GEMAKES: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Volume 6, Nomor 2 Tahun 2026, pp. *375-382*
eISSN : 2798-4826, DOI: 10.36082/gemakes.v6i2.3104
Open Access: https://ejournal.poltekkesjakarta1.ac.id/index.php/gemakes

PENINGKATAN PEMAHAMAN MASYARAKAT TENTANG STUNTING MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN TEMPE DAUN SINGKONG

Relin Yesika[1]✉, Mega Elfia[2], Fauzia Noprima Okta[3], Muhammad Arezki Ilham[4], Muhammad Fahri Ramadhan[5], Septi Permata Sari[6]

Corresponding author: ryesika@unib.ac.id

[1,3,4,5,6] Prodi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Bengkulu, Bengkulu, Indonesia.
[2] Prodi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Bengkulu, Bengkulu, Indonesia.

Genesis Naskah: *05-04-2026, Revised: 24-06-2026, Accepted: 29-06-2026, Available Online: 29-06-2026*

Abstrak
Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi kronis yang berdampak pada tumbuh kembang anak dan kualitas sumber daya manusia di masa depan. Rendahnya pemahaman masyarakat terkait stunting dan pentingnya asupan gizi seimbang menjadi faktor yang memperburuk kondisi tersebut. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang stunting melalui pelatihan pembuatan tempe daun singkong sebagai salah satu alternatif pangan bergizi. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan (koordinasi dengan mitra dan penyusunan instrumen pre-test dan post-test), tahap pelaksanaan (penyampaian materi tentang stunting, pelatihan pembuatan tempe daun singkong, diskusi, serta pengisian pre-test dan post-test), dan tahap evaluasi (analisis tingkat pemahaman masyarakat sebelum dan sesudah pelatihan). Penyuluhan dan pelatihan diberikan kepada 20 ibu PKK. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada nilai rata-rata post-test dibandingkan pre-test, yang mencerminkan meningkatnya pemahaman masyarakat tentang stunting serta potensi tempe daun singkong sebagai pangan lokal bergizi. Hasil uji analisis SPSS (Paired Sample T-Test) menunjukan hasil p=0,00 (<0,05) yang berarti adanya perbedaan yang signifikan antara nilai pretest sebelum diberikan penyuluhan dengan nilai postest setelah penyuluhan. Selain itu, masyarakat memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah daun singkong menjadi tempe sehingga dapat menambah variasi pangan sekaligus membuka peluang usaha kecil. Dengan demikian, kegiatan ini dapat disimpulkan mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang stunting dan mendorong kemandirian pangan berbasis potensi lokal. Disarankan kegiatan serupa dilakukan secara berkelanjutan dengan materi tambahan tentang kewirausahaan dan pengolahan pangan inovatif agar dampak yang dihasilkan lebih luas dan berkelanjutan.

Kata Kunci : Stunting, tempe daun singkong, pangan lokal, kewirausahaan

ENHANCING PUBLIC AWARENESS OF STUNTING THROUGH COMMUNITY-BASED TRAINING ON CASSAVA LEAF TEMPEH PRODUCTION

Abstract
Stunting remains a critical public health challenge with long-term consequences for child growth, cognitive development, and human capital formation. Inadequate community awareness of stunting prevention and balanced nutrition continues to hinder effective mitigation efforts, particularly in resource-limited settings. This study aimed to evaluate the effectiveness of a community-based educational intervention combined with practical training on cassava leaf tempeh production as a locally sourced, nutrient-rich food alternative. A quasi-experimental one-group pretest–posttest design was employed involving 20 participants from a local women's community organization (PKK). The intervention consisted of structured educational sessions on stunting and balanced nutrition, followed by hands-on training in cassava leaf tempeh processing. Data were collected using validated pretest and posttest instruments and analyzed using a paired sample t-test to assess changes in participants' knowledge. The results demonstrated a statistically significant improvement in participants' knowledge following the intervention ($p < 0.05$). The mean posttest score was markedly higher than the pretest score, indicating the effectiveness of the integrated education–training approach. In addition to cognitive gains,

participants acquired practical skills in processing cassava leaves into tempeh, thereby enhancing dietary diversification and creating opportunities for small-scale income generation. In conclusion, the integration of nutrition education with locally relevant food processing training represents an effective strategy to improve community awareness of stunting while promoting food self-reliance. Scaling up such interventions with the inclusion of entrepreneurship and food innovation components is recommended to achieve sustainable and broader public health impacts.

