

MODEL KONSEPTUAL MPASI LOKAL KALDU DAN GADON BERBASIS KEARIFAN BUDAYA SUNDA SEBAGAI INOVASI PANGAN ANAK DI KAWALU, TASIKMALAYA

Melsa Sagita Imaniar*, **Ade Kurniawati, Dewi Nurdianti**

Program Studi Pendidikan Profesi Bidan, Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya

Jl. Tamansari Km 2,5 Kota Tasikmalaya, Jawa Barat, Indonesia

*Email: melsa.sagita@umtas.ac.id

ABSTRAK

Stunting masih menjadi masalah kesehatan utama di Indonesia, termasuk di Kota Tasikmalaya, yang berkaitan erat dengan praktik pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) yang belum optimal. Sementara itu, masyarakat Indonesia memiliki kekayaan budaya pangan lokal yang diwariskan turun-temurun, seperti *kaldus* dan *gadon*, yang berpotensi menjadi sumber gizi anak berbasis bahan alami, mudah diakses, dan kontekstual dengan budaya. Pemahaman terhadap nilai budaya dan praktik tradisional ini penting sebagai dasar pengembangan inovasi MPASI lokal yang aman, bergizi, dan berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan menjelaskan makna, praktik, dan nilai budaya pemberian MPASI lokal (*kaldus* dan *gadon*) di masyarakat Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya, serta merumuskan model konseptual pemberian MPASI berbasis kearifan lokal sebagai dasar penelitian lanjutan mengenai komposisi gizi dan keamanan pangan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan rancangan etnografi mini. Informan terdiri dari ibu balita, nenek, bidan, kader posyandu, pelaku UMKM pangan, dan nutrisionis ($n = 25$). Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, FGD, observasi partisipatif, dan dokumentasi visual. Analisis dilakukan secara tematik menggunakan langkah Braun dan Clarke dengan triangulasi sumber dan metode. Hasil menunjukkan lima tema utama: (1) MPASI sebagai warisan budaya dan simbol kasih sayang; (2) pengetahuan gizi berbasis pengalaman; (3) adaptasi tradisi dan modernitas dalam pembuatan *kaldus* dan *gadon*; (4) faktor pendukung dan penghambat keberlanjutan tradisi; serta (5) nilai budaya sebagai peluang inovasi pangan lokal. Tradisi ini berpotensi menjadi dasar pengembangan *MPASI Gadon Terstandar* untuk pencegahan stunting melalui kolaborasi bidan, kader, dan UMKM berbasis kearifan budaya.

Kata Kunci: MPASI lokal, *kaldus*, *gadon*, kearifan budaya, bidan komunitas, stunting, Tasikmalaya

ABSTRACT

Stunting is still a major health problem in Indonesia, including in Tasikmalaya City, which is closely related to the practice of feeding complementary foods (MPASI) that is not optimal. Meanwhile, the Indonesian people have a rich cultural heritage of local food that has been passed down from generation to generation, such as broth and gadon, which have the potential to be a source of nutrition for children based on natural ingredients, easily accessible, and contextual with culture. Understanding cultural values and traditional practices is important as the basis for developing safe, nutritious, and sustainable local complementary

food innovations. This study aims to explain the meaning, practice, and cultural value of local complementary foods (broth and gadon) in the community of Kadulu District, Tasikmalaya City, and formulate a conceptual model of complementary food administration based on local wisdom as the basis for further research on nutritional composition and food safety. The research uses a descriptive qualitative approach with a mini ethnography design. The informants consisted of mothers under five, grandmothers, midwives, posyandu cadres, food MSME actors, and nutritionists (n = 25). Data was collected through in-depth interviews, FGDs, participatory observations, and visual documentation. The analysis was carried out thematically using Braun and Clarke's steps by triangulating sources and methods. The results show five main themes: (1) MPASI as a cultural heritage and symbol of affection; (2) experiential nutrition knowledge; (3) adaptation of tradition and modernity in the manufacture of broth and gadon; (4) supporting and inhibiting factors for the sustainability of traditions; and (5) cultural values as opportunities for local food innovation. This tradition has the potential to be the basis for the development of standardized Gadon complementary foods for stunting prevention through the collaboration of midwives, cadres, and MSMEs based on cultural wisdom.

