

## Modifikasi Nugget Singkong Bayam Gurame untuk Penurunan Stunting Gunung Gede

Rinrin Tsuruya Badriyyatin<sup>1\*</sup> Reyhan Fachry Fatan<sup>1</sup> Aura Selfastasya Maharani<sup>1</sup> Siti Maryam<sup>2</sup> Dewi Marsha<sup>2</sup> Indriyani<sup>2</sup> Riski Rahmat Hidayat<sup>2</sup> Cipi Suherman<sup>2</sup> Zahra Salsabila<sup>2</sup> Wilda Najiyatul Wafa<sup>2</sup> Meiliana Nurfitriani<sup>2</sup> Dede Suryaman<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya, Tasikmalaya 46191, Indonesia

<sup>2</sup> Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya, Tasikmalaya 46191, Indonesia

<sup>3</sup> Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya, Tasikmalaya 46191, Indonesia



### Informasi Artikel

Submit : 19 Agustus 2025  
Revisi : 25 Agustus 2025  
Diterima : 01 September 2025  
Publikasi : 02 Februari 2026

### Penanggung Jawab

Rinrin Tsuruya Badriyyatin

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.

P-ISSN :-  
E-ISSN :-

### ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Gunung Gede, Kawalu, Kota Tasikmalaya, sebagai inisiatif nyata untuk mengurangi stunting dan Kekurangan Energi Kronis (KEK). Stunting merupakan masalah kronis yang memengaruhi perkembangan dan produktivitas bayi seiring berjalannya waktu. Tujuan program ini adalah meningkatkan wawasan dan keterampilan kader posyandu melalui pemanfaatan pangan lokal, seperti singkong, bayam, dan gurame, yang diolah menjadi “Si BAGUS” nugget bergizi sebagai alternatif makanan. Kegiatan dilaksanakan melalui metode sosialisasi dan demonstrasi, metode ini digunakan untuk memberikan landasan pengetahuan kepada kader posyandu. Fasilitator menjelaskan materi secara objektif menggunakan presentasi PowerPoint yang berisi informasi tentang stunting, Kekurangan Energi Kronis (KEK), dan pentingnya penggunaan sumber daya lokal dalam distribusi makanan bergizi. Penyampaian dilakukan secara konsisten dengan bahasa yang sederhana agar semua peserta dapat memahaminya dengan mudah.

**Kata Kunci:** Gizi; Kader Kesehatan; Stunting.

## PENDAHULUAN

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kurangnya asupan gizi dan vitamin dalam jangka panjang, dan masalah ini masih menjadi isu serius baik di Indonesia maupun di kawasan Asia Tenggara (Hidayat et al., 2024; Ardika et al., 2024). Secara sederhana, stunting bisa dipahami sebagai kondisi ketika seorang anak mengalami kekurangan gizi yang berlangsung lama, sehingga tubuh dan otaknya tidak berkembang optimal. Dampaknya tidak hanya pada penampilan fisik, melainkan juga berpengaruh pada kecerdasan, prestasi belajar, hingga produktivitas di masa depan.

Berdasarkan laporan UNICEF et al. (2023), pada tahun 2016 terdapat 154,8 juta anak balita di seluruh dunia mengalami stunting, dengan prevalensi tertinggi di Asia Tenggara termasuk Indonesia sebesar 31,8%. Meskipun angka ini terus menurun, misalnya dalam laporan SSGI 2022 prevalensi nasional tercatat 21,6%, namun angka tersebut masih lebih tinggi dari target WHO sebesar 20% (Setiyawati et al., 2024). Kondisi serupa juga ditemukan di tingkat lokal, misalnya di Kelurahan Gunung Gede, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya, di mana prevalensi stunting masih 22,4% secara kumulatif dan 19,2% di wilayah kerja Puskesmas Kawalu (Unang et al., 2023; Handayani et al., 2025).