Keywords: stunting; cassava leaf tempeh; local food; entrepreneurship

Pendahuluan

Stunting masih menjadi masalah gizi kronis yang mendesak di Indonesia. Kondisi ini ditandai dengan tinggi badan anak yang lebih rendah dari standar usianya akibat kekurangan gizi kronis, infeksi berulang, dan stimulasi psikososial yang tidak optimal. Hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 mencatat prevalensi stunting nasional sebesar 21,5% (Kemenkes BKPK, 2024). Angka ini masih jauh dari target yang ditetapkan pemerintah, yakni 14% pada tahun 2024. Tingginya angka stunting tidak hanya berdampak pada kesehatan individu, tetapi juga berimplikasi terhadap kualitas sumber daya manusia, produktivitas nasional, dan pembangunan jangka panjang (Hamdi et al., 2023).

Di tingkat lokal, Desa Panca Mukti juga menghadapi tantangan terkait masalah stunting. Desa Pancamukti merpakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pondok Kelapa, Kabupaten Bengkulu Tengah. Pada tahun 2023 sebanyak 1.945. Masih ada 5,60 persen bayi dengan Berat Badan Lahir Rendah (BBLR). Faktor kesehatan ibu sebelum dan selama hamil sangat mempengaruhi hal ini. Hal lain yang masih harus menjadi perhatian adalah sebanyak 4,42 persen bayi bergizi kurang atau sekitar 86 jiwa. Kekurangan gizi membuat bayi berpotensi mengalami gangguan kesehatan jangka panjang, seperti gangguan mental, emosional, infeksi maupun fisik (stunting) (BPS, 2024).

Salah satu penyebab utamanya adalah rendahnya pengetahuan masyarakat, khususnya orang tua, mengenai pentingnya gizi seimbang pada 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). Pada periode ini, kebutuhan zat gizi anak sangat tinggi karena menjadi fase kritis pertumbuhan otak dan tubuh. Namun, sebagian besar masyarakat desa masih bergantung pada pola konsumsi pangan yang monoton, didominasi oleh karbohidrat dari nasi, sementara asupan protein dan zat gizi mikro lainnya sangat terbatas (Setiaarwati & Wahyudin, 2024). Faktor ekonomi, keterbatasan akses terhadap protein hewani, dan kurangnya edukasi gizi memperparah situasi ini (Arifa et al., 2024).

Dalam menghadapi tantangan tersebut, pemanfaatan sumber daya lokal menjadi solusi yang relevan dan berkelanjutan. Singkong adalah salah satu komoditas pertanian unggulan di Desa Panca Mukti yang ketersediaannya melimpah dan mudah dijangkau. Selain umbinya yang umum dikonsumsi, daun singkong juga merupakan sumber protein nabati yang cukup tinggi, mengandung vitamin A, vitamin C, zat besi, kalsium, dan serat pangan yang penting untuk kesehatan (Alfaruqi et al., 2021). Dengan inovasi pengolahan yang tepat, daun singkong berpotensi menjadi bahan pangan alternatif yang bergizi tinggi dan dapat berkontribusi dalam upaya perbaikan status gizi masyarakat desa.

