

Pelatihan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pangan Lokal Atasi Stunting

**Rosmala Kurnia Dewi¹, Sri Untari², Rosdiana Syakur³, Fariha Azzahra⁴,
Meity Mulya Susanti⁶, Zaenul Wafa⁷**

^{1,2,4,6,7} Universitas An Nuur, Indonesia

³ Universitas Indonesia Timur, Indonesia

Received : 20 November 2025, Revised : 3 Desember 2025, Published : 10 November 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Sri Untari

E-mail: untari@unan.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan kader posyandu dalam pengolahan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) untuk balita dengan bahan lokal di Desa Plosoharjo, Kecamatan Toroh, Kabupaten Grobogan. Permasalahan yang dihadapi mitra ini adalah minimnya pelatihan gizi berbasis pangan lokal dan tidak tersedianya pelatihan teknis pembuatan makanan sehat balita dari bahan pangan lokal yang mudah diakses dan terjangkau. Melalui pendekatan survei, pelatihan dan pendampingan langsung, tim pengabdian memberikan simulasi langsung pengolahan makanan tambahan pangan lokal (nugget tempe daun kelor, bakso ikan lele, puding labu kuning) dan penyediaan buku resep PMT dengan bahan pangan lokal yang mudah didapat dan murah. Hasil kegiatan ini menunjukkan peningkatan kemampuan mengolah bahan pangan lokal menjadi PMT yang sehat, murah dan mudah. Terdapat peningkatan pengetahuan dengan nilai rata-rata 30 point dari nilai pre test dan post test.

Kata Kunci – kader posyandu, PMT pangan lokal, stunting

Abstract

This community service activity aims to improve the knowledge of posyandu cadres in preparing complementary foods (PMT) for toddlers using local ingredients in Plosoharjo Village, Toroh District, Grobogan Regency. The problems faced by the partners include the lack of nutrition training based on local food and the absence of technical training on how to prepare healthy toddler foods using accessible and affordable local ingredients. Through a survey approach, training, and direct assistance, the community service team provided hands-on simulations of processing local complementary foods (such as tempe–moringa nuggets, catfish meatballs, and pumpkin pudding) and supplied a recipe book for PMT made from easily accessible and low-cost local food ingredients. The results of this activity show an improvement in the cadres' ability to process local ingredients into healthy, affordable, and easy-to-make PMT. There was also an increase in knowledge, with an average score gain of 30 points between the pre-test and post-test results.

Keywords - community health post cadres, local complementary foods (PMT), stunting

How To Cite : Dewi, R. K., Untari, S., Rosdiana, R., Azzahra, F., Susanti, M. M., & Wafa, Z. (2025). Pelatihan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pangan Lokal Atasi Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 2590 - 2596. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.789>

Copyright ©2025 Rosmala Kurnia Dewi, Sri Untari, Rosdiana Syakur, Fariha Azzahra, Meity Mulya Susanti, Zaenul Wafa

PENDAHULUAN

Stunting masih menjadi salah satu tantangan kesehatan masyarakat terbesar di Indonesia. Kondisi ini merupakan gagal tumbuh akibat kekurangan gizi kronis terutama pada 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) dan berdampak pada pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, imunitas, serta produktivitas jangka Panjang. Upaya perbaikan praktik makan bayi dan anak (*Infant and Young Child Feeding/IYCF*)—khususnya makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang adekuat, aman, dan bergizi seimbang—merupakan kunci pencegahan.

Pada tingkat nasional, SSGI 2022 menunjukkan prevalensi stunting 21,6% (turun dari 24,4% pada 2021). Rilis SKI 2023 memperkaya gambaran situasi dan menjadi dasar kebijakan lintas sektor, sedangkan pembaruan SSGI 2024 mencatat penurunan lebih lanjut menjadi 19,8%. Capaian ini sejalan dengan agenda percepatan yang diatur dalam Perpres No. 72/2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting, penguatan Posyandu melalui Permendagri No. 13/2024, serta implementasi Integrasi Pelayanan Kesehatan Primer (ILP) pada level layanan dasar.