Keywords: Local complementary foods, broth, gadon, cultural wisdom, community midwives, stunting, Tasikmalaya

PENDAHULUAN

Stunting merupakan indikator kekurangan gizi kronis pada masa pertumbuhan anak (tinggi badan untuk usia < -2 SD) (Handayani, 2023) yang menyebabkan dampak jangka panjang, baik fisik, kognitif, maupun produktivitas (Amran et al., 2025). Di Indonesia, meskipun telah ada kemajuan, prevalensi stunting masih tinggi dan menjadi prioritas nasional dalam program 1000 HPK (Amran et al., 2025). Pemerintah Indonesia telah menetapkan target penurunan stunting melalui intervensi gizi sensitif dan spesifik (*Riskesdas*, 2019). Salah satu kendala utama dalam penanggulangan stunting adalah praktik pemberian

Makanan Pendamping ASI (MPASI) yang tidak optimal (Paramitha et al., 2025) (Imaniar, Nurdianti, et al., 2024) baik dari sisi ketidaksesuaian usia pemberian, variasi pangan, kualitas higienitas, maupun nilai gizi. Menurut literatur, praktik MPASI yang buruk merupakan salah satu faktor risiko stunting (Mulyaningsih & Rahmawai, 2025).

Sebagai contoh, studi (Nurhaeni et al., 2023) menemukan bahwa praktik pemberian makanan tradisional yang berdasarkan kepercayaan budaya, pembatasan pangan berdasarkan mitos, dan kebiasaan pra-laktasi (prelacteal feeding) terkait signifikan dengan kejadian stunting pada anak 6–23 bulan.

MPASI lokal telah menjadi perhatian sebagai salah satu strategi berkelanjutan (Imaniar et al., 2022): penggunaan bahan pangan setempat yang mudah diakses, murah, dan sesuai budaya bisa membantu meningkatkan keragaman pangan dan kecukupan gizi (Riyanti et al., 2025). Dalam kajian Local food based complementary feeding for the nutritional status of children (Indonesia) menunjukkan bahwa program pemberian MPASI berbasis pangan lokal (LFCF) melalui Posyandu Plus dapat memperbaiki status gizi anak usia 6–36 bulan (Imaniar et al., 2022) (Imaniar, Kusmana, et al., 2024).

Selain itu, review sistematis terbaru menunjukkan bahwa program suplementasi lokal (local food-based supplementary feeding) efektif dalam memperbaiki status gizi anak, khususnya menurunkan prevalensi stunting dan underweight, selama pelaksanaannya konsisten dan aman (Meher et al., 2023). Oleh karena itu, MPASI berbahan lokal bukan sekadar opsi alternatif, melainkan strategi penting dalam penanggulangan stunting yang bersifat lokal, budaya-adaptif, dan berkelanjutan. Indonesia kaya dengan kuliner tradisional dan warisan budaya pangan di setiap daerah. Banyak dari

resep tradisional yang diwariskan antar generasi ikut membentuk pola makan keluarga sejak masa bayi. Konsep makanan tradisional ini punya nilai budaya, simbolik, serta kepercayaan sosial yang mempengaruhi praktik pemberian MPASI.

Salah satu kajian konsensus nasional menyebut bahwa traditional food memiliki potensi strategis dalam pencegahan stunting di Indonesia, selama dipastikan aman, bergizi, dan dapat diterima Masyarakat (Kemenkes, 2023). Namun tantangannya adalah bahwa resep tradisional kadang tidak terstandarisasi, variatif antar keluarga/daerah, dan sering kali tidak didokumentasikan secara ilmiah — misalnya resep kaldu tradisional dan gadon yang mungkin dikenal di komunitas lokal sebagai MPASI “warisan keluarga” tetapi belum banyak diteliti. Kajian kualitatif tentang pemanfaatan pangan lokal menemukan bahwa masyarakat memiliki variasi bahan lokal, kemampuan memanfaatkan, dan harapan terhadap sumber makanan lokal untuk memenuhi kebutuhan gizi anak stunting, namun keterbatasan kapasitas, alat, dan pengetahuan menjadi hambatan.

