

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Kader dan Ibu Balita dalam Memanfaatkan Pangan Lokal di Kelurahan Pilolodaa
Increasing the Knowledge and Skills of Cadres and Mothers of Toddlers in Utilizing Local Food in Pilolodaa Village

Misnati¹, Denny Indra Setiawan², Mutia Reski Amalia^{2*}

¹ Program Studi Gizi, Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

² Program Studi Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

Abstract

Stunting is a national problem that has not been solved until now. This problem requires handling that involves all health professions and health education. Pilolodaa Village is one of the loci of stunting in the Gorontalo City area. The results of PPGBM data from posyandu data from January to June 2022 show that Pilolodaa Village has 30 stunting cases (TB/U) of toddlers. Based on data from nutritionists at the Pilolodaa Health Center, there are still mothers under five who lack knowledge about stunting prevention and lack skills to use local food to make highly nutritious food. The activity aimed to improve the knowledge and skills of mothers and cadres in utilizing local food to increase family independence in preventing stunting. Counseling was given to 30 mothers of toddlers and 5 posyandu cadres. The method implemented was to provide counseling and education on stunting prevention and demonstrations of making local food-based foods using leaflet media and videos of product making as well as direct demonstrations. The results of the activity showed an increase in the knowledge of posyandu cadres and mothers under five about stunting prevention by 65% as measured from pre-post tests and an increase in the skills of posyandu cadres and mothers of toddlers in processing local food-based food by 100%. As a result of the Community Service activities conducted in Pilolodaa Village, West Kota District, Gorontalo City, the knowledge of cadres and mothers of toddlers about stunting increased by 65%.

Keywords: cadres, local food, stunting

Article history:

PUBLISHED BY:

Sarana Ilmu Indonesia (salnesia)

Address:

Jl. Dr. Ratulangi No. 75A, Baju Bodoa, Maros Baru,
Kab. Maros, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia

Email:

info@salnesia.id, jagri@salnesia.id

Phone:

+62 85255155883

Submitted 21 Juli 2024

Revised 23 Juni 2025

Accepted 25 Juni 2025



Abstrak

Stunting merupakan masalah nasional yang hingga saat ini belum terselesaikan. Permasalahan ini memerlukan penanganan yang melibatkan seluruh profesi kesehatan dan pendidikan kesehatan. Kelurahan Pilolodaa merupakan salah satu lokus stunting di wilayah Kota Gorontalo. Hasil data E-PPGBM data posyandu bulan Januari hingga Juni tahun 2022 menunjukkan bahwa Kelurahan Pilolodaa memiliki kasus stunting (TB/U) sebanyak 30 balita. Berdasarkan data dari ahli gizi di Puskesmas Pilolodaa bahwa masih terdapat ibu balita yang kurang pengetahuannya tentang pencegahan stunting dan kurangnya keterampilan memanfaatkan pangan lokal menjadi makanan yang bergizi tinggi. Tujuan kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu balita dan kader dalam pemanfaatan pangan lokal dalam upaya meningkatkan kemandirian keluarga dalam pencegahan stunting. Penyuluhan diberikan kepada 30 ibu balita dan 5 kader posyandu. Metode yang dilaksanakan yaitu memberikan penyuluhan dan edukasi tentang pencegahan stunting dan demonstrasi pembuatan makanan berbasis pangan lokal dengan menggunakan media leaflet dan video pembuatan produk serta demonstrasi langsung. Hasil kegiatan tampak peningkatan pengetahuan kader posyandu dan ibu balita tentang pencegahan stunting sebesar 65% yang diukur dari *pre-test* dan *post-test* dan peningkatan keterampilan kader posyandu dan ibu balita dalam mengolah makanan berbasis pangan lokal sebesar 100%. Kesimpulan Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Kelurahan Pilolodaa Kecamatan Kota Barat Kota Gorontalo yaitu pengetahuan kader dan ibu balita tentang gizi stunting meningkat sebesar 65%.