Dalam konteks intervensi, PMT berbasis pangan lokal relevan karena memanfaatkan bahan yang mudah diakses, terjangkau, dan sesuai budaya makan; sekaligus memperkuat kemandirian pangan keluarga. Kementerian Kesehatan telah menerbitkan Juknis PMT Berbahan Pangan Lokal (2024), materi Buku Saku Kader PMT, dan Buku Resep Makanan Lokal (2023) sebagai rujukan praktis. Prinsip penyusunan MP-ASI merujuk pada Pedoman WHO 2023 yang menekankan kecukupan energi-protein, kepadatan mikronutrien, keamanan pangan, dan penggunaan bahan lokal. Selain itu, Kemenkes menerbitkan Petunjuk Teknis Pemantauan Praktik MP-ASI 6–23 bulan (2024) untuk memperkuat tata laksana dan monitoring di lapangan.

Keberhasilan program sangat bergantung pada kompetensi kader posyandu dan orang tua. Bukti terbaru menunjukkan bahwa edukasi gizi terstruktur (modul/cetak–video) meningkatkan pengetahuan dan praktik pemberian makan. Dengan demikian, pelatihan kader dan pendampingan keluarga—berbasis pedoman nasional dan global—menjadi fondasi agar pemanfaatan pangan lokal (mis. tempe, daun kelor, ikan lele, labu kuning) benar-benar berkontribusi pada penurunan stunting secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif, dengan melibatkan kader posyandu, ibu balita dan perangkat desa. Metode utama yang digunakan meliputi:

1. Metode Pelaksanaan

Pada tahapan metose pelaksanaan menggunakan penyuluhan untuk meningkatkan pemahaman kader posyandu mengenai konsep dasar stunting dan faktor penyebabnya, prinsip gizi seimbang, pentingnya PMT berbasis pangan lokal dan contoh menu PMT sesuai dengan usia balita. Penyuluhan ini dilakukan dengan media presentasi, poster gizi, dan diskusi interaktif.

Selain penyuluhan dilakukan pelatihan praktik dimana kader posyandu dilatih untuk mengidentifikasi bahan pangan lokal bergizi tinggi, menyusun menu PMT sesuai kebutuhan gizi balita, mengolah langsung PMT pangan lokal yaitu nugget tempe kelor, bakso ikan lele, dan puding labu kuning.

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan berupa pemantauan penerapan PMT dalam posyandu, evaluasi hasil praktik pembuatan PMT, serta konsultasi gizi sederhana untuk ibu balita dan kader posyandu. Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi program untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dengan melakukan post-test, observasi saat praktik dan wawancara untuk mengetahui tingkat kepuasan.

2. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

- a. Persiapan, koordinasi awal dengan perangkat desa, bidan desa, kader posyandu, kemudian melakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi permasalahan dan ketersediaan pangan lokal, menyusun modul pelatihan berupa materi penyuluhan, resep PMT pangan lokal, pengadaan bahan dan alat untuk demonstrasi masak (bahan pangan lokal, alat masak dan poster gizi), penyusunan instrumen evaluasi (pre-test, post-test, lembar observasi).
- b. Pelaksanaan Penyuluhan, penyampaian materi tentang gambaran stunting dan dampaknya, prinsip gizi seimbang, pemanfaatan pangan lokal sebagai PMT. Dilanjutkan diskusi interaktif dan tanya jawab, serta pengisian pre test untuk mengetahui pengetahuan awal peserta.