Proses fermentasi daun singkong menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus*

menghasilkan produk yang dikenal sebagai tempe daun singkong. Melalui fermentasi, kandungan protein dalam daun singkong dapat meningkat, profil asam amino menjadi lebih lengkap, ketersediaan vitamin B12 bertambah, dan senyawa antinutrisi seperti asam sianida berkurang sehingga nutrisi lebih mudah diserap tubuh (Amanah, 2020)(Yesika et al., 2023). Produk ini tidak hanya memiliki nilai gizi yang baik, tetapi juga dapat diterima oleh masyarakat karena tempe merupakan makanan tradisional yang sudah akrab dalam pola konsumsi sehari-hari. Hal ini menjadikan tempe daun singkong sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan lokal yang potensial untuk mendukung ketahanan pangan keluarga sekaligus mencegah stunting (Harmayani et al., 2019).

Pelatihan pembuatan tempe daun singkong dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang untuk menjawab dua kebutuhan utama masyarakat Desa Panca Mukti. Pertama, meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang stunting, termasuk dampak jangka panjangnya terhadap kualitas hidup anak dan generasi mendatang. Edukasi ini penting untuk mendorong perubahan perilaku masyarakat dalam memperhatikan asupan gizi anak. Kedua, memberikan keterampilan praktis dalam mengolah daun singkong menjadi tempe sebagai alternatif pangan bergizi. Dengan adanya keterampilan ini, masyarakat dapat menghasilkan pangan bergizi secara mandiri dengan bahan yang mudah didapat, murah, dan sesuai dengan potensi lokal.

Selain manfaat kesehatan, pengolahan tempe daun singkong juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk usaha mikro. Dengan inovasi pengemasan dan pemasaran yang tepat, produk ini dapat dipasarkan sebagai pangan sehat yang memiliki nilai tambah ekonomi. Hal ini sejalan dengan kajian pustaka yang menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan status gizi sekaligus mendukung kemandirian ekonomi keluarga (Annisha & Husna, 2024) (Paramitha et al., 2024). Oleh karena itu, pelatihan pembuatan tempe daun singkong diharapkan dapat memberikan kontribusi ganda, yakni meningkatkan literasi gizi masyarakat dalam pencegahan stunting sekaligus membuka peluang usaha kecil yang berkelanjutan.

Metode Pelaksanaan

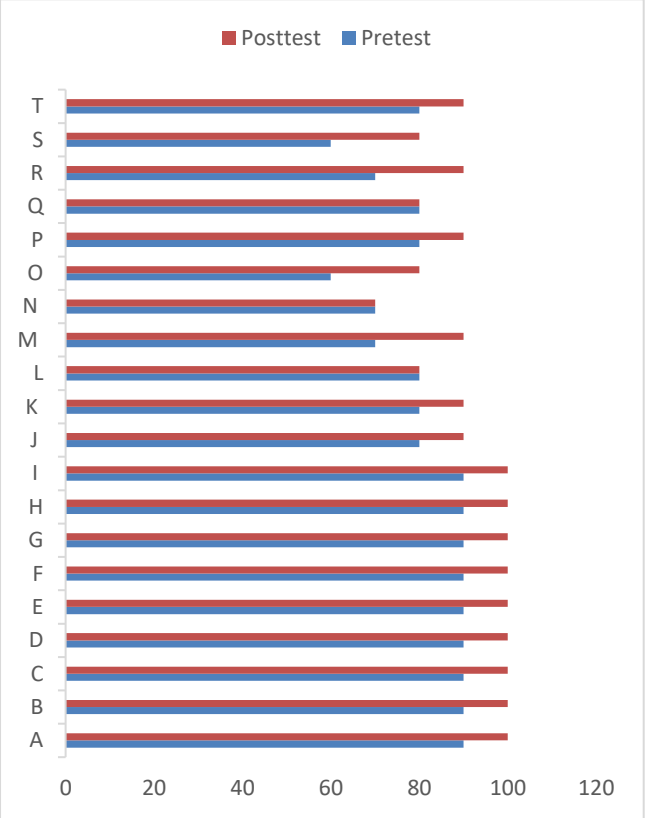
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Panca Mukti, Kecamatan Pondok Kelapa, Kabupaten Bengkulu Tengah dengan melibatkan masyarakat desa sebagai mitra. Metode pelaksanaan terdiri atas tiga tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Pada tahap persiapan, tim melakukan koordinasi dengan perangkat desa dan mitra untuk mengidentifikasi permasalahan serta kebutuhan masyarakat, yaitu rendahnya pemahaman tentang stunting dan keterbatasan pengetahuan dalam pemanfaatan pangan lokal. Selanjutnya, disusun materi sosialisasi, modul pelatihan pembuatan tempe daun singkong, serta instrumen evaluasi berupa kuesioner *pre-test* dan *post-test*.