Selain itu, pendekatan lokal sangat penting karena efektivitas intervensi stunting berbeda berdasarkan konteks dan karakteristik lokal. (Amran et al., 2025) menyatakan bahwa “local approaches in stunting prevention in Indonesia are very much needed” karena variasi masalah stunting antar wilayah menuntut solusi yang tidak generik. Lebih jauh, dalam kerangka ketahanan pangan dan diet berkelanjutan, optimasi sumber daya pangan lokal menjadi salah satu strategi utama untuk diet sehat yang tahan lama. (Utilizing Local Food Sources in a Sustainable Healthy Diet System) .Oleh sebab itu, meneliti tradisi MPASI lokal (kaldu, gadon) sebagai warisan budaya, lalu menjadikannya basis inovasi pangan anak, adalah langkah jembatan antara pelestarian budaya dan pemecahan problema gizi.

Kekurangan asupan makro dan mikro adalah penyebab utama stunting. Studi di Indonesia yang menggunakan linear programming menunjukkan bahwa nutrisi problem nutrients yang sering kurang adalah zat besi, seng, folat, dan kalsium dan komposisi MPASI harus dirancang agar bisa mengisi celah tersebut. MPASI lokal membantu mendekatkan bahan bergizi ke rumah

tangga, meningkatkan keberlanjutan intervensi, dan menurunkan ketergantungan pada produk impor atau mahal. Analisis pangan lokal di banyak studi menunjukkan bahwa penggunaan bahan lokal meningkatkan kepatuhan intervensi gizi.

Pemberdayaan budaya pangan: dengan memanfaatkan resep tradisional, intervensi gizi bisa diterima lebih mudah karena sudah melekat secara budaya. Namun, untuk dapat digunakan sebagai MPASI, resep tersebut harus dipelajari dari sisi keamanan pangan, tekstur, dan nilai gizi dasar.

Kebutuhan penelitian kualitatif sebagai dasar:

1. Untuk memahami variasi resep lokal yang sebenarnya digunakan (kaldu & gadon).
2. Untuk memahami alasan memilih resep tersebut (estimasi biaya, akses bahan, nilai budaya)
3. Untuk menggali persepsi ibu, nenek, bidan terhadap resep tradisional vs MPASI modern. Untuk merumuskan spec dasar (bahan, proses, porsi) yang bisa diuji dalam penelitian basic science

Dengan latar belakang ini, penelitian kualitatif tradisi MPASI lokal (kaldu, gadon) menjadi sangat penting

sebagai pondasi ilmiah agar inovasi MPASI berbasis gadon kelak punya akar budaya, relevansi lokal, serta landasan empiris yang kuat sebelum masuk tahap komposisi, formulasi, dan uji efikasi.

BAHAN DAN METODE

- Jenis dan Pendekatan Penelitian**
Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan pendekatan etnografi mini, karena fokus penelitian adalah memahami makna budaya, pengetahuan, dan praktik pemberian MPASI berbahan lokal (kaldu dan gadon) yang diwariskan secara turun-temurun di masyarakat Tasikmalaya.

Pendekatan ini memungkinkan peneliti menggali narasi tradisi, nilai-nilai budaya, dan pengetahuan lokal dalam konteks sosial, ekonomi, serta interaksi keluarga dan tenaga kesehatan (bidan/kader).

- Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya, Provinsi Jawa Barat, pada bulan April-Agustus 2025. Kecamatan Kawalu dipilih secara purposif karena: Merupakan daerah

dengan karakteristik masyarakat Sunda tradisional yang masih mempertahankan kuliner lokal berbasis kelapa, daun pisang, dan ikan air tawar, termasuk gadon dan kaldu rumah tangga. Berdasarkan data Puskesmas Kawalu (2024), masih terdapat kasus balita dengan status gizi kurang dan stunting ringan. Tersedia komunitas ibu, kader posyandu, dan UMKM pangan tradisional aktif

- Subjek dan Informan Penelitian**

Kelompok Informan	Kriteria Inklusi	Jumlah
Ibu balita (6-24 bulan)	Pernah/sering memberikan MPASI gadon atau kaldu buatan sendiri	10
Nenek/Pengasuh	Sumber pengetahuan resep turun temurun	5
Bidan/kader posyandu	Memberi penyuluhan MPASI & mengetahui praktik lokal	5
Pelaku UMKM pangan tradisional	Mmeproduksi makanan rumahan (gadon, kaldu, olahan kelapa)	2
Ahli gizi puskesmas Kawalu	Validasi kandungan gizi dan aspek keamanan pangan	1

Teknik Sampling: Purposive sampling dengan snowball technique sampai data mencapai kejemuhan (data saturation).