Hasil observasi lapangan juga menunjukkan bahwa sebagian masyarakat belum sepenuhnya memahami pentingnya gizi seimbang, terutama dalam pemanfaatan bahan pangan lokal. Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti singkong, bayam, dan gurame dipilih karena kandungan nutrisinya dapat mendukung tumbuh kembang anak sekaligus memperkuat ketahanan pangan masyarakat (Aulan Nadiya et al., 2025; Ardiansyah et al., 2025; Farras et al., 2025). Pemanfaatan bahan ini bukan hanya strategi pemenuhan gizi, tetapi juga bentuk kemandirian pangan yang mengoptimalkan potensi sekitar. Singkong sebagai sumber energi, bayam dengan zat besi dan folat, serta gurame yang kaya protein dan omega-3 menghadirkan kombinasi yang saling melengkapi untuk mengatasi persoalan gizi di tingkat keluarga. Dengan langkah sederhana ini, pencegahan stunting dapat dilakukan secara

praktis sekaligus berkelanjutan, sambil menumbuhkan kesadaran masyarakat bahwa solusi gizi sebenarnya dekat dengan kehidupan sehari-hari. Selain itu, kader posyandu sebagai ujung tombak pelayanan kesehatan masyarakat masih membutuhkan peningkatan keterampilan dalam memberikan edukasi gizi serta praktik penyediaan makanan tambahan bergizi bagi ibu hamil dan balita. Padahal, kondisi gizi ibu hamil juga berperan besar dalam pencegahan stunting, sebab Kekurangan Energi Kronis (KEK) pada ibu hamil dapat meningkatkan risiko melahirkan bayi dengan berat badan lahir rendah yang kemudian berpotensi mengalami stunting (Iskandar et al., 2022; Rosita & Rusmimpong, 2022).

Untuk menjawab permasalahan tersebut, salah satu solusi yang ditawarkan adalah pemanfaatan bahan pangan lokal. Program berbasis pangan lokal, seperti Pemberian Makanan Tambahan (PMT), terbukti efektif dalam menurunkan prevalensi stunting maupun KEK (Muafa et al., 2024). Mengacu pada hal tersebut, tim pengabdian masyarakat di Kelurahan Gunung Gede memperkenalkan inovasi Nugget SiBAGUS (singkong, bayam, gurame). Pemilihan bahan ini didasarkan pada kandungan nutrisinya, singkong sebagai sumber karbohidrat, bayam kaya zat besi dan folat, serta gurame yang mengandung protein hewani dan omega-3. Inovasi ini dipilih karena sederhana, mudah diterapkan di rumah tangga, menjadi variasi makanan tambahan yang disukai anak, sekaligus mendukung pemberdayaan potensi pangan lokal dalam mencegah stunting dan KEK.

## METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Gunung Gede, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya dengan sasaran kader posyandu, ibu hamil, dan ibu balita. Tujuan kegiatan adalah meningkatkan pemahaman dan keterampilan kader dalam penurunan *stunting* melalui pemanfaatan pangan lokal. Metode pelaksanaan terdiri dari tiga tahap. Tahap sosialisasi dilakukan oleh bidan kelurahan bersama UPTD Puskesmas Urug yang menyampaikan materi tentang *stunting* serta pencegahannya dengan pangan lokal (singkong, bayam, gurame) menggunakan media

power point dan leaflet. Tahap kedua berupa pelatihan dan demonstrasi pembuatan Nugget Si BAGUS, melibatkan KWT Lestari sebagai penyedia bahan lokal dan kader Dapur Dubai Hade untuk praktik pengolahan. Tahap ketiga adalah pendampingan, di mana kader didorong untuk mempraktikkan kembali keterampilan tersebut dalam kegiatan posyandu. Kegiatan dilaksanakan pada 14 Agustus 2025 di Aula Kelurahan Gunung Gede dengan peserta 21 kader posyandu, serta pada 16 Agustus 2025 di Posyandu Teratai dengan peserta ibu hamil dan ibu balita.

### HASIL

Program pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada peningkatan wawasan dan keterampilan kader kesehatan di Kelurahan Gunung Gede, wilayah kerja Puskesmas Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya, dalam memproduksi nugget hasil modifikasi berbahan singkong, gurame, dan bayam. Produk nugget tersebut dirancang sebagai makanan tambahan bergizi bagi ibu hamil yang mengalami Kekurangan Energi Kronis (KEK) serta balita usia 0–2 tahun. Peserta pelatihan melibatkan 21 kader posyandu aktif yang berasal dari RW 02, 03, 04, 05, 10, 11, 12, dan 15. Kegiatan berlangsung di aula Kelurahan Gunung Gede dengan metode utama berupa presentasi, diskusi, sesi tanya jawab, dan demonstrasi.