Kata Kunci: kader, pangan lokal, stunting

*Penulis Korespondensi:

Mutia Reski Amalia, email: mutiaamalia@poltekkesgorontalo.ac.id



This is an open access article under the CC-BY license

Highlight:

- Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan pengetahuan ibu balita dan kader posyandu tentang pencegahan stunting sebesar 65%, serta meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah pangan lokal menjadi makanan bergizi sebesar 100%, seperti ditunjukkan melalui pre-test dan post-test serta demonstrasi langsung.
- Salah satu inovasi kegiatan adalah pelatihan pembuatan sosis tuna labu, yang memanfaatkan bahan lokal bernutrisi tinggi seperti ikan tuna dan labu kuning. Produk ini tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga disukai oleh sebagian besar balita yang mencicipinya (90% dari 30 balita menghabiskan sajian).

PENDAHULUAN

Stunting adalah keadaan di mana anak kecil gagal tumbuh dan berkembang saat masih dalam kandungan, dan dapat dideteksi dengan melihat tubuh anak yang lebih kecil dari anak seusianya. Akibat jangka pendek stunting adalah gangguan pertumbuhan, gangguan metabolisme, gangguan perkembangan otak yang mempengaruhi kecerdasan anak (Yulmaniati et al., 2022).

Gangguan pertumbuhan dapat diakibatkan oleh penyebab primer dan sekunder. Penyebab primer antara lain kelainan pertumbuhan tulang, kelainan kromosom,

kelainan metabolik, dan faktor keturunan (genetik, familial). Penyebab sekunder antara lain retardasi pertumbuhan intra uterin, malnutrisi kronik, riwayat penyakit kronik, kelainan endokrin, dan kelainan psikososial. Penyebab gangguan pertumbuhan menurut WHO dikelompokkan menjadi 4 kelompok besar, yaitu: faktor keluarga dan rumah tangga, pemberian makanan pengganti yang tidak memadai, faktor pemberian ASI, dan riwayat penyakit infeksi (Cahya et al., 2024).

Stunting pada anak dapat disebabkan beberapa faktor maternal seperti asupan nutrisi yang buruk selama pra-konsepsi, kehamilan dan laktasi, perawakan ibu yang pendek, riwayat infeksi pada ibu, kehamilan pada ibu usia tua, kelahiran prematur, dan riwayat hipertensi. Asupan nutrisi lebih dan suplementasi ganda zat gizi mikro dibutuhkan selama masa kehamilan untuk mendukung proses pertumbuhan janin (Syarif, 2022).

Data E-PPGBM bulan Januari hingga Juni tahun 2022 bahwa Kelurahan Pilolodaa memiliki kasus stunting (TB/U) sebanyak 30 balita. Pengetahuan ibu balita yang masih kurang tentang pencegahan stunting dan kurangnya keterampilan memanfaatkan pangan lokal menjadi makanan yang bergizi tinggi sehingga dapat meningkatkan kemandirian keluarga. Berdasarkan data dari ahli gizi di puskesmas Pilolodaa bahwa terdapat 23 ibu balita yang kurang pengetahuannya tentang pencegahan stunting dan kurangnya keterampilan memanfaatkan pangan lokal menjadi makanan yang bergizi tinggi sehingga dapat meningkatkan kemandirian keluarga. Oleh karena itu Pengabmas dosen Poltekkes Kemenkes Gorontalo diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu balita dalam penanganan stunting di Kelurahan Pilolodaa. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader dan ibu balita dalam pemanfaatan pangan lokal dalam upaya meningkatkan kemandirian keluarga dalam pencegahan stunting.

