

Puding Tempe: Inovasi Pangan Lokal Sehat untuk Pencegahan Stunting di Desa Lambangan

Dian Majid^{1*}, Anisa Huriyah Sadikah², Gani Putra Fiantono³, Amar Salasa⁴, Rifqi Ferdiyanto Ramadhan⁵, Manggala Unggul Priyonggo⁶, Lailatul Amaliya⁷, Dimas Ferdiansyah Putra⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas PGRI Adibuana Surabaya, Jl. Dukuh Menanggal XII, Dukuh Menanggal, Kec. Gayungan, Surabaya, Jawa Timur

E-mail: majid@unipasby.ac.id

* Corresponding Author



<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.4422>

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article history:

Received: 19 Dec 2025

Revised: 25 Dec 2025

Accepted: 31 Dec 2025

Kata Kunci:

Desa Lambangan,
Pangan Lokal, Puding,
Stunting, Tempe,
Lambangan Village,
Local Food, Pudding,
Stunting, Tempeh..

Keywords:

Lambangan Village,
Local Food, Pudding,
Stunting, Tempeh,
Lambangan Village,
Local Food, Pudding,
Stunting, Tempeh..

Stunting pada balita dimulai sejak bayi masih dalam rahim ibu, dan gejalanya akan muncul setelah bayi berusia 24 bulan. Jika terjadi pada periode golden age, stunting dapat berdampak serius. Untuk mencegah stunting pada anak, edukasi kesehatan tentang stunting dan demonstrasi makanan bergizi diperlukan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan camilan yang sehat dan kaya nutrisi. Salah satu makanan yang bergizi tinggi ini adalah tempe, yang merupakan sumber protein nabati lokal dan memiliki potensi yang besar untuk diolah menjadi makanan yang disukai anak-anak. Di Desa Lambangan, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas PGRI Adi Buana Surabaya memulai program kerja dengan memberikan pelatihan pembuatan Puding Tempe, yang merupakan camilan sehat yang berasal dari bahan pangan lokal. Program ini melibatkan sosialisasi gizi, demonstrasi pembuatan Puding Tempe, dan pendampingan warga dalam proses pengolahan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa warga lebih memahami manfaat tempe untuk mencegah stunting, belajar membuat puding dari tempe, dan memiliki rencana untuk membuat sendiri. Diharapkan inovasi ini akan menjadi langkah berkelanjutan dalam mencegah stunting dan membantu keluarga menjadi lebih sejahtera.

Stunting in toddlers begins while the baby is still in the mother's womb, and its symptoms usually become apparent after the child reaches 24 months of age. When it occurs during the golden age period, stunting can have serious impacts. To prevent stunting in children, health education about stunting and demonstrations of nutritious foods are needed. The purpose of this activity was to introduce healthy and nutrient-rich snacks. One highly nutritious food is tempeh, a local plant-based protein source with great potential to be processed into foods favored by children. In Lambangan Village, Wonoayu Subdistrict, Sidoarjo Regency, the Community Service Program (Kuliah Kerja Nyata/KKN) of Universitas PGRI Adi Buana Surabaya initiated a program by providing training on making Tempeh Pudding, a healthy snack derived from local food ingredients. This program included nutrition socialization, demonstrations of tempeh pudding preparation, and community assistance during the processing stages. The results showed that community members gained a better understanding of the benefits of tempeh in preventing stunting, learned how to make pudding from tempeh, and planned to produce it independently. This innovation is expected to become a sustainable step in preventing stunting and improving family well-being.



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

How to Cite: Dian Majid, et al (2025). Puding Tempe: Inovasi Pangan Lokal Sehat untuk Pencegahan Stunting di Desa Lambangan, 4(3). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.4422>