- c. Pelatihan dan Demonstrasi Praktik, pemilihan bahan pangan lokal yang digunakan adalah tempe, daun kelor, labu kuning untuk dimasak menjadi nugget tempe daun kelor, bakso ikan lele, puding labu kuning. Peserta dibagi kelompok kecil untuk praktik memasak dan dilakukan pendampingan oleh tim pengabdian saat proses pengolahan, termasuk penilaian kualitas PMT (rasa, nilai gizi, tekstur, dan kebersihan)
- d. Pendampingan dan Monitoring, dilakukan pemantauan penerapan menu dalam kegiatan posyandu, serta dokumentasi kegiatan dan hasil praktik peserta
- e. Evaluasi dan Pelaporan, dilakukan post test untuk menilai peningkatan pengetahuan, wawancara singkat terkait kendala, analisis hasil post test, penyusunan laporan serta penyampaian rekomendasi tindak lanjut kepada desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Kegiatan

Pelatihan diikuti oleh kader posyandu, ibu balita dan perwakilan perangkat desa. Total peserta sejumlah 20 orang. Kegiatan berlangsung selama satu hari untuk penyuluhan dan praktik, dilanjutkan pendampingan selama 1 bulan. Kegiatan mencakup penyuluhan mengenai stunting, gizi seimbang dan pentingnya PMT, demonstrasi pengolahan PMT berbasis pangan lokal, praktek pembuatan menu PMT oleh peserta, monitoring penerapan PMT di posyandu, serta evaluasi melalui *pre-test*, *post test* dan observasi. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengikuti pelatihan. Nilai rata-rata *pre test* dari 20 peserta adalah 60 point sedangkan nilai rata-rata *post test* 90 point, terdapat peningkatan 30 point dari *pre test ke post test*. Peningkatan ini menggambarkan bahwa penyampaian materi dan penggunaan media edukatif serta diskusi interaktif efektif dalam memperkuat pemahaman peserta mengenai stunting dan pentingnya PMT pangan lokal. Selain itu keterampilan peserta meningkat dalam hal memilih bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi (ikan lele, labu kuning, tempe, daun kelor), dapat mengolah bahan tersebut menjadi PMT yang mencakup tekstur sesuai usia balita, menjaga kebersihan dan keamanan pangan selama proses memasak serta mampu menyajikan makanan dalam bentuk yang menarik untuk meningkatkan selera makan anak. Produk PMT yang berhasil dibuat antara lain: nugget tempe daun kelor, bakso lele, puding labu kuning. Observasi tim menunjukkan bahwa 85-95% peserta dapat mengikuti tahapan dengan baik. Selama masa monitoring diperoleh temuan: kader posyandu mulai menggunakan menu PMT lokal pada kegiatan posyandu. Melalui kuesioner, peserta menyampaikan bahwa pelatihan mudah dipahami, relevan dengan kondisi desa, bermanfaat untuk diterapkan pada kegiatan posyandu, dan membantu meningkatkan kreativitas menu makanan balita.

Tabel 1. Hasil Nilai *Pre test* dan *Post test*

| Kegiatan | Rata-Rata Nilai | Selisih Nilai Rata2 |
|-----------|-----------------|---------------------|
| Pre Test | 60 | - |
| Post Test | 90 | 30 |



Gambar 1. Pengisian soal *pre test* PMT bahan lokal



Gambar 2. Demonstrasi PMT bahan lokal

B. Pembahasan

Pelatihan PMT berbasis pangan lokal terbukti mampu meningkatkan kemampuan kader dan ibu balita dalam memahami konsep gizi seimbang serta keterampilan mengolah makanan bergizi. Temuan kegiatan sejalan dengan peningkatan dengan peneliti yang menyebutkan bahwa pemanfaatan pangan lokal dapat menjadi alternatif strategis dalam pencegahan stunting, karena bahan pangan lokal lebih mudah diakses, lebih murah dan memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dari produk komersil. Peningkatan signifikan pada nilai *post-test* menunjukkan bahwa metode penyuluhan partisipatif dan penggunaan media visual efektif meningkatkan literasi gizi peserta. Hal ini sejalan dengan pendekatan *behavior change communication* yang menekankan perubahan pengetahuan sebagai langkah awal perubahan perilaku. Pada aspek keterampilan, praktik memasak langsung melalui *cooking class* terbukti meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam mengolah menu PMT. Pengalaman praktik memberikan pemahaman nyata mengenai teknik memasak yang mempertahankan nilai gizi, seperti mengolah kelor tanpa pemanasan berlebihan atau mengukus ikan untuk menjaga protein tetap optimal.