Tahap pelaksanaan diawali dengan sosialisasi mengenai stunting yang mencakup definisi, penyebab, dampak jangka panjang, serta upaya pencegahan melalui konsumsi pangan bergizi. Penyampaian materi menggunakan bahasa Indonesia yang komunikatif, disertai media presentasi visual *(PowerPoint)*, dan diskusi interaktif agar mudah dipahami oleh peserta. Selanjutnya dilakukan pelatihan praktik pembuatan tempe daun singkong dengan memanfaatkan bahan lokal, yaitu daun singkong sebagai bahan utama, ragi tempe, peralatan dapur sederhana, dan wadah fermentasi. Peserta didampingi secara langsung dalam setiap tahapan pembuatan, mulai dari persiapan bahan, perebusan daun singkong, pencampuran dengan ragi, proses fermentasi, hingga pengemasan.

Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas kegiatan melalui dua pendekatan. Pertama, evaluasi kognitif dilakukan dengan membandingkan hasil pre-test dan post-test peserta guna mengetahui peningkatan pemahaman masyarakat terkait stunting dan manfaat tempe daun singkong. Kedua, evaluasi keterampilan dilakukan dengan mengamati keterlibatan peserta dalam proses pembuatan tempe daun singkong. Analisis data kuantitatif berupa nilai pre-test dan post-test dihitung menggunakan uji deskriptif persentase untuk melihat peningkatan pengetahuan dan uji paired samples T-test untuk melihat kolerasi dan signifikansi, sedangkan data kualitatif berupa tanggapan dan partisipasi peserta dianalisis secara deskriptif naratif. Dengan metode ini, kegiatan pengabdian diharapkan mampu memberikan solusi praktis sekaligus meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal bergizi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Panca Mukti, Kecamatan Pondok Kelapa, Kabupaten Bengkulu Tengah dilakukan pada tanggal 16-17 September 2025. Kegiatan meliputi sosialisasi mengenai stunting, pelatihan pembuatan tempe daun singkong, serta evaluasi kognitif dan keterampilan



Grafik 1. Perbandingan Nilai Pretest dan Posttest

Hasil evaluasi kognitif yang ditunjukkan pada Gambar 2 memperlihatkan adanya perbedaan signifikan antara nilai pre-test dan post-test. Rata-rata nilai pre-test peserta berada pada kisaran 70–90, sedangkan rata-rata nilai post-test

meningkat menjadi 90–100. Hampir seluruh peserta mengalami peningkatan skor, yang menandakan adanya peningkatan pemahaman setelah pelatihan mengenai stunting dan manfaat tempe daun singkong sebagai alternatif pangan lokal bergizi. Hasil analisis SPSS *Paired Samples T-Test* menunjukan hasil p=0,00 (p<0,05), artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara nilai pretest sebelum diberikan penyuluhan dan pelatihan dengan nilai postest setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan.