Sumber : Dokumen pribadi  
Gambar 1. Penyajian Materi

Pada saat penyampaian materi, peserta menunjukkan perhatian yang cukup besar. Antusiasme ini terlihat ketika seorang kader menanyakan kemungkinan penggantian bahan dasar singkong dengan nasi. Pertanyaan tersebut menandakan adanya rasa ingin tahu dan keinginan untuk memahami lebih jauh inovasi menu yang diperkenalkan. Narasumber menjelaskan bahwa singkong tetap dipilih karena kandungan gizi,

serta ketersediaannya yang lebih baik dibanding nasi (Kemenkes RI, 2020; Deshmukh et al., 2023). Penjelasan ini membantu peserta memahami alasan penggunaan pangan lokal sebagai bahan utama Nugget SiBAGUS.

Sesi diskusi juga memperlihatkan keterlibatan aktif peserta. Kader mengaitkan materi dengan pengalaman mereka sehari-hari dalam kegiatan posyandu, terutama dalam pemberian makanan tambahan bagi balita dan ibu hamil. Keterlibatan ini menandakan bahwa pesan sosialisasi tidak hanya diterima, tetapi juga dipertimbangkan untuk diaplikasikan langsung di masyarakat.



Sumber : Dokumen Pribadi  
Gambar 2. Pembahasan dan Sesi  
Pertanyaan Jawaban

Selain itu, video demonstrasi yang ditayangkan menjadi bukti nyata dari produk Nugget SiBAGUS. Peserta dapat melihat secara langsung bagaimana bahan lokal seperti singkong, bayam, dan gurame diolah menjadi nugget bergizi dengan tampilan menarik. Video tutorial yang menampilkan proses pembuatan Nugget SiBAGUS menjadi contoh praktis yang mudah dipahami oleh kader. Melalui tayangan tersebut, kader dapat mengikuti setiap tahapan pengolahan yang tetap menjaga kandungan gizi serta mempelajari teknik pengemasan yang menarik bagi anak-anak. Inovasi ini berhasil meningkatkan motivasi kader untuk mengembangkan pemanfaatan pangan lokal sebagai langkah pencegahan stunting.



Sumber : Dokumen Pribadi  
Gambar 3. Video Demonstrasi Nugget SiBagus

Pendekatan utama dalam pelayanan kepada masyarakat dilakukan melalui edukasi tentang pemilihan makanan pendamping berbasis bahan lokal, pengembangan menu PMT Nugget SiBAGUS (singkong, bayam, gurame) sebagai alternatif camilan bergizi, serta pelaksanaan survei terkait kasus stunting dan kondisi KEK pada ibu hamil di posyandu. Keberhasilan sosialisasi ini ditunjukkan melalui beberapa indikator. Pertama, peserta dapat menyebutkan kembali manfaat gizi dari masing-masing bahan Nugget SiBAGUS, sehingga terlihat adanya peningkatan pemahaman. Kedua, kualitas produk yang dihasilkan pasti sesuai harapan, dengan rasa yang enak dan tekstur lembut. Ketiga, penerimaan kader dan ibu yang hadir juga positif, mereka menganggap nugget mudah dibuat, bahan tersedia di lingkungan sekitar, serta cocok dijadikan makanan tambahan untuk ibu hamil dan balita. Keempat, bukti nyata produk telah dihasilkan dan ditampilkan, memperlihatkan bahwa inovasi ini tidak hanya berupa konsep tetapi benar-benar dapat diterapkan.