PENDAHULUAN

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak balita akibat kekurangan gizi kronis yang berlangsung dalam jangka panjang, terutama pada 1.000 hari pertama kehidupan. Dampak stunting tidak

hanya pada fisik, tetapi juga perkembangan kognitif dan produktivitas di masa depan. Salah satu faktor penyebabnya adalah rendahnya asupan protein dalam makanan sehari-hari. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang sudah dikenal sejak berabad-abad yang lalu, terutama dalam tatanan budaya makan masyarakat, khususnya di Yogyakarta dan Surakarta. Selanjutnya teknik pembuatan tempe menyebar keseluruh Indonesia sejalan dengan penyebaran masyarakat Jawa yang bermigrasi keseluruh penjuru Nusantara. Sebagai makanan tradisional, tempe memberikan kontribusi yang besar terhadap produsen dan konsumen berpenghasilan rendah dan secara konsisten membantu kehidupan mereka, karena: tempe tersedia setiap saat untuk kebutuhan sehari-hari, teknik pembuatannya sederhana, murah, distribusi pemasaran luas, dan sebagai sumber penghasilan. Saat ini tempe telah merambah ke Manca Negara (Early Febrinda et al., 2013). Melalui negeri Belanda, tempe telah populer di Eropa sejak tahun 1946. Pada tahun 1984 sudah tercatat 18 perusahaan tempe di Eropa, 53 perusahaan di Amerika, dan 8 perusahaan di Jepang. Di beberapa negara lain, seperti China, India, Taiwan, Srilangka, Kanada, Australia, Amerika Latin, dan Afrika, tempe sudah mulai dikenal meskipun masih di kalangan terbatas.

Puding adalah produk pangan yang umumnya disajikan sebagai hidangan penutup yang memiliki tekstur lembut dan rasa manis (Jahe et al., 2023). Puding merupakan makanan selingan yang mengenyangkan dan disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa. Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan terhadap 132 responden sebanyak 95,5% dan pada kategori umur 18-25 tahun sebanyak 62,12% menyukai produk puding. Responden menyukai produk puding karena memiliki rasa yang enak, manis, segar, lembut, kenyal, mengenyangkan, cocok untuk menunda lapar, dan mudah dikonsumsi. Puding terbuat dari campuran air, gula, dan bahan pembentuk gel yang dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan seperti sari buah, perisa, susu, dan bahan tambahan lainnya. Produk puding mudah ditemukan dipasaran dengan berbagai varian rasa, bentuk, serta penggunaan bahan pangan yang tinggi protein seperti susu dan sari kacang-kacangan.

Susu memiliki kandungan laktosa yang tidak dapat dikonsumsi oleh penderita lactose intolerance. Selain itu, saat ini terdapat masyarakat yang memilih gaya hidup vegan yang tidak mengonsumsi bahan pangan hewani. Salah satu alternatif pengganti sumber protein hewani adalah menggunakan sumber protein nabati seperti kelompok kacang-kacangan diantaranya kacang kedelai, kacang tanah, kacang merah, dan kacang hijau. Kedelai merupakan kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu sebesar 30,2% (Jenderal et al., n.d.). Kacang kedelai memiliki senyawa anti gizi berupa asam fitat dan antitripsin yang dapat menurunkan daya cerna protein. Penurunan senyawa anti gizi dapat dilakukan dengan proses pengolahan seperti perendaman dan perebusan. Kacang kedelai dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan seperti sari kedelai dan tempe. Pada pengolahan kacang kedelai menjadi sari, terjadi proses perendaman dan perebusan yang dapat menurunkan senyawa anti gizi, namun masih memiliki daya cerna yang kurang baik. Daya cerna protein dari kacang kedelai dapat ditingkatkan dengan proses fermentasi menjadi tempe.

Dalam rangka mendukung tema KKN 'Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis City Farming Menuju Kemandirian Pangan Komunitas Mendukung Asa Cita, tim KKN Desa Lambangan mengembangkan program kerja yakni Puding Tempe sebagai pangan sehat alternatif untuk mencegah stunting, sekaligus mengedukasi masyarakat tentang pengolahan pangan lokal sebagai bahan pembuatan camilan sehat berupa puding sebagai upaya dalam pencegahan stunting.

METODE

Edukasi yang akan dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini adalah pemanfaatan tempe menjadi barang olahan yang memiliki nilai ekonomi, yaitu Puding Tempe. Dalam edukasi pembuatan puding tempe dilakukan beberapa metode pelaksanaan yaitu metode Asset Building & Community Development (ABCD) dan metode Participatory Action Research (PAR). Metode ABCD ini relevan digunakan dalam kegiatan ini karena sasaran yang dilakukan komunitas ibu-ibu yang terletak di Kawasan padat penduduk di kecamatan Wonoayu.