METODE

Kegiatan pemberdayaan kader posyandu dan ibu balita dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan memanfaatkan pangan lokal guna mencegah stunting di Kelurahan Pilolodaa Kecamatan Kota Barat Kota Gorontalo ini dilakukan dengan beberapa tahapan yang meliputi persiapan, pelaksanaan, evaluasi dan tindak lanjut. Tahap persiapan dimulai dengan pembuatan proposal, koordinasi dengan mitra, penyusunan materi penyuluhan, serta pembuatan modul yang relevan. Persiapan ini juga mencakup persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, serta pengurusan perizinan dan administrasi yang diperlukan. Kriteria inklusi peserta adalah ibu balita dengan balita stunting dan kader yang terpilih merupakan seluruh kader yang ada di kelurahan Pilolodaa. Penentuan jumlah peserta sebanyak 30 ibu balita dan 5 kader didasarkan pada kapasitas dan ketersediaan sumber daya di Kelurahan Pilolodaa. Pada tahap pelaksanaan, kegiatan penyuluhan dan edukasi tentang pencegahan stunting dan pengolahan pangan lokal dilakukan melalui demonstrasi langsung.

Penyuluhan difokuskan pada cara pembuatan produk pangan lokal menggunakan bahan yang mudah diakses oleh peserta. Metode yang digunakan adalah media leaflet dan video yang memperlihatkan pembuatan produk pangan lokal, dengan demonstrasi langsung dalam pembuatan produk sosis tuna labu. Penyuluhan ini dilakukan oleh tim dosen Jurusan Gizi. Peserta diminta untuk mengisi kuesioner untuk mengukur pengetahuan mereka sebelum dan sesudah penyuluhan (*pre-test dan post-test*). Durasi penyuluhan yang dilakukan adalah 1 hari, dan setiap sesi dilaksanakan dengan pembagian waktu yang jelas untuk teori dan praktik. Evaluasi dilakukan dengan

membandingkan hasil *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta mengenai pencegahan stunting dan pengolahan pangan lokal. Evaluasi pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan menggunakan kuesioner *pre-test* dan *post-test* yang diberikan kepada peserta. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta tentang pencegahan stunting setelah mengikuti penyuluhan. Selain itu, dilakukan observasi terhadap keterampilan peserta dalam mempraktikkan pengolahan pangan lokal yang telah diajarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan kegiatan diawali dengan pembuatan proposal, koordinasi dengan mitra persiapan alat dan bahan, penyusunan materi penyuluhan, penyusunan modul menu pangan lokal, perijinan dan administrasi. Kegiatan koordinasi dengan mitra dilakukan sebanyak dua kali. Koordinasi pertama dilakukan untuk pemberitahuan dan pengaturan jadwal kepada mitra kegiatan yaitu Kelurahan Pilolodaa.



Gambar 1. Koordinasi dengan Aparat Kelurahan Pilolodaa

Koordinasi kedua dilakukan dalam rangka persiapan kegiatan edukasi dan demonstrasi. Partisipasi mitra pada tahap persiapan adalah mengkoordinasikan jumlah kader posyandu dan ibu yang memiliki balita, memfasilitasi penyediaan tempat kegiatan di Kantor Kelurahan Pilolodaa, membantu mengkoordinasikan dan mengenalkan program kegiatan yang akan dijalankan kepada masyarakat setempat dan memberikan pengawasan selama proses persiapan pengabdian berlangsung di wilayah tempat pelaksanaan pelatihan.



Gambar 2. Koordinasi terkait persiapan kegiatan dengan Aparat Kelurahan Pilolodaa

Pada tahap persiapan, pembuatan video produk juga dilakukan. Produk yang dibuat adalah sosis yang berbahan dasar ikan tuna dan labu. Sosis merupakan makanan yang sudah akrab dalam kehidupan masyarakat Indonesia karena rasanya enak. Makanan ini dibuat dari daging yang telah dicincang kemudian dihaluskan, diberi bumbu, dimasukkan ke dalam selongsong berbentuk bulat panjang simetris, baik yang terbuat dari usus hewan maupun pembungkus buatan (*casing*) (Sumahi dan Sofiati, 2024). Makanan olahan sosis dikategorikan *frozen food* yakni makanan yang penyimpanannya dapat tahan lama jika dibekukan. Kemasan pada jenis makanan olahan seperti sosis tidak boleh asal *packing*. Makanan jenis olahan ini juga penyimpanannya tidak boleh di udara terbuka melainkan harus disimpan di lemari pendingin (Kania et al., 2023).