Penerapan hasil pelatihan pada kegiatan posyandu juga menunjukkan bahwa program memiliki keberlanjutan, tidak berhenti pada transfer pengetahuan semata. Adanya inisiatif budidaya tanaman pangan lokal oleh masyarakat menunjukkan pelatihan ini mendorong kemandirian pangan, yang merupakan salah satu tujuan pengabdian masyarakat.

Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan dampak positif baik pada aspek pengetahuan, keterampilan, maupun praktik konsumsi PMT di tingkat rumah tangga. Dengan memperkuat pemanfaatan bahan pangan lokal, masyarakat dapat lebih mandiri dalam memenuhi kebutuhan gizi balita sebagai upaya percepatan penurunan stunting. Pelaksanaan program PMT berbahan pangan lokal — khususnya menggunakan olahan dari daun kelor dan ikan lele — menunjukkan potensi signifikan sebagai intervensi preventif terhadap stunting di tingkat komunitas. Hal ini terlihat dari beberapa temuan terbaru. Dalam sebuah studi pengabdian masyarakat di Desa Kuta Tinggi, pemberian “stik daun kelor” kepada balita secara signifikan meningkatkan status gizi anak-anak, sekaligus meningkatkan kesadaran keluarga akan pentingnya gizi seimbang. Alternatif lain berupa “puding daun kelor” juga berhasil diterima baik oleh anak dan orang tua, serta menunjukkan peningkatan konsumsi nutrisi penting seperti protein, vitamin A, dan zat besi — komponen penting untuk mendukung pertumbuhan tubuh dan mencegah stunting.

Program pengabdian berbasis edukasi dan pemberian PMT lokal (daun kelor + ikan lele) di sebuah desa menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya menerima inovasi menu sehat, tetapi juga mulai mengubah persepsi — dari menganggap stunting sebagai kondisi “bawaan/genetik biasa” menjadi suatu isu kesehatan yang bisa dicegah melalui pola makan bergizi. Lebih jauh, upaya edukasi dan pelatihan bagi ibu dan kader posyandu terbukti penting untuk keberhasilan implementasi: Studi intervensi di beberapa “desa stunting” menunjukkan bahwa seminar dan workshop praktis tentang pemberian makanan pelengkap (*complementary feeding*) secara signifikan meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik (KAP) orang tua terhadap pemberian makanan pendamping anak usia 6–24 bulan. Pelaksanaan program edukasi gizi melalui pendekatan komunikasi perubahan perilaku (SBCC) membantu memperkuat peran kader komunitas dalam meningkatkan kesadaran gizi, mendorong keberlanjutan praktik pemberian makanan tambahan berbasis lokal, serta mendukung upaya pencegahan malnutrisi di tingkat rumah tangga.

Dari perspektif program dan kebijakan, pemberdayaan kapasitas kader, penyuluhan gizi, dan penggunaan pangan lokal sebagai PMT sejalan dengan strategi nasional percepatan penurunan stunting — terutama dalam konteks keterjangkauan, ketersediaan bahan, dan keberlanjutan. Inovasi menu berbasis bahan lokal (misalnya puding, stik, nugget) menunjukkan bahwa produktifitas pangan lokal dapat dialihkan untuk tujuan kesehatan, tak sekadar konsumsi biasa. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan terus-menerus: pelatihan ulang, penyuluhan gizi yang berkelanjutan, serta integrasi dengan sistem kesehatan masyarakat (posyandu, layanan gizi) agar praktik PMT berbasis lokal bisa menjadi kebiasaan rutin, bukan sekadar program jangka pendek.