- | | |
|--|--|
| <p>4. Teknik Pengumpulan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wawancara mendalam 2. FGD 3. Observasi Pasrisipatif di Rumah/UMKM 4. Dokumentasi Visual dan catatan Lapangan <p>5. Instrumen Penelitian</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Panduan wawancara semi terstrukture b. Panduan FGD c. Checklist observasi dapur/UMKM d. Lembar identitas infromasn e. Field notes dan voice recorder (dengan izin) <p>6. Teknik Analisis Data</p> <p>Analissi dilakukan secara tematik (thematic analysis) mengikuti Langkah Braun & Clarke (2006).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Transkripsi verbatim hasil wawancara dan FGD 2. Pembacaan berulang untuk memahami konteks 3. Koding terbuka berdasarkan tema awal 4. Pengelompokan kode menjadi tema-tema utama 5. Validasi antar peneliti dan traingulasi sumber 6. Penyusunan narasi tematik yang menjelaskan hubungan antara tradisi, praktik, dan potensi inovasi pangan lokal. | <p>7. Validitas Data</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Triangulasi sumber : ibu , nenek, kader, bidan, UMKM b. Traingulasi metode : wawancara, observasi, dokumentasi c. Member chek : verifikasi hasil dengan beberapa informan d. Peer debreafing : diskusi hasil awal dengan dosen ahli gizi atau kebidanan komunitas |
|--|--|

HASIL

Kecamatan Kawalu merupakan wilayah di selatan Kota Tasikmalaya yang masih memiliki karakter sosial budaya Sunda yang kuat. Masyarakatnya dikenal dengan tradisi gotong royong, religius, dan mempertahankan kebiasaan kuliner tradisional berbasis kelapa, ikan air tawar, dan rempah lokal. Sebagian besar ibu masih membuat makanan bayi secara rumahan, dan beberapa resep seperti kaldu sayur kampung serta gadon lembut diwariskan dari nenek ke ibu muda.

Data Puskesmas Kawalu tahun 2024 menunjukkan angka stunting 8,7%, lebih rendah dari rata-rata kota (11,4%), namun kasus gizi kurang pada bayi masih ditemukan. Kondisi ini relevan untuk memahami bagaimana praktik

MPASI lokal berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi anak.

Hasil penelitian disajikan dalam lima tema utama yang muncul dari analisis tematik terhadap wawancara, observasi, dan FGD.

Tema 1: MPASI sebagai Warisan Budaya dan Tanda Kasih : Mayoritas informan menyebut bahwa *kaldu* dan *gadon* bukan sekadar makanan tambahan, tetapi simbol perhatian dan kasih sayang ibu kepada anak.

“Kaldu itu mah makanan sayang, dari jaman simamahe urang (nenek) sok nyieun ti beubeurang, supaya anak kuat,” (Ibu R, 34 tahun)

Tradisi ini diwariskan dari generasi ke generasi tanpa panduan tertulis, dan dianggap bagian dari *ngamumule budaya* (memelihara tradisi). Gadon biasa diberikan setelah bayi bisa menelan halus, usia 7–8 bulan, sebagai variasi dari bubur saring.

Interpretasi peneliti: Praktik ini menunjukkan adanya *cultural continuity* yang kuat. MPASI lokal berfungsi ganda sebagai sarana nutrisi dan bentuk ekspresi emosional. Ini sejalan dengan konsep *food and care practices* dari WHO (2021) yang menekankan pentingnya konteks budaya dalam pemberian MPASI.

Tema 2: Pengetahuan Gizi Berdasarkan Pengalaman, Bukan Panduan Medis. Sebagian besar ibu mengandalkan pengalaman turun-temurun dan intuisi, bukan buku atau panduan medis.