Tahapan-tahapan pelaksanaan program ini meliputi: pertama, Identifikasi dan Pemetaan Aset Komunitas. Langkah awal adalah mengidentifikasi berbagai aset yang ada di Desa Wonoayu melalui survei, wawancara, dan diskusi kelompok terfokus (FGD). Identifikasi meliputi aset manusia (keterampilan dan pengetahuan tentang gizi tempe), aset sosial kelembagaan (kelompok ibu-ibu), dan aset finansial (daya beli bahan)

Metode ABCD dipilih karena sebagai salah satu cara pendekatan pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada potensi aset untuk dijadikan sebagai kekuatan dalam pengembangan komunitas ibu-ibu PKK Kecamatan Wonoayu. Harapan dan tujuan dari pengembangan berkelanjutan komunitas ibu-ibu melalui metode ABCD adalah terbentuknya masyarakat yang mandiri dalam hal pemanfaatan tempe menjadi bermanfaat untuk mencegah stunting, sehingga berdampak pada adanya peningkatan kesejahteraan Masyarakat sekitar lokasi pengabdian.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tempe segar 75 gram yang dapat diperoleh dari pedagang sayur keliling maupun pasar terdekat. Bahan pendukung lainnya dibeli di toko bahan kue yang berlokasi di Desa Lambangan, antara lain agar-agar plain bubuk $\frac{1}{2}$ sendok makan, gula pasir 60 gram, susu UHT 225 ml, air 300 ml, serta bubuk vanili atau daun pandan sesuai selera. Peralatan yang digunakan meliputi blender, panci, steamer, pisau, saringan kain, mixer, dan timbangan dapur sebagai penunjang proses pembuatan.

Proses pembuatan Puding Tempe diawali dengan pengolahan tempe menjadi puree. Tempe segar dipotong dadu, kemudian dikukus selama 15–20 menit hingga lunak, lalu diblender bersama sedikit air dan disaring sampai menghasilkan puree halus yang menjadi bahan utama. Selanjutnya, semua bahan lain seperti agar-agar, gula pasir, susu UHT, dan vanili ditimbang sesuai takaran, dicampurkan dalam panci, lalu dipanaskan sambil diaduk hingga muncul gelembung kecil. Adonan yang sudah matang dituangkan ke dalam cup hingga penuh, kemudian disimpan dalam lemari pendingin sampai mengeras. Hasil akhirnya adalah puding tempe dengan tekstur lembut, rasa manis yang seimbang, dan aroma khas tempe yang tetap terasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat kali ini dilaksanakan di Desa Lambangan Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur Kegiatan dihadiri oleh 30 peserta yang terdiri dari Wanita Usia Subur (WUS), Ibu hamil, Ibu menyusui, dan Ibu balita. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan lancar dan baik. Setiap rangkaian kegiatan, peserta mengikuti dengan seksama hingga akhir. Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2020 tentang Standar Antropometri Anak menetapkan kategori dan ambang batas status gizi pada anak usia 0-60 bulan berdasarkan indeks PB/U atau TB/U, dengan ambang batas (z-score) -3 SD sd <-2 SD termasuk kategori pendek (stunted); dan <3 SD termasuk kategori sangat pendek (sangat stunted) (Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2020 tentang Standar Antropometri Anak).

Kekurangan asupan gizi adalah penyebab utama stunting pada anak-anak (Kemenkes RI, 2018). Selama masa kehamilan dan hingga usia dua tahun, anak-anak harus mendapatkan asupan gizi yang cukup. Faktor lain yang dapat meningkatkan kemungkinan stunting selain asupan gizi termasuk pola makan, pengetahuan ibu, berat badan lahir rendah (BBLR), panjang badan lahir di bawah 48 cm, imunisasi tidak lengkap, kunjungan posyandu yang tidak aktif, usia berisiko saat hamil, ANC yang tidak rutin, pendidikan ibu yang minim, status sosial ekonomi yang rendah, dan riwayat ASI eksklusif. Hasil peninjauan literatur menunjukkan bahwa ada hubungan antara pemberian ASI eksklusif dan prevalensi stunting pada balita. Oleh karena itu, untuk mencegah dan mengurangi stunting pada anak balita, perlu dilakukan tindakan promotif dan preventif, termasuk edukasi terus menerus tentang ASI eksklusif. (*Garuda3031156*, n.d.)

