singkong sampai halus kemudian diberi garam dan lada bubuk.
 - c. Potong wortel kecil dan tipis serta potong ayam menjadi kecil-kecil.
 - d. Setelah itu dilanjutkan dengan menumis, masukan bawang merah dan bawang putih yang sudah dicincang, masukan potongan wortel serta ayam secara bersamaan.
 - e. Masukan lada bubuk dan garam serta penyedap jika diperlukan, tunggu hingga matang.
 - f. Kemudian adonan singkong yang telah halus dibentuk dan dimasukkan isian oseng wortel dan ayam ke dalam adonan singkong.
 - g. Goreng adonan kroket yang telah dibentuk dengan dilumuri telur yang telah dikocok setelah itu dimasukkan ke dalam tepung panir, goreng kroket yang baru dibentuk sampai kuning keemasan.
 - h. Angkat kroket yang sudah matang dan siap disajikan.



Gambar 5. Hasil dari pembuatan kroket

Setelah melakukan pelatihan, tim pengabdian melakukan evaluasi dengan mewawancarai beberapa peserta dengan meminta respon dan tanggapannya terhadap kegiatan pelatihan tersebut. Berdasarkan hasil wawancara dari Fatmawati dusun Kaburikan menjelaskan bahwa dalam kegiatan pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal, bahan baku yang digunakan mudah didapatkan. Harapan dari pelatihan ini, peserta dapat lebih kreatif lagi dalam mengolah makanan, supaya anak-anak menyukai makanan yang diberikan. Hasil wawancara dengan Fuji Hastuti dusun Kajoran menjelaskan bahwa harapan setelah mendapat edukasi dan pelatihan ini dapat diterapkan di keluarga dan dilaksanakan secara perlahan dalam kehidupan sehari-hari.

Setelah kelompok sasaran mendapatkan edukasi dan pelatihan dengan selang waktu satu bulan berikutnya tim pengabdian melakukan dokumentasi pengumpulan data kembali dengan mengukur berat badan balita, panjang badan balita, pengukuran berat badan ibu hamil, tinggi badan dan lingkar lengan atas ibu hamil. Hasilnya didapat bahwa tidak terdapat lagi bayi atau balita yang mengalami *stunting*. Dapat diketahui bahwa terdapat penurunan angka *stunting* setelah dilakukannya sosialisasi, edukasi dan pelatihan. Pada saat *pre-test* yaitu terdapat 8 balita (4%) yang pendek dan 2 balita (1%) yang sangat pendek, kemudian ketika dilakukannya *post-test* menjadi nol. Setelah adanya edukasi dan pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal, berdampak pada pencegahan atau pengurangan *stunting* di Desa Somogede Wonosobo.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pemanfaatan bahan pangan lokal dilakukan melalui pemberian edukasi dan pelatihan dalam membuat produk susu kedelai dan kroket singkong. Pemberian edukasi dan pelatihan dapat meningkatkan kreativitas ibu-ibu tentang mencegah *stunting* melalui bahan pangan lokal.

Saran dari kegiatan pengabdian ini adalah perlunya dilakukan secara berkesinambungan dengan ibu-ibu PKK dengan cakupan wilayah yang lebih luas, sehingga dapat menyampaikan kepada ibu balita atau orang tua sebagai penyedia makan di rumah tangga masing-masing. Dengan adanya pelatihan dari bahan lokal ini diharapkan ibu-ibu dapat mempraktikkan di rumah dan meningkatkan kreativitas dalam memanfaatkan bahan pangan lokal di sekitar lingkungan. Agar anak bertumbuh dengan baik dan mengurangi adanya *stunting*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, M. (2020). Determinan Penyebab Kejadian Stunting Pada Balita: Tinjauan Literatur. *Dinamika Kesehatan: Jurnal Kebidanan Dan Keperawatan*, 11(1), 172–186. <https://doi.org/10.33859/dksm.v11i1.559>
- Aridiyah, F. O., Rohmawati, N., & Ririanty, M. (2015). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak Balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3(1), 163–170. <https://doi.org/10.1007/s11746-013-2339-4>
- Atmarita, Zahraini, Y., & Dharmawan, A. (2018). Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. *Buletin Jendela Data Dan Informasi Kesehatan*, 1, 1–48.
- Djauhari, T. (2017). GIZI DAN 1000 HPK. *Saintika Medika*, 13(2), 125–133. <https://doi.org/10.22219/sm.v13i2.5554>
- Marni, M., & Ratnasari, N. Y. (2021). Penyuluhan Pencegahan Risiko Stunting 1000 Hari Pertama Kehidupan pada Generasi Muda. *Indonesian Journal of Community Services*, 3(2), 116–125. <https://doi.org/10.30659/ijocs.3.2.116-125>
- Mubasyiroh, L., & Aya, Z. C. (2018). Hubungan Perilaku Ibu Dalam Pemenuhan Gizi Pada Anak 1000 Hari Pertama Kehidupan/ Golden Period Dengan Status Gizi Balita di Desa Sitanggal Kecamatan Larangan Kabupaten Brebes Tahun 2018. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 9(1), 18–27. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v9i1.58>
- Nirmalasari, N. O. (2020). Stunting Pada Anak : Penyebab dan Faktor Risiko Stunting di Indonesia. *Qawwam: Journal For Gender Mainstreaming*, 14(1), 19–28. <https://doi.org/10.20414/Qawwam.v14i1.2372>
- Putri, S. W. A., & Hersoelistyorini, W. (2012). Kajian Kadar Protein, Serat, HCN, dan Sifat Organoleptik Prol Tape Singkong dengan Substitusi Tape Kulit Singkong. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 3(6), 17–28.
- Rezeki, S., Hasibuan, S. P., Paradhiba, M., & Riandi, L. V. (2021). Cegah Stunting dengan Mengoptimalkan Pengasuhan 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Kesehatan)*, 3(1), 60–62.
- Sulusi, P., Richana, N., & Suismono. (2011). Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Agroinovasi*, 4, 1–5. www.litbang.deptan.go.id
- Supariasa, I. D. N., & Purwaningsih, H. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Balita di Kabupaten Malang. *Karta Rahardja*, 1(2), 55–64. <http://ejurnal.malangkab.go.id/index.php/kr>
- UNICEF. (2013). *IMPROVING CHILD NUTRITION: The achievable imperative for global progress*. United Nations Children's Fund.
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*, 14(1), 57–66. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6311>