“Abdi mah henteu apal takaran, pokona lamun geus karasa lemes jeung haneut, siap didahar,” (Ibu E, 29 tahun)

Bidan dan kader posyandu mengonfirmasi bahwa masih banyak ibu belum mengenal prinsip 4 bintang (karbohidrat, protein, sayur, buah) dari Kemenkes. Namun, bahan lokal yang digunakan seperti telur, ayam kampung, tahu, kelapa, dan ikan lele sebenarnya sudah memenuhi sebagian besar kebutuhan protein hewani.

Interpretasi peneliti: Pengetahuan gizi tradisional di Kawalu bersifat empiris dan sensorik. Hal ini menunjukkan potensi adaptasi: nilai-nilai budaya dapat menjadi *entry point* untuk edukasi gizi berbasis kearifan lokal.

Tema 3: Proses Pembuatan Kaldu dan Gadon: Antara Tradisi dan Adaptasi. Hasil observasi menunjukkan dua versi resep gadon MPASI:

1. Versi klasik: daging ayam/ikan + kelapa parut + bawang + daun pisang, dikukus 1–2 jam.
2. Versi modern: tambahan telur & tempe, dikukus 30–45 menit, kemudian dihaluskan blender.

Kaldu dibuat dari rebusan tulang ayam kampung, daun seledri, dan wortel; beberapa ibu menyimpannya 2–3 hari di kulkas.

“Ayeuna mah sok disimpen di kulkas, jaman baheula mah teu boga kulkas, kudu langsung didahar,” (Nenek T, 58 tahun)

Interpretasi peneliti: Terjadi transisi praktik dari tradisional ke modern seiring perubahan teknologi rumah tangga (kompor gas, kulkas, blender). Namun, prinsip *pangan alami tanpa bahan tambahan* masih dipertahankan, menunjukkan potensi tinggi untuk pengembangan MPASI aman berbasis lokal.

Tema 4: Faktor yang Mempengaruhi Keberlanjutan Tradisi. Faktor yang mendukung:

1. Akses bahan lokal mudah (ayam kampung, kelapa, daun pisang).
2. Dukungan keluarga besar (nenek aktif membantu).
3. Rasa kebersamaan dan ekonomi keluarga (hemat biaya).

Faktor penghambat:

1. Waktu pembuatan lama.
2. Ibu muda bekerja, cenderung memilih MPASI instan.
3. Minim edukasi bidan mengenai adaptasi resep tradisional secara gizi.

“Lamun ibu-ibu ayeuna loba damel, sok meuli nu sachet, padahal nu tradisional leuwih hade,” (Bidan R, 42 tahun)

Interpretasi peneliti: Modernisasi berpotensi mengikis tradisi, namun bisa diarahkan menjadi *kolaborasi inovatif*. Bila bidan, kader, dan UMKM dilibatkan, gadon

dan kaldu bisa diolah menjadi MPASI siap saji sehat.

Tema 5: Nilai Budaya dan Peluang Inovasi. Bagi masyarakat Kawalu, makanan tradisional merepresentasikan nilai *silih asih, silih asah, silih asuh* (saling menyayangi, mengasah, dan mengasuh). Nilai ini paralel dengan filosofi kebidanan komunitas: *care and nurturing as cultural practices*.

Interpretasi peneliti: Hasil ini memperlihatkan benang merah antara *kearifan budaya Sunda* dan prinsip kebidanan holistik. Gadon dan kaldu dapat dijadikan **model integratif MPASI berbasis budaya** — yaitu inovasi pangan lokal yang selaras dengan nilai keluarga dan kebutuhan gizi bayi.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tradisi pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) berbahan lokal seperti *kaldu* dan *gadon* masih hidup dan dijaga dalam masyarakat Sunda di Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya. Tradisi ini diwariskan turun-temurun dari nenek kepada ibu muda dan menjadi bagian penting dari praktik pengasuhan anak. Bagi keluarga, *kaldu* dan *gadon* bukan sekadar makanan tambahan, tetapi simbol kasih sayang, perhatian, dan upaya keluarga dalam menjaga kesehatan bayi. Dalam konteks budaya Sunda, memberi makanan rumahan berarti “ngamumule anak,” yakni merawat dengan

kasih dan kearifan. Nilai tersebut selaras dengan prinsip *silih asih*, *silih asah*, *silih asuh*, yang menekankan keterhubungan emosional antara ibu, anak, dan keluarga besar.