Sumber : Dokumentasi Pribadi  
Gambar 4. Nugget Sibagus

Dengan adanya bukti nyata produk dan penerimaan positif dari peserta, kegiatan sosialisasi ini dapat dinilai berhasil. Tidak hanya menambah pengetahuan tentang gizi dan pemanfaatan pangan lokal, tetapi juga memberikan contoh konkret berupa Nugget SiBAGUS yang siap dipraktikkan di rumah maupun posyandu. Keberhasilan ini memperlihatkan potensi Nugget SiBAGUS untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai strategi

penurunan angka stunting di Kelurahan Gunung Gede.

#### **PEMBAHASAN**

Berdasarkan data lapangan yang diperoleh dari kegiatan ini, khususnya dari data Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang dihimpun oleh dietisien UPTD Puskesmas Urug dari 16 posyandu di Kelurahan Gunung Gede pada Juli–Agustus 2025, tercatat 93 balita dengan status gizi kurang serta 6 ibu hamil mengalami Kekurangan Energi Kronis (KEK). Menurut penjelasan lurah dan bidan kelurahan, kondisi ini belum dapat langsung dikategorikan sebagai stunting, sebab sebagian anak masih menunjukkan pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif yang normal. Kendati demikian, kelompok tersebut tetap membutuhkan perhatian khusus agar tidak mengalami hambatan tumbuh kembang di masa mendatang.

Proses pengembangan Nugget SiBAGUS dilaksanakan secara bertahap. Pada 31 Agustus 2025 dilakukan pembuatan menu awal yang kemudian dianalisis kandungan gizinya oleh tenaga gizi Puskesmas Urug. Tahap berikutnya, pada 13 Agustus 2025, diadakan kerja sama dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Lestari selaku penyedia bahan pangan lokal, terutama singkong dan bayam. Kegiatan ini juga melibatkan Tim KKN 13 Gunung Gede A UMTAS dan kader Dapur Dubai Hade, mulai dari penyediaan bahan hingga produksi. Kolaborasi multipihak ini melahirkan nugget bergizi sekaligus menjadi wujud nyata upaya pencegahan stunting melalui optimalisasi pangan lokal.

Singkong dipilih sebagai bahan utama karena kandungan karbohidrat, mineral, kalsium, dan vitamin C yang bermanfaat sebagai sumber energi sekaligus menjaga kesehatan tubuh (Kemenkes RI, 2020). Mahasiswa menilai keterangan Kementerian Kesehatan RI (2020) sangat relevan, sebab penekanan pada singkong, bayam, dan gurame sebagai bahan dasar Nugget SiBAGUS memperlihatkan strategi sederhana tetapi berdampak besar dalam mendukung gizi seimbang masyarakat. Hal ini menguatkan keyakinan mahasiswa bahwa pemanfaatan pangan lokal tidak kalah penting dibandingkan bahan pangan modern.

Bayam dipandang berperan penting karena

mengandung zat besi dan folat yang mendukung pembentukan sel darah merah serta mencegah anemia. Sementara itu, ikan gurame kaya protein hewani dan omega-3 yang berfungsi bagi pertumbuhan otot, kesehatan reproduksi, serta perkembangan kognitif anak (Nuraini & Prasetyo, 2020; Suryani & Wibowo, 2020). Dari sudut pandang mahasiswa, uraian yang dikemukakan oleh Nuraini & Prasetyo (2020) serta Suryani & Wibowo (2020) menegaskan bahwa kombinasi bayam dan gurame tidak sekadar menjadi variasi resep, melainkan inti dari strategi pemenuhan gizi ibu hamil dan balita. Kedua bahan ini dinilai mahasiswa sebagai pilar nutrisi yang saling melengkapi dan mampu menjawab permasalahan KEK serta risiko stunting.