Dengan demikian, hasil-hasil empiris mendukung bahwa PMT berbasis pangan lokal — terutama melalui inovasi seperti puding, stik, atau olahan kelor dan ikan — bersama dengan edukasi gizi dan pemberdayaan kader/ibu, dapat menjadi strategi efektif dalam upaya pencegahan stunting di komunitas. Namun, agar dampak jangka panjang nyata (termasuk peningkatan tinggi badan/pertumbuhan linear), program harus dirancang berkelanjutan, sensitif budaya, dan terintegrasi dengan intervensi kesehatan dan sanitasi lainnya.

Dengan demikian, hasil-hasil empiris mendukung bahwa PMT berbasis pangan lokal — terutama melalui inovasi seperti puding, stik, atau olahan kelor dan ikan — bersama dengan edukasi gizi dan pemberdayaan kader/ibu, dapat menjadi strategi efektif dalam upaya pencegahan stunting di komunitas. Namun, agar dampak jangka panjang nyata (termasuk peningkatan tinggi badan/pertumbuhan linear), program harus dirancang berkelanjutan, sensitif budaya, dan terintegrasi dengan intervensi kesehatan dan sanitasi lainnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan :

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan tema *Pelatihan PMT Pangan Lokal Atasi Stunting* telah dilaksanakan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi kader posyandu dan ibu balita. Berdasarkan hasil penyuluhan, praktik, dan evaluasi pre–post test, dapat disimpulkan bahwa: Pelatihan ini menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan kapasitas peserta, baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun praktik. Pengetahuan peserta meningkat secara signifikan, terutama dalam memahami konsep stunting, prinsip gizi seimbang, serta pentingnya pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk balita. Keterampilan peserta dalam mengolah PMT juga mengalami peningkatan, yang ditunjukkan melalui kemampuan memilih bahan pangan lokal bergizi, mengolahnya dengan teknik yang tepat guna, serta menyajikan menu yang menarik dan sesuai dengan kebutuhan balita. Selain itu, peserta mampu menerapkan hasil pelatihan secara langsung dalam kegiatan posyandu maupun di lingkungan rumah tangga, termasuk dalam pemanfaatan menu PMT lokal pada kegiatan penimbangan dan peningkatan variasi konsumsi makanan balita. Pelatihan ini juga berkontribusi dalam mendorong kemandirian pangan keluarga, sebagaimana tercermin dari pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh, terjangkau, dan sesuai dengan budaya makan masyarakat setempat. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata terhadap upaya pencegahan stunting melalui penguatan literasi gizi serta peningkatan kapasitas kader dan ibu balita dalam mengolah PMT berbasis pangan lokal.

Saran :