Dari hasil wawancara mendalam dan observasi, ditemukan bahwa pengetahuan gizi yang melatarbelakangi praktik MPASI lokal masih bersifat empiris, berbasis pengalaman, dan belum sepenuhnya mengikuti panduan medis. Ibu-ibu di Kawalu menentukan takaran dan komposisi bahan berdasarkan intuisi dan pengamatan sensorik—seperti tekstur, aroma, dan reaksi bayi terhadap makanan—bukan pada perhitungan kandungan gizi. Meski demikian, bahan-bahan yang digunakan (ayam kampung, ikan lele, tempe, kelapa, dan sayuran) telah mengandung zat gizi makro dan mikro penting bagi tumbuh kembang bayi. Hal ini menunjukkan adanya potensi alami dari praktik tradisional untuk memenuhi kebutuhan gizi anak, asalkan dapat diadaptasi sesuai prinsip keamanan pangan dan anjuran gizi (OMS, 2023) serta Pedoman MPASI Kemenkes (Kemenkes, 2023).

Hasil penelitian juga menggambarkan adanya proses transisi antara tradisi dan modernitas. Sebagian ibu sudah menggunakan alat modern seperti blender, kulkas, dan wadah penyimpanan higienis untuk menyiapkan *kaldu* dan *gadon*. Namun, masih ditemukan praktik berisiko, seperti penyimpanan pada suhu

ruang lebih dari 24 jam atau penggunaan bahan tambahan seperti garam dan penyedap rasa. Fenomena ini mencerminkan bahwa masyarakat sedang berada dalam fase pergeseran pengetahuan gizi—antara mempertahankan cita rasa tradisional dan menyesuaikan diri dengan rekomendasi kesehatan modern. Oleh karena itu, diperlukan peran bidan dan kader posyandu sebagai pendamping yang tidak hanya memberikan edukasi gizi, tetapi juga menghubungkan ilmu kesehatan dengan kearifan budaya lokal agar praktik pemberian MPASI lebih adaptif dan diterima masyarakat.

Secara sosiokultural, *kaldu* dan *gadon* berfungsi sebagai jembatan antara nilai budaya dan kebutuhan biologis anak. Praktik ini menunjukkan bagaimana budaya pangan berperan dalam ketahanan pangan keluarga dan pencegahan masalah gizi (Tinggi et al., n.d.). Hasil penelitian sejalan dengan teori *Cultural Care Diversity and Universality*, yang menegaskan bahwa intervensi kesehatan akan lebih efektif bila didasarkan pada nilai-nilai budaya masyarakat (Mulyaningsih & Rahmawai, 2025). Selain itu, temuan ini memperkuat pendekatan *Community-Based Nutrition* (FAO, 2023), di mana pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi kunci keberlanjutan intervensi gizi. Dengan kata lain, MPASI lokal seperti *gadon* dan *kaldu* bukan hanya bagian dari identitas budaya, tetapi juga

solusi kontekstual terhadap permasalahan gizi anak di daerah.

Namun, penelitian ini juga menemukan tantangan dalam mempertahankan tradisi MPASI lokal. Modernisasi, pola hidup ibu bekerja, dan meningkatnya ketergantungan pada produk instan mengancam keberlanjutan praktik tradisional ini. Banyak ibu muda merasa bahwa membuat *gadon* atau *kaldu* memerlukan waktu dan tenaga lebih banyak dibandingkan menyiapkan MPASI kemasan. Selain itu, belum ada panduan standar yang mengatur komposisi gizi, tekstur, serta keamanan pangan dari resep tradisional tersebut. Akibatnya, potensi besar dari pangan lokal seperti *gadon* belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bagian dari strategi pencegahan stunting.