Gambar 3. Bahan pembuatan sosis tuna labu

Bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis tuna adalah tuna, tepung tapioka, labu kuning, telur, bawang putih, merica, minyak dan air. Cara pembuatan sosis tuna labu dapat diakses di https://www.youtube.com/watch?v=QeCG_hwPLUk. Sampel produk dibuat di Laboratorium Kuliner Poltekkes Kemenkes Gorontalo dengan melibatkan mahasiswa.



Gambar 4. Produk sosis tuna labu

Nilai kadar protein sosis dengan penambahan tepung labu kuning hasil penelitian sejumlah 17,03%. Semakin banyak labu kuning yang ditambahkan maka kadar protein

juga semakin meningkat. Penelitian serupa pada sosis daging sapi yang difortifikasi dengan β -karoten dari labu kuning menunjukkan bahwa semakin tinggi level substitusi filler tepung labu kuning semakin meningkatkan nilai kadar protein sosis. Hal ini disebabkan karena kadar protein tepung labu kuning lebih tinggi dibandingkan tepung tapioka. Kadar protein tepung labu kuning yaitu sekitar 5%, sedangkan kadar protein tepung tapioka yaitu sekitar 0,5 sampai 0,7% (Amalia et al., 2023).

Ikan tuna merupakan golongan ikan dengan anggota terbanyak dari Kelas Osteichthyes yang sebagian besar produksinya berasal dari hasil tangkapan alami. Tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) merupakan jenis yang paling besar ditangkap sebesar 66,8% daripada jenis tuna lainnya. Ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) merupakan salah satu spesies ikan tuna yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Ikan tuna sirip kuning mengandung protein yang tinggi yaitu 23,2 g/100 g daging dan memiliki kandungan lemak yang rendah yaitu 2,4 g/100 g daging. Ikan tuna ini biasanya dipasarkan dalam bentuk produk segar (didinginkan), loin (frozen loin), fillet (frozen fillet), stik (frozen steak), dan produk dalam kaleng (canned tuna) (Indrayani et al., 2024). Pemilihan labu kuning didasarkan pada buah ini kaya akan β -karoten yang terbukti memiliki aktivitas melawan bahaya radikal bebas dan menurunkan resiko penyakit terutama tiga spesies labu (*Cucurbita pepo*, *C. Maxima* dan *C. Moschata*) terdiri dari β -karoten (0,06-7,4 mg/100g), α -karoten (0-7,5 mg/100g) dan lutein (0-17 mg/100g). Labu terdiri dari β -karoten dan likopen. Labu kuning juga mengandung vitamin A, vitamin B1, vitamin C, protein, sterol dan flavonoid (Hasanah dan Noviana, 2020).

Labu kuning memiliki total karotenoid 234,21–404,98 $\mu\text{g/g}$, α -karoten 67,06–72,99 $\mu\text{g/g}$, dan β -karoten 244,22–141,95 $\mu\text{g/g}$. β -karoten merupakan antioksidan yang dapat digunakan sebagai penangkal berbagai jenis kanker dan serangan jantung, jus buahnya berguna sebagai penawar racun dari gigitan binatang berbisa, dan bijinya dapat digunakan untuk obat cacing pita dan memainkan peranan penting dalam mencegah penyakit degeneratif seperti diabetes mellitus (kencing manis), arteriosklerosis (penyempitan pembuluh darah), jantung koroner, tekanan darah tinggi, bahkan bisa pula mencegah kanker (Millati et al., 2020).



Gambar 5. Edukasi dan demonstrasi pemanfaatan pangan lokal

Tahapan kedua adalah pelaksanaan penyuluhan dan demonstrasi pengolahan pangan lokal berlangsung selama 1 hari. Penyuluhan dan edukasi tentang pencegahan stunting dan demonstrasi pembuatan makanan berbasis pangan lokal dengan menggunakan media leaflet dan video pembuatan produk serta demonstrasi langsung.