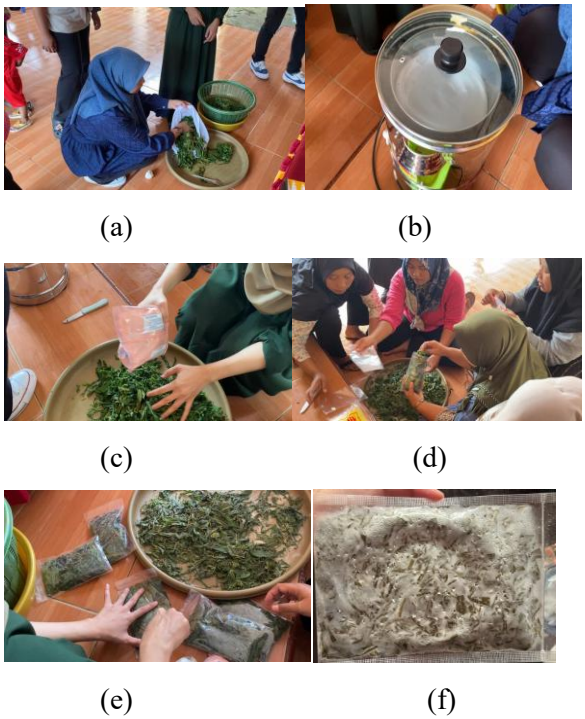
Selain itu, hasil evaluasi keterampilan juga menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti seluruh tahapan pembuatan tempe daun singkong dengan baik, mulai dari persiapan bahan, perebusan, pencampuran ragi, fermentasi, hingga pengemasan. Partisipasi aktif masyarakat selama kegiatan praktik memperlihatkan bahwa mereka tidak hanya memperoleh pengetahuan teoretis, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan secara mandiri.

Hasil peningkatan nilai *post-test* menunjukkan bahwa masyarakat Desa Panca Mukti memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai stunting setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan. Hal ini membuktikan bahwa edukasi gizi berbasis pangan lokal mampu meningkatkan literasi gizi masyarakat. Edukasi dengan pendekatan praktis seperti ini lebih efektif karena masyarakat tidak hanya mendapatkan informasi teoritis, tetapi juga langsung melihat manfaat pengolahan pangan lokal. Temuan ini sejalan dengan Mamat Rahmat dan Nitta Isdiany pada tahun 2024 yang menyatakan bahwa edukasi gizi berpengaruh signifikan terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat dalam upaya pencegahan stunting (Rahmat & Isdiany, 2024).

Dari sisi keterampilan, keberhasilan masyarakat dalam mempraktikkan pembuatan tempe daun singkong menunjukkan bahwa daun singkong dapat dijadikan sumber pangan bergizi apabila diolah dengan tepat. Proses fermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* meningkatkan kandungan protein, memperbaiki kualitas asam amino, dan mengurangi senyawa antinutrisi sehingga nutrisi lebih mudah diserap tubuh. Kandungan protein nabati, vitamin, dan mineral pada tempe daun singkong sangat relevan untuk memenuhi kebutuhan gizi anak, terutama pada keluarga dengan keterbatasan akses terhadap protein hewani. Hal ini mendukung penelitian Rafillah dkk pada tahun 2025 yang menekankan pentingnya diversifikasi pangan berbasis singkong sebagai strategi ketahanan pangan rumah tangga (Rafillah et al., 2025).

Gambar 1. Penyuluhan stunting

Gambar 2. Foto Setelah Penyuluhan stunting



(a) (b)

(c) (d)

(e) (f)

Gambar 3. Proses pembuatan tempe daun singkong; (a) daun singkong dingin dimasukan kedalam kantong peniris); (b) kantong dimasukan dalam spinner peniris air (c) daun singkong kering ditaburi ragi tempe; (d) masukan daun yang telah ditaburi ragi kedalam wadah plastic; (e) tusuk plastik menggunakan garpu untuk memberi rongga pada plastic dan diamkan selama 48 jam di tempat yang gelap; (f) tempe daun singkong yang telah ditumbuhi hifa putih

Peningkatan pemahaman masyarakat juga memperlihatkan adanya perubahan cara pandang terhadap pola konsumsi pangan. Sebelum pelatihan, mayoritas masyarakat hanya mengandalkan nasi sebagai makanan pokok, sementara lauk bergizi seperti ikan atau daging hanya dikonsumsi sesekali karena faktor ekonomi. Dengan adanya pelatihan pembuatan tempe daun singkong, masyarakat mulai mengetahui alternatif pangan bergizi dari bahan lokal yang murah, mudah diperoleh, dan dapat diolah menjadi makanan bernilai tambah. Hal ini selaras dengan Wardani dkk pada tahun 2020 yang menyatakan bahwa keragaman dan kualitas makanan rumah tangga merupakan faktor kunci dalam pencegahan stunting (Wardani et al., 2020).