Dari perspektif ilmiah, temuan kualitatif ini membuka ruang untuk riset lanjutan berbasis laboratorium (*basic science*) guna menganalisis komposisi gizi, kandungan mikronutrien, dan keamanan pangan dari *gadon* sebagai MPASI. Riset lanjutan sangat penting karena *gadon* memiliki karakter khas: berbasis protein hewani (ayam, ikan, telur), dikukus tanpa minyak, dan menggunakan bahan alami seperti kelapa dan rempah. Kombinasi ini berpotensi menyediakan zat gizi makro (protein, lemak sehat) dan mikro (zat besi, zinc, kalsium) yang dibutuhkan bayi usia 6–23 bulan untuk pertumbuhan optimal. Analisis laboratorium dapat menjadi dasar

ilmiah untuk membuktikan kandungan gizi *gadon* serta menilai keamanannya dari sisi mikrobiologi, terutama bila akan dikembangkan sebagai MPASI siap saji berbasis pangan lokal.

Penelitian lanjutan juga perlu mencakup uji daya terima bayi dan edukasi bagi ibu mengenai cara penyajian dan penyimpanan yang aman. Pendekatan multidisiplin antara bidan, ahli gizi, dan pelaku UMKM pangan diperlukan untuk menciptakan produk *MPASI Gadon Aman* (*Gadon-based Complementary Food*) yang terstandar, higienis, dan sesuai dengan pedoman gizi nasional. Dengan demikian, riset kualitatif ini bukan hanya menghasilkan pemahaman budaya, tetapi juga menjadi pondasi ilmiah bagi inovasi pangan tradisional untuk pencegahan stunting.

Temuan dari masyarakat Kawalu memperlihatkan bahwa solusi untuk masalah gizi dan stunting tidak harus datang dari luar budaya, tetapi bisa digali dari akar tradisi lokal yang telah teruji waktu. Jika pengetahuan empiris masyarakat dapat dipadukan dengan pendekatan ilmiah modern, maka *gadon* berpotensi menjadi model MPASI berbasis budaya Sunda yang bukan hanya meningkatkan status gizi anak, tetapi juga memperkuat identitas kuliner dan ketahanan pangan lokal. Dengan dasar ini, riset lanjutan berbasis *basic science* tentang *gadon* sebagai MPASI menjadi langkah

penting dan strategis dalam upaya memperkuat inovasi pangan nasional dan mempercepat pencapaian target penurunan stunting di Indonesia.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini mengungkap bahwa praktik pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) berbahan lokal seperti *kaldu* dan *gadon* merupakan bagian dari warisan budaya pangan masyarakat Sunda di Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya. Tradisi ini telah menjadi wujud nyata dari nilai kasih sayang dan tanggung jawab keluarga dalam merawat anak. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa pengetahuan gizi dan praktik pemberian MPASI di masyarakat masih bersifat empiris, diturunkan melalui pengalaman generasi sebelumnya, dan belum sepenuhnya mengikuti pedoman ilmiah yang dikeluarkan oleh pemerintah atau lembaga kesehatan. Namun demikian, bahan-bahan lokal yang digunakan memiliki potensi gizi yang tinggi dan relatif mudah diakses, sehingga secara alami mendukung pemenuhan kebutuhan energi dan protein bagi bayi.

Temuan ini menunjukkan bahwa tradisi *gadon* dan *kaldu* bukan sekadar praktik budaya, melainkan juga memiliki nilai gizi potensial yang relevan dengan upaya pencegahan stunting. Kombinasi bahan seperti daging ayam, ikan, tempe, dan kelapa menyediakan unsur protein,

lemak sehat, dan mikronutrien penting bagi pertumbuhan anak. Akan tetapi, masih diperlukan penguatan pengetahuan tentang keamanan pangan, teknik pengolahan, dan takaran gizi agar praktik tradisional ini selaras dengan standar MPASI WHO dan Kementerian Kesehatan. Peran bidan dan kader posyandu sangat penting dalam menjembatani pengetahuan tradisional dan pendekatan ilmiah, sehingga kearifan lokal dapat dimanfaatkan tanpa mengabaikan aspek keamanan dan efektivitas gizi.