Partisipasi mitra pada tahap ini adalah mengundang 5 kader posyandu dan 30 ibu balita untuk menghadiri kegiatan penyuluhan dan demonstrasi pengolahan pangan lokal serta membantu mengkoordinasikan tempat pelaksanaan kegiatan. Penyuluhan makanan pendamping ASI dari pangan lokal adalah sarana edukasi kepada orang tua balita tentang makanan kudapan (*snack*) yang sehat dan bergizi untuk balita, sebagai sarana untuk membantu mencukupi kebutuhan gizi balita. Beberapa manfaat PMT lokal antara lain masyarakat lebih memahami dan lebih terampil dalam membuat PMT yang berasal dari bahan pangan lokal karena sesuai dengan kebiasaan dan sosial budaya setempat, tanpa perlu biaya yang mahal namun memiliki kandungan gizi yang tinggi. Di samping itu, setelah mendapat PMT penyuluhan maka ibu dapat melanjutkan pemberian PMT lokal tersebut secara mandiri (Hidayanti dan Maywati, 2019).

Penyuluhan menjadi metode yang tepat untuk dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan. Hasil kegiatan penyuluhan gizi seimbang di Desa Ban, Bali, menunjukkan peningkatan pengetahuan mengenai MP-ASI bergizi, komposisi yang tepat, dan cara pengolahannya. Ibu balita termotivasi menerapkan pembuatan MP-ASI yang benar sesuai umur balita (Kartinawati *et al.*, 2022). Kegiatan demonstrasi memasak digunakan untuk meningkatkan kualitas asupan makanan dan mengubah perilaku. Demonstrasi memasak juga merupakan format edukasi gizi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan berat badan balita dan terbukti efisien dalam memengaruhi berat badan balita (Syah *et al.*, 2024).

Tabel 1. Hasil pengukuran *pre-post test*

Pengetahuan	<i>Pre-test</i>		<i>Post-test</i>	
	n	%	n	%
Baik	12	35	35	100
Kurang	24	65	0	0
Rata-rata skor	62		83	

Hasil *pre-post test* menunjukkan peningkatan 65% pengetahuan ibu balita. Sebanyak 24 ibu balita yang memiliki pengetahuan yang kurang saat *pre-test* meningkat menjadi pengetahuan baik saat *post test*. Selain itu, peningkatan rata-rata skor pengetahuan ibu balita mencapai 11 point. Hasil ini serupa dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Terap Kecamatan Toho Kabupaten Mempawah, Pontianak diperoleh bahwa terdapat peningkatan pengetahuan tentang pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal dengan rata-rata skor pengetahuan peserta penyuluhan pada saat *pre-test* sebesar 60,53 dan *post-test* sebesar 93.5, dengan kenaikan pengetahuan sebesar 54,6% (Syafira *et al.*, 2023).

Efektifitas penyuluhan terkait pengolahan pangan lokal terbukti berhasil di beberapa lokasi. Penyuluhan tentang pemanfaatan pangan lokal telah dilakukan di Aceh. Hasil dari *pre-test* dan *post-test* yang dilakukan menunjukkan telah terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra terhadap kasus stunting. Terjadi kenaikan pengetahuan sebanyak 40%, yaitu dari 56% menjadi 96%. Kegiatan ini menunjukkan bahwa penanggulangan stunting dapat dilakukan dengan membuat menu yang berbasis bahan pangan lokal dengan kandungan protein yang cukup murah dan mudah diperoleh (Kamarudin *et al.*, 2023). Kegiatan pemberdayaan kaum perempuan dengan memberikan penyuluhan pangan lokal dan pelatihan pengelolaan pangan lokal di Desa Saga telah menambah pengetahuan mengenai pangan lokal 41% dan zat makanan, sumber gizi 56%.