Agar lebih mudah dipraktikkan di rumah dan bisa dijadikan sebagai cemilan sehat, berikut ini menunjukkan bahan dan langkah pembuatan praktis Nugget SIBAGUS:

No	Kategori	Bahan	Cara Pembuatan
1	Menu Perubahan Nugget Sibagus untuk anak kecil	a. 35 gr Ikan gurame b. ½ butir Telur c. ½ gelas Daun bayam d. 4 gr singkong kukus e. Tepung panir secukupnya f. 1 siung Bawang putih g. 1 siung Bawang merah h. Lada bubuk secukupnya i. Minyak goreng	1. Persiapan Bahan a. Bersihkan ikan gurame, hilangkan tulang dan kulitnya, kemudian potong menjadi bagian-bagian kecil. b. Kupas singkong, potong menjadi bagian kecil, kemudian kukus sampai lunak. c. Cuci bersih bayam hijau, tiriskan, kemudian iris kasar. d. Haluskan bawang putih dan bawang merah. 2. Mengolah Ikan dan

		j. secukupnya k. Garam secukupnya Sedikit lemon nipis untuk mencelupkan ikan	Bahan Utama a. Oleskan ikan gurame dengan air perasan jeruk nipis untuk mengurangi aroma amis, biarkan selama 5–10 menit, lalu cuci hingga bersih. b. Kukus ikan gurame dengan bayam selama 20 menit untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut dan rasa yang segar. 3. Membuat Adonan Nugget a. Haluskan singkong yang dikukus dan ikan gurame yang dikukus dengan b. Campurkan bayam yang sudah dikukus, bawang putih, bawang merah, garam, merica bubuk, dan kaldu ayam bubuk. c. Campurkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk sampai merata. d. Pecahkan 1
2	Menu Pengubahan Nugget Sibagus untuk Ibu Hamil	a. Fillet ikan gurame 75 gram b. Bayam hijau 50 gram c. Telur butir 1 d. Tepung maizena 10 gram e. Jeruk nipis 1 buah f. Singkong 10 gram g. Tepung roti 10 gram h. Minyak goreng secukupnya i. 1 siung bawang putih j. 1 siung bawang merah k. ¼ sdt merica bubuk	a. Oleskan ikan gurame dengan air perasan jeruk nipis untuk mengurangi aroma amis, biarkan selama 5–10 menit, lalu cuci hingga bersih. b. Kukus ikan gurame dengan bayam selama 20 menit untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut dan rasa yang segar. 3. Membuat Adonan Nugget a. Haluskan singkong yang dikukus dan ikan gurame yang dikukus dengan b. Campurkan bayam yang sudah dikukus, bawang putih, bawang merah, garam, merica bubuk, dan kaldu ayam bubuk. c. Campurkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk sampai merata. d. Pecahkan 1

		<p>l. Gula pasir secukupnya</p> <p>m. Penyedap rasa secukupnya</p> <p>Garam secukupnya</p>	<p>butir telur, tambahkan ke dalam adonan, aduk lagi sampai konsistensinya padat dan mudah dibentuk.</p> <p>4. Mencetak Nugget</p> <p>a. Siapkan wadah yang telah diolesi sedikit minyak atau dialasi dengan kertas roti.</p> <p>b. Ratakan campuran nugget di atas loyang dengan ketebalan sekitar 4 cm.</p> <p>c. Kukus adonan selama sekitar 20 menit sampai matang dan mengeras.</p> <p>d. Angkat, biarkan dingin, kemudian iris sesuai bentuk yang diinginkan.</p> <p>5. Pelapis Nugget</p> <p>a. Celupkan potongan nugget ke dalam campuran tepung terigu.</p> <p>b. Gulingkan ke dalam remah roti hingga seluruh permukaan terlapisi dengan</p>
--	--	--	--

			<p>merata.</p> <p>c. Menggoreng Nugget</p> <p>d. Panaskan minyak</p> <p>sayur menggunakan api sedang.</p> <p>e. Goreng nugget sampai berwarna kuning keemasan dan matang secara merata.</p> <p>f. Angkat, tiriskan, dan siap disajikan.</p> <p>memanfaatkan blender/food processor.</p>
--	--	--	---

Dalam sesi diskusi, bidan kelurahan menambahkan bahwa kandungan serat, vitamin C, kalsium, dan potasium pada singkong lebih tinggi dibanding nasi. Mahasiswa menilai penjelasan ini memperkuat keyakinan bahwa singkong layak dijadikan bahan pangan fungsional yang mendukung kesehatan ibu hamil maupun balita. Hal tersebut sejalan dengan rekomendasi FAO (2021) yang menekankan pentingnya diversifikasi pangan lokal untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat. Temuan ini juga memberikan wawasan baru bagi mahasiswa bahwa edukasi berbasis dialog sangat efektif dalam memperluas pengetahuan kader sekaligus mendorong penerapan strategi praktis pencegahan stunting melalui pangan lokal.