Selain manfaat kesehatan, tempe daun singkong juga memiliki potensi ekonomi. Produk ini dapat dipasarkan sebagai pangan sehat dengan harga terjangkau sehingga tidak hanya meningkatkan status gizi, tetapi juga membuka peluang usaha bagi masyarakat desa. Dengan inovasi sederhana pada pengemasan dan pemasaran, tempe daun singkong dapat menjadi produk unggulan lokal. Hal ini sesuai dengan penelitian Zed dkk pada tahun 2024 yang membuktikan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal mampu meningkatkan keterampilan sekaligus mendorong kewirausahaan masyarakat (Zuliawati et al., 2024).

Dengan demikian, pelatihan pembuatan tempe daun singkong di Desa Panca Mukti berkontribusi ganda: meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya gizi seimbang melalui pemanfaatan pangan lokal, serta memperkenalkan solusi praktis yang dapat menunjang ketahanan pangan dan perekonomian keluarga. Intervensi semacam ini penting

dilakukan secara berkelanjutan agar masyarakat semakin terbiasa memanfaatkan sumber daya lokal untuk memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari

Kesimpulan dan Saran

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Panca Mukti terbukti mampu meningkatkan pemahaman masyarakat tentang stunting serta memberikan keterampilan dalam mengolah daun singkong menjadi tempe daun singkong sebagai alternatif pangan bergizi. Peningkatan nilai post-test menunjukkan efektivitas edukasi gizi berbasis pangan lokal, sementara praktik pembuatan tempe daun singkong menegaskan potensi bahan lokal sebagai solusi pencegahan stunting sekaligus peluang usaha mikro. Ke depan, disarankan agar kegiatan serupa dilakukan secara berkelanjutan dengan tambahan materi tentang variasi olahan, pengemasan, dan pemasaran produk guna memperluas dampak pada kemandirian pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah membiayai pengabdian ini.

Daftar Pustaka

Alfaruqi, A., Rahman, A. T., Alni, A. D., Amalia, D. I., Junia, E. D., Fadillah, G. haryo I., Arwandi, I. P., Yurbi, L., Khairani, N. M., & Pradita, T. S. (2021). “Dendeng Healthy” Olahan Vegetarian Daun Singkong oleh Mahasiswa Kukerta Desa Lipatkain Selatan. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, *3*(1), 14–20. https://doi.org/10.31258/jruce.3.1.14-20

Amanah, F. (2020). *Pengaruh konsentrasi bakteri asam laktat Lactobacillus casei dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimia tepung kulit singkong (Manihot esculenta) terfermentasi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

Annisha, D., & Husna, N. (2024). Edukasi Pemanfaatan Pangan Lokal: Upaya Peningkatan Pengetahuan Kebutuhan Gizi Masyarakat Desa Sangat Tertinggal Kabupaten Bireuen. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, *3*(2), 225–230.

Arifa, J., Putri, H. R., Tina, T. A., Indrasoni, Y., & Elvira, M. (2024). Penyebab Utama Stunting: Faktor Gizi dan Sosial Ekonomi : Studi Kasus Nagari Garagahan. *TEKNOVOKASI : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(3), 136–140. https://doi.org/10.59562/teknovokasi.v2i3.3666