Pelatihan pengolahan pangan lokal sangat menginspirasi bagi kelompok Ana Tana Saga (ATS) dan Ibu-ibu PKK sebesar 90% (Malung et al., 2023). Kegiatan demonstrasi pengolahan pangan lokal dalam pencegahan dan penanganan stunting juga dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Naioni. Kegiatan ini memanfaatkan daun kelor sebagai pangan lokal yang diolah menjadi beberapa produk. Hasil dari kegiatan ini adalah terdapat peningkatan pengetahuan masyarakat setelah diberikan pendidikan kesehatan tentang stunting dan peserta mampu melakukan demonstrasi pengolahan daun kelor dalam bentuk pudding kelor, perkedel tahu kelor, sup daun kelor dan pizza mie kelor (Kedang et al., 2023).

Keterampilan kader dan ibu balita diamati berdasarkan kemampuan perwakilan ibu balita mendemonstrasikan pembuatan sosis tuna labu secara langsung setelah pemutaran video pembuatan sosis. Ibu balita dan kader mendemonstrasikan secara langsung pembuatan sosis tuna labu. Hasil sosis yang dibuat sama seperti sosis yang telah dibuat sebelumnya sebagai contoh. Hasil demonstrasi dibagikan kepada 30 balita yang turut hadir bersama ibu mereka. Sebanyak 27 balita menghabiskan secara langsung sosis tuna labu yang dibagikan dan 3 balita tampak tidak suka dengan sosis tersebut. Fauzia (2022) melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan edukasi pembuatan menu PMT berbasis pangan lokal. Mitra dalam kegiatan ini adalah 18 ibu kader posyandu yang berada di wilayah Puskesmas Mekar Mukti, Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat. Hasil kegiatan menunjukkan dari 18 kader posyandu yang ikut kegiatan pelatihan sebanyak 10 kader posyandu menerapkan pembuatan menu PMT pangan lokal di posyandu masing-masing. Puskesmas perlu membuat jadwal pelatihan secara kontinu agar ibu kader semakin termotivasi membuat menu PMT dari pangan lokal (Asmi dan Alamsah, 2022).

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Kelurahan Pilolodaa, Kecamatan Kota Barat, Kota Gorontalo, memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan kader posyandu dan ibu balita terkait gizi dan stunting, yang ditunjukkan dalam peningkatan skor pengetahuan sebesar 65%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Direktur Poltekkes Kemenkes Gorontalo yang memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dan kepada semua pihak yang berkontribusi baik langsung maupun tidak langsung terhadap kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, M.R., Sugiyanto, M.K., Umar, P.S., Hadi, N.S., 2023. Characteristics of Tuna Sausage with the Addition of Yellow Pumpkin Flour As A Source of Protein and Vitamin A in Covid-19 Pandemic. *Media Gizi Indonesia* 18(2), 32-36. <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/41796/26454>
- Asmi, N.F., Alamsah, D., 2022. Edukasi Pembuatan Menu PMT Berbasis Pangan Lokal pada Kader Posyandu Puskesmas Mekar Mukti. *Poltekita Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3(4), 816-824.
- Cahya, B.N., Ain, H., Marsaid, M., Ernawati, N., 2024. Hubungan Faktor Resiko