Modifikasi Nugget SiBAGUS yang dikembangkan dari resep PMT UPTD Puskesmas Urug terbukti membantu kader dan ibu rumah tangga menerapkan konsep gizi seimbang di lingkungan mereka. Sosialisasi mengenai “ Modifikasi Nugget Singkong Bayam Gurame untuk Penurunan

Stunting ”, yaitu pada 14 Agustus 2025 bersama kader PKK dan pada 16 Agustus 2025 di Posyandu Teratai dengan peserta ibu hamil dan ibu balita. Materi yang disampaikan mencakup definisi, penyebab, dampak, klasifikasi, faktor risiko, serta strategi pencegahan stunting melalui modifikasi menu berbahan singkong, bayam, dan gurame. Bagi mahasiswa, penjelasan ini menegaskan bahwa stunting bukan hanya persoalan gizi, melainkan isu multidimensi yang berdampak jangka panjang pada kualitas sumber daya manusia.

Sebagai tindak lanjut, kegiatan dilengkapi dengan demonstrasi pembuatan Nugget SiBAGUS. Melalui praktik langsung, kader memperoleh keterampilan teknis yang dapat ditularkan kembali kepada ibu-ibu di lingkungannya. Mahasiswa menilai antusiasme peserta sebagai bukti bahwa masyarakat semakin memahami pentingnya pangan lokal dalam pemenuhan gizi keluarga. Kesadaran ini diharapkan mendorong mereka untuk lebih konsisten menyediakan makanan bergizi seimbang, sehingga menjadi langkah nyata pencegahan stunting sejak dini.

#### KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Sosialisasi modifikasi Nugget SiBAGUS (singkong, bayam, gurame) di Kelurahan Gunung Gede berhasil meningkatkan pengetahuan kader posyandu mengenai pemanfaatan pangan lokal sebagai makanan tambahan bergizi. Produk yang dihasilkan memiliki rasa enak, tekstur lembut, dan kandungan gizi yang sesuai kebutuhan ibu hamil serta balita. Respon kader yang antusias menunjukkan bahwa Nugget SiBAGUS dapat diterima dengan baik dan berpotensi diterapkan pada kegiatan posyandu. Dengan demikian, inovasi ini dapat menjadi salah satu strategi sederhana namun efektif dalam upaya menurunkan angka stunting di wilayah Gunung Gede.

Berdasarkan hasil kegiatan, rekomendasi yang dapat diberikan adalah pentingnya kader posyandu melanjutkan praktik pembuatan Nugget SiBAGUS dalam kegiatan posyandu. Dengan cara ini, ibu hamil dan balita dapat memperoleh makanan tambahan bergizi yang mudah diolah dari bahan lokal. Masyarakat juga disarankan untuk mulai memodifikasi menu harian mereka menggunakan

singkong, bayam, dan ikan air tawar, sehingga kebutuhan gizi keluarga dapat terpenuhi dengan cara sederhana dan terjangkau.