BPS, B. T. (2024). *KABUPATEN BENGKULU TENGAH DALAM ANGKA (Bengkulu Tengah Regency in Figures 2024)*. https://web-api.bps.go.id/download.php?f=hRF7f2eNsVzLo1LhenkAdVdPaFBzR1ZpR2J1QitEd3FWNUhZYmRPSXVDV0tYUjVRRmRJYkpqLzZlSlRuWjliVUlPQTVhaUZEOGJHTzI1aWdQMDJVSDBCQi9yS0szY2x1SGNERzFocWdKSk9xRUhaUXVpWHNxQXR1cEVFdWZiTEEwM01ZVHN4Y1hGN3J3c0Z6bVVYaUduZERqZkduMGJMU0

Hamdi, S., Dewi Satria Elmiana, Ikmal Maulana, Nurul Haromain, Ihfan Rahmawadi, & Firdaus Abdul Malik. (2023). Pengembangan Model Penanganan Stunting Di Ntb: Studi Kebijakan Di Desa Bilebante, Lombok Tengah. *Jurnal Kebijakan Pembangunan*, *18*(2), 209–234. https://doi.org/10.47441/jkp.v18i2.346

Harmayani, E., Santoso, U., & gardjito, murdijati. (2019). *Makanan tradisional indonesia seri 1: kelompok makanan fermentasi dan makanan yang populer di masyarakat (Vol. 1)*. Gajah mada university press.

Kemenkes BKPK (2024). *Survei kesehatan Indonesia (SKI)*.https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/ski-2023-dalam-angka/

Paramitha, intan azkia, Arifiana, R., & Susiatmi, sandi ari. (2024). *Merdeka Dari Stunting : Optimalisasi Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Pangan Lokal , Cooking Class*. nuansa fajar cemerlang. https://repository.nuansafajarcemerlang.com/publications/592812/merdeka-dari-stunting-optimalisasi-pemberian-makanan-tambahan-berbasis-pangan-lo%0Ahttps://repository.nuansafajarcemerlang.com/media/publications/592812-merdeka-dari-stunting-optimalisasi-pem

Rafillah, R. A., Veline Angela Natasya, Regaf Fahmi Ilmi, Indra Lesmana, Selfi Auliansyah, Mohamad Haikal, Cindy Wulandari, Kayla Novia Ramadhani, Muhammad Nazil Fikri Zamzamie, Saidah Rahmah, Wida Octaria, &

Anisa Khoirul Jannah. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Pulo Panjang Melalui Diversifikasi Pangan Dengan Singkong: Langkah Awal Menuju Kemandirian Pangan Desa. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, *3*(4), 44–64. https://doi.org/10.61722/japm.v3i4.5170

Rahmat, M., & Isdiany, nitta. (2024). EDUKASI GIZI MENGGUNAKAN KALENDER EDUKASI STUNTING (KALSITING) MENINGKATKAN PENGETAHUAN IBU BALITA UNTUK PENCEGAHAN STUNTING. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, *4*(34), 1014–1024.

Setiaarwati, A., & Wahyudin, E. (2024). Pemberian Asupan Gizi Seimbang terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Usia Dini. *Diksi: Jurnal Pendidikan Dan Literasi*, *3*(2), 143–162. https://doi.org/10.62719/diksi.v3i2.87

Wardani, D. W. S. R., Wulandari, M., & Suharmanto, S. (2020). Hubungan Faktor Sosial Ekonomi dan Ketahanan Pangan terhadap Kejadian Stunting pada Balita. *Jurnal Kesehatan*, *11*(2), 287–293. https://doi.org/10.26630/jk.v11i2.2230

Yesika, R., Rasyadi, Y., Bakhtiar, A., Desra, N. R., Deflorian, A. L., & Marisya, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Tempe Daun Singkong Sebagai Cemilan Bernutrisi Untuk Ibu Hamil Dan Anak-Anak Sebagai Pencegahan Stunting Di Kota Padang Panjang. *Literasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, *3*(1), 83–87. https://doi.org/10.58466/literasi.v3i1.783

Zuliawati, E., Purnamasari, P., Nugroho, D., & Nawangsih, I. (2024). Pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal untuk meningkatkan daya saing di Pasar Kabupaten Bekasi. *SABAJAYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(6), 314–322.