- Stunting dengan Index Z-Score pada Balita (36-59 Bulan) di Desa Wonorejo Wilayah Kerja Puskesmas Ardumulyo Kecamatan Singosari Kabupaten Malang. *Jurnal Vokasi Kesehatan* 10(2), 110-122. <https://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/JVK/article/view/1028>
- Hasanah, N., Noviana, D.R., 2020. Analisis Ekstrak Etanol Buah Labu Kuning. *Jurnal Ilmu Farmasi* 9(1), 54-59. <https://ejournal.poltekharber.ac.id/index.php/parapemikir/article/view/1758>
- Hidayanti, L., Maywati, S., 2019. Program Kemitraan Masyarakat: PMT Penyuluhan Pangan Lokal di Desa Sukarame Kecamatan Sukarame Kabupaten Tasikmalaya Jawa Barat. *Media Informasi dan Komunikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat* 22(1), 31-39. <https://doi.org/10.23917/Warta.V21i2.7048>
- Indrayani, E., Ayer, P.I.L., Bara'padang, B., Rejauw, K., Umbekna, S., Warpur, M., Tuhumena, L., Gea, L., Mantayborbir, V., Tasak, A.R., Yenusi, T.N.B., Agamawan, L.P.I., Misbach, I., Hisyam, M., 2024. Pelatihan Pembuatan Sosis Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) di Kampung Holtekamp, Distrik Muara Tami, Kota Jayapura, Papua. *Sipakaraya Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(2), 165-171. <https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/sipakaraya/article/view/3654?d=1>
- Kamarudin, A.P., Amna, A., Saputra, W.T.M., Khadijah, Fitri, I., 2023. Penanganan Stunting dengan Pemilihan Pangan Berbasis Pangan Lokal di SDN 2 Kebayakan. *Indonesian Journal of Community Service* 3(1), 154-165. <https://batarawisnu.gapenas-publisher.org/index.php/home/article/view/162>
- Kania, G., Amalia, E., Santikasari, L., Maulidah, M., Azizah, N., 2023. Perbaikan Kemasan UMKM Sosis Ikan Ibu Rohanah sebagai Upaya Meningkatkan Ketahanan Makanan serta Pemasaran melalui Media Sosial. *Jurna Bakti Tahsinia* 1(3), 238-252. <https://jurnal.rakeyansantang.ac.id/index.php/JBT/article/view/535>
- Kartinawati, K.T., Pradnyawati, L.G., Dwipayana, I.M.E., 2022. Pencegahan Stunting Melalui Penyuluhan Gizi Seimbang Berbasis Kearifan Lokal di Desa Ban, Karangasem Bali. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek* 4(1), 28-33.
- Kedang, S.B., Rindu, Y., Namuwali, D., Kleden, S.S., Banhae, Y.K., 2023. Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Pangan Lokal (Daun Kelor) untuk Penanganan dan Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Mandiri* 2(6), 1325-1332. <https://bajangjournal.com/index.php/JPM/article/view/5917>
- Malung, A.V., Meno, M.T., Mao, W., Hutubessy, J.I.B., Fowo, K.Y., 2023. Pemberdayaan Perempuan Adat Saga melalui Kegiatan Pelatihan Diversifikasi Pangan Lokal dalam Berbagai Produk Turunan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 7(4), 2833-2837. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/view/19497>
- Millati, T., Udiantoro, U., Wahdah, R., 2020. Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 4(1), 306-310. <https://doi.org/10.31764/Jpmb.V4i1.2935>
- Sumahi, Y., Sofiati, T., 2024. Diversifikasi dan Karakterisasi Cita Rasa "Sosis Pucuk." *Jurnal Teknik Silitek* 4(1), 14-19.
- Syafira, T., Novianti, F., Susanti, E.D., Suwarni, L., 2023. Penyuluhan Pencegahan Stunting melalui Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Olahan MP-ASI pada Generasi Z. *Journal Community Servis Sasambo* 5(4), 721-728. https://journal-center.litpam.com/index.php/Sasambo_Abdimas/article/view/1487
- Syah, J., Abdullah, A.D., Fauziah, F., Rahmaniah, R., Sari, R.M., Zakiah, N., 2024.

- Demonstrasi dan Peningkatan Keterampilan Ibu dalam Pengolahan Makanan Kudapan Pendamping ASI Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Abmas Negeri* 5(1), 69-76. <https://doi.org/10.36590/jagri.v5i1.882>
- Syarif, S.N., 2022. Hubungan Karakteristik Ibu dengan Kejadian Stunting Balita Usia 0-59 Bulan Wilayah Puskesmas Kassi-Kassi Kecamatan Rappocini. [Skripsi]. UIN Alauddin, Makassar.
- Yulmaniati, Y., Rahmah, M.E., Ainun, N.H., Lubis, S.A., Jailani, M., 2022. Pemanfaatan Hasil Pangan Lokal dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Bandar Baru, Kecamatan Sibolangit, Sumatera Utara. *Journal of Comprehensive Science* 1(2), 135-139. <https://doi.org/10.59188/jcs.v1i2.23>