Selain itu, pemerintah desa dan pihak puskesmas diharapkan memberikan dukungan lebih lanjut, baik melalui pelatihan maupun monitoring, agar inovasi pangan lokal seperti Nugget SiBAGUS dapat terus berlanjut dan memberikan dampak nyata terhadap penurunan stunting. Bagi mahasiswa KKN yang akan datang, kegiatan ini bisa menjadi pijakan awal untuk mengembangkan variasi produk pangan lokal lain yang lebih kreatif, sehingga masyarakat memiliki pilihan makanan tambahan yang semakin beragam namun tetap sesuai dengan kebutuhan gizi seimbang.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, D., Arya, M. R., & Adinda, P. A. (2025). INOVASI BUDIDAYA SAYUR BAYAM SEBAGAI WUJUD MANDIRI PANGAN GUNA MENURUNKAN ANGKA STUNTING DI DESA SUKOSARI. *JurnalPengabdian Masyarakat Akademik*, 3(1), 32–36.
- Ardika, F., Adrian, Y., Madena, A., Oryza, S., Viona, F., Alfina, A., Suci, A., Muhammad, B., Eka, W., & Adisty, R. (2024). Prevent Stunting by Improving Diet, Parenting and Sanitation. *Prosiding KKN MAs*.
- Aulan nadiya, Dina Nur Afida, Tsabitah Daffa' Aulia Akmal, Yustisia Sifaiyya, & Alifia Putri Febriyanti. (2025). Edukasi Pencegahan Stunting Melalui Produk Nutraceutical Nugget Singkong Di Dusun Babaan Selatan, Desa Ngasem. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 24(2), 177–188. <https://doi.org/10.14421/aplikasia.v24i2.3638>
- Deshmukh, S. A., Shrivastava, R., & Shukla, A. (2023). Cassava (*Manihot esculenta* Crantz): Its nutritional composition, health benefits, and functional value. *Environmental Chemistry Letters*, 21, 189–205. <https://doi.org/10.1007/s10311-022-01475-5>
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2021). *Indigenous food systems: Contributions to sustainable food security and nutrition*. Rome: FAO.
- Handayani, H., Abdurahman, I., Pangripta, G., Zalianti, N., Fauziah, H. F., Yastuti, M. I.,

- Nuryadin, Y., Martanti, N. N., Nurani, A. Y., Budiawan, H., Falah, M., Kurniawati, A., Nugraha, B., & Yulita, F. (2025). Peningkatan Pengetahuan Dan Pelatihan Pembuatan Mp-Asi Bagi Kader Untuk Percepatan Penurunan Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Kawalu. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 1235–1239. <https://doi.org/10.31004/cdj.v6i1.42561>
- Iskandar, I., Rachmawati, R., Ichsan, I., & Khazanah, W. (2022). Perbaikan gizi pada ibu hamil kekurangan energi kronis (KEK) melalui pendampingan pemberian makanan tambahan di wilayah kerja Puskesmas Lampisang Aceh Besar. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 4(1), 34. <https://doi.org/10.30867/pade.v4i1.900>
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Kemenkes RI.
- Muafa, M. A., Wahyudin, C., Salbiah, E., & Subagdja, O. (2024). Efektivitas Program Pemberian Makanan Tambahan Pada Anak Stunting. *Karimah Tauhid*, 3(4), 4947-4953.
- Nuraini, A., & Prasetyo, B. (2022). Potensi Umbi-umbian dan Sayuran Lokal sebagai Sumber Gizi Masyarakat Pedesaan di Jawa Barat. *Jurnal Pangan Lokal*, 14(2), 55–64.
- Rosita, U., & Rasmimpong, R. (2022). Hubungan Paritas dan Umur Ibu Hamil Dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronik di Desa Simpang Limbur Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Limbur. *Nursing Care and Health Technology Journal (NCHAT)*, 2(2), 78–86. <https://doi.org/10.56742/nchat.v2i2.41>
- Setiyawati, M. E., Ardhiyanti, L. P., Hamid, E. N., Muliarta, N. A. T., & Raihanah, Y. J. (2024). Studi Literatur: Keadaan Dan Penanganan Stunting Di Indonesia. *IKRA-ITH HUMANIORA : Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 8(2), 179–186. <https://doi.org/10.37817/ikraith-humaniora.v8i2.3113>
- Suryani, D., & Wibowo, R. (2020). Pemanfaatan Ikan Air Tawar Lokal sebagai Alternatif Sumber Protein Hewani. *Jurnal Gizi Indonesia*, 9(1), 33–4
- Unang, Yana Listyawardhani, Januar Arifin Ruslan, & Enok Sumarsih. (2023). Development of Local Food Processing for Stunting Prevention in the Early Life of Toddlers in Karanganyar Village, Kawalu District, Tasikmalaya City, Indonesia. *Asian Journal of Community Services*, 2(10), 819–826. <https://doi.org/10.55927/ajcs.v2i10.6388>
- UNICEF, WHO, & WORLD BANK. (2023). Level and trend in child malnutrition. *World Health Organization*, 4. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073791>