Berdasarkan hasil penelitian ini, diperlukan riset lanjutan berbasis ilmiah (basic science) untuk menganalisis komposisi gizi, bioavailabilitas, serta keamanan mikrobiologis dari *gadon* sebagai kandidat MPASI lokal yang aman dan bergizi. Penelitian lanjutan ini akan memberikan dasar ilmiah bagi pengembangan produk *MPASI Gadon Terstandar* yang dapat diintegrasikan ke dalam program gizi masyarakat, khususnya dalam strategi pencegahan stunting. Dengan memadukan hasil kajian budaya dan riset laboratorium, *gadon* berpotensi menjadi inovasi pangan berbasis kearifan lokal yang tidak hanya memperkuat ketahanan pangan rumah tangga, tetapi juga mendukung pencapaian target nasional penurunan stunting secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amran, R., Nurwiyeni, Pratama, R. R., & Wahyuni, S. (2025). Stunting sebagai Ancaman Kualitas Sumber Daya Manusia: Perspektif Gizi, Lingkungan, dan Sosial. *Scientific Journal*, 4(4), 233–240. <https://doi.org/10.56260/sciena.v4i4.234>
- Handayani, S. (2023). Save the Nation's Generation From the Dangers of Stunting. *Journal of Midwifery Science and Women's Health*, 3(2), 87–92. <https://doi.org/10.36082/jmswh.v3i2.1082>
- Imaniar, M. S., Herdiani, I., Fitri, S., Dyah, A., & Dewari, R. (2022). *Development of a Local Food-Based MPASI Kitchen Integrated with the Golden1000 Application to Enhance Skills of Cadres and Mothers of Infants Aged 6-12 Months in Stunting Prevention*.
- Imaniar, M. S., Kusmana, T., & Solihatin, Y. (2024). *Utilization of The Golden 1000 Application by Pregnant Women , Breastfeeding Women , Baduta Mothers , Cadres , and Midwives To Prevent Stunting in The Working Area Of The Bungursari Health Center in Tasikmalaya City in 2021*. 3, 1167–1174.
- Imaniar, M. S., Nurdianti, D., & Nuraini, I. (2024). *Golden1000 Android-Based Application Development Model for Stunting Prevention*. 16(2), 138–146.
- Kemenkes. (2023). Stunting dan Pencegahannya. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 3(April), 49–58.
- Meher, C., Zaluchu, F., & Eyanoer, P. C. (2023). Local approaches and ineffectivity in reducing stunting in children: A case study of policy in Indonesia. *F1000Research*, 12, 217. <https://doi.org/10.12688/f1000research.130902.1>
- Mulyaningsih, H., & Rahmawai, A. D. (2025). Pencegahan Stunting Melalui Edukasi pada Ibu dalam Pemberian ASI dan MPASI di Desa Tajungan Kabupaten Bangkalan Madura. *Jurnal Medika: Medika*, 4(2), 51–61. <https://doi.org/10.31004/4d3ac285>
- Nurhaeni, N., Rahman, L. O. A., Astuti*, Syamsir, S. B., & Utami, A. R. (2023). Lombok Spices : Local Wisdom Approach as a Strategy to Strengthen MPASI Practices for Posyandu Cadres. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 1004–1012.
- OMS. (2023). WHO Guideline for complementary feeding of infants and young children 6–23 months of age. In 2023.
- Paramitha, I. A., Arifiana, R., & Susiatmi, S. A. (2025). Merdeka Dari Stunting: Optimalisasi Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Pangan Lokal, Cooking Class Dan Pelatihan Kader Terhadap Peningkatan Kesehatan Dan Kebugaran Balita. In *Nuansa Fajar Cemerlang*. Nuansa Fajar Cemerlang.
- Riskesdas. (2019). 1–9.
- Riyanti, E., Nurlaila, N., Susilowati, Y.,

- Bilqis, Z. A. L., Anisah, N., Prayoga, E. A., Asiyah, S., & Humairoh, R. (2025). Preventing stunting with complementary feeding (MP-ASI) using local food ingredients. *Community Empowerment*, 10(8), 1688–1696. <https://doi.org/10.31603/ce.9316>
- Tinggi, T., Anak, B., & Tahun, U. (n.d.). *Literatur Review : Pengaruh Konsumsi Kaldu Ayam Kampung Terhadap Tinggi Badan Anak Usia 12-24 Tahun Melsa Sagita Imaniar**, Ade Kurniawati, Meti Patimah, Dewi Nurdianti, Sri Susilawati. c.