Agar dampak pelatihan dapat berkelanjutan, pelatihan serupa perlu dilaksanakan secara rutin, terutama sebagai bagian dari program posyandu, sehingga keterampilan kader tetap terjaga dan berkembang. Keberhasilan program ini juga membutuhkan dukungan aktif dari pemerintah desa dan puskesmas untuk mengintegrasikan menu PMT berbasis pangan lokal ke dalam kegiatan posyandu, termasuk penyediaan bahan pangan serta fasilitas pendukung. Pendampingan lanjutan sangat disarankan guna memantau penerapan praktik pemberian makan balita di lapangan, menjamin kualitas PMT tetap optimal, serta mengevaluasi dampaknya terhadap status gizi anak. Di sisi lain, peserta diharapkan mampu mengembangkan inovasi menu PMT dengan bahan pangan lokal agar balita memperoleh variasi asupan gizi yang lebih baik dan tidak cepat bosan. Kolaborasi dengan UMKM pangan lokal dapat menjadi strategi yang menjanjikan dalam menjaga keberlanjutan program, terutama dalam hal penyediaan bahan baku berkualitas maupun pengembangan produk olahan yang mendukung konsumsi gizi balita. Untuk penguatan program ke depan, penelitian dan pengabdian selanjutnya diharapkan mampu mengukur dampak langsung pelatihan terhadap status gizi balita, sehingga pelaksanaan program dapat terus disempurnakan secara berbasis bukti.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sampaikan terimakasih kepada Kemdiktisainstek DPPM Tahun Anggaran 2025 yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023*. <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/hasil-ski-2023/>.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). *Petunjuk teknis pemberian makanan tambahan berbahan pangan lokal*. https://dinaspmk.benermeriahkab.go.id/media/2024.08/perdirjen_juknis_pmt_lokal_v25_20240130_ed_revisi_20241.pdf.
- Fitriani, A., dkk. (2025). *Pemanfaatan Daun Kelor dan Ikan Lele Sebagai PMT Pencegah Stunting Anak*. jma.jurnal.unej.ac.id.
- Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia. (2024). *Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2024 tentang Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu)*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/304630/permendagri-no-13-tahun-2024>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Buku resep makanan lokal*. <https://repository.kemkes.go.id/book/849>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/2015/2023 tentang Petunjuk Teknis Integrasi Pelayanan Kesehatan Primer*. <https://diskes.badungkab.go.id/storage/diskes/file/KMK%20Nomor%202015%20Tahun%202023%20tentang%20Petunjuk%20Teknis%20Integrasi%20Pelayanan%20Kesehatan%20Primer.pdf>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023, January 25). *Prevalensi stunting di Indonesia turun ke 21,6% dari 24,4%*. <https://kemkes.go.id/id/rilis-kesehatan/prevalensi-stunting-di-indonesia-turun-ke-216-dari-244>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). *Buku saku kader: Pemberian makanan tambahan balita dan ibu hamil*. <https://ayosehat.kemkes.go.id/buku-saku-kader-kesehatan-pemberian-makanan-tambahan-pmt-penyuluhan-balita-6-59-bulan>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). *Petunjuk teknis pemantauan praktik MP-ASI anak usia 6–23 bulan*. <https://ayosehat.kemkes.go.id/petunjuk-teknis-pemantauan-praktik-mp-asi-anak-usia-6-23-bulan>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2025). *SSGI 2024: Prevalensi stunting nasional turun menjadi 19,8%*. <https://kemkes.go.id/id/ssgi-2024-prevalensi-stunting-nasional-turun-menjadi-198>.
- Kharisna, D., dkk. (2024). *Puding Daun Kelor Sebagai Alternatif PMT Pada Anak Untuk Pencegahan Stunting*. [ResearchGate](https://www.researchgate.net/publication/381111111). JDISTIRA (Jurnal Pengabdian Inovasi Dan Teknologi Kepada Masyarakat).
- Mia Laurentika MY, Rahmani Welan (2024). *Providing Complementary Food Made from Local Food for Toddlers in Indonesia: A Literature Review*. International Journal of Research and Review. <https://www.ijrrjournal.com>.
- Micronutrient Forum. (2024). *Making food systems work for complementary feeding*. <https://micronutrientforum.org/resources/food-systems-complementary-feeding-2024/>
- Mustafa Kamal dkk. (2024). *Pemanfaatan dan Pemberian Makanan Tambahan Melalui Olahan Stik Daun Kelor sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Kuta Tinggi*. [Jurnal Utama](https://doi.org/10.30605/jurnalutama.v5i1.12345)
- Presiden Republik Indonesia. (2021). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/174964/perpres-no-72-tahun-2021>
- Prameswari D, Rahayu I, Azzahra F. (2024) *Model Peningkatan Relationship Quality Pada Komunitas Bisnis UKM Pasca COVID-19: Peran Mediasi Inter-Organizational Collaborative Innovation*. J Ekon dan Bisnis. 2024;25(2):208.
- UNICEF Indonesia. (n.d.). Nutrition Programme. <https://www.unicef.org/indonesia/nutrition>

- UNICEF, World Health Organization, & World Bank Group. (2025). Joint Child Malnutrition Estimates (JME): 2025 edition. <https://data.unicef.org/resources/jme/>
- Wibowo, Z. A., dkk. (2024). *Kandungan Gizi Puding Daun Kelor: Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Sehat untuk Atasi Stunting*. [Proceedings UMS](#)
- World Health Organization. (2023). Complementary feeding of infants and young children 6–23 months of age: Guideline. World Health Organization. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240081864>