"Stunting tidak mengakibatkan dampak buruk bagi balita", menurut penelitian. Anak-anak dengan stunting mengalami penurunan perkembangan kognitif sebesar 7% dan memiliki nilai matematika yang lebih rendah sebesar 2,11 dibandingkan dengan anak-anak yang tidak menderita stunting. Anak-anak yang menderita stunting menerima skor yang lebih rendah dari anak-anak yang tidak menderita stunting, masing-masing 16,1% dan 48,8% dalam Tes Kosakata Gambar Peabody dan Tes Penilaian Kuantitatif. Anak-anak yang mengalami stunting pada dua tahun pertama kehidupan mereka berpeluang memiliki IQ non-verbal <89 dan IQ lebih rendah 4,57 kali dibandingkan dengan anak-anak yang tidak mengalami stunting. Kemampuan kognitif anak-anak dipengaruhi oleh stunting, yang menyebabkan prestasi belajar yang buruk ("Systematic Literature Review: Pengaruh Negatif Stunting Terhadap Perkembangan Kognitif Anak," 2021)

Tidak hanya balita dan anak stunting yang harus mendapatkan makanan yang seimbang, tetapi juga ibu hamil dan menyusui. Selama seribu hari pertama kehidupan, ibu dan anak harus mendapatkan jumlah gizi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan nutrisi mereka untuk pertumbuhan yang optimal.

Untuk memenuhi kebutuhan nutrisi balita, ada upaya yang dapat dilakukan, yaitu dengan meningkatkan pengetahuan ibu tentang hal itu. Untuk mempersiapkan menu makan anak yang lebih dari enam bulan, materi tentang makanan pendamping ASI (MP-ASI) dapat diberikan sebagai langkah awal. MP-ASI adalah makanan pendamping yang diberikan kepada anak mulai usia enam bulan selain ASI eksklusif untuk memenuhi kebutuhan gizi anak dan memaksimalkan pertumbuhannya. Kursus MP-ASI ini mengajarkan ibu balita tentang teori dan praktik MP-ASI. Demo memasak dapat meningkatkan kesadaran ibu balita terhadap pemberian MP-ASI kepada anak balitanya (Fatih Nuril Anwar et al., n.d.)

Tabel 1. Distribusi sampel

Karakteristik	N	%
Umur		
36 bulan	1 orang	16,67
24 bulan	1 orang	16,67
26 bulan	1 orang	16,67
30 bulan	1 orang	16,67
18 bulan	1 orang	16,67
Jumlah	6 orang	100
Status Gizi (TB/U)		
Sangat Pendek	1 orang	16,67
Normal	5 orang	83,33
Jumlah	6 orang	100,00

Berdasarkan tabel 1, usia balita masing-masing pada rentang 18-36 bulan dengan status gizi (TB/U) dalam kategori normal sebanyak 5 (83,33 %). Produk yang di demostrasikan berupa Puding Kelor tempe dengan nilai gizi untuk 1 porsi (30 gram): Energi: 119,1 kkal, Protein: 7,32 g, Lemak: 3,08 gram, Karbohidrat: 17,3 gram. Dan Nilai Gizi (1 resep / 10 porsi), Energi : 1.191 kkal, Protein : 73, 2 gram, Lemak : 30,8 gram, Karbohidrat : 173 gram yang sudah memenuhi nilai gizi makan selingan dengan daya terima anak balita usia 18 s.d 36 bulan dalam kategori baik 100 %.

Salah satu langkah alternatif dalam penanganan stunting yaitu dengan cara intervensi anak melalui nutrisi yang kaya akan asam amino dan edukasi mengenai pentingnya pemenuhan zat gizi dengan makanan yang beraneka ragam sangat dianjurkan (Sofiyatin & Naskah, 2022). Dalam kegiatan KKN ini metode edukasi yang disertai demonstrasi produk cukup efektif dalam memperkenalkan makanan yang bergizi dalam upaya pencegahan stunting. Pembuatan makanan camilan yang bersumber dari pangan lokal (tempe) sebagai salah satu solusi pilihan pangan masyarakat untuk anak balita sebagai upaya mencegah terjadinya stunting. Sejalan penelitian (Gizi et al., 2021.) konsumsi Moringa Pudding dalam 1 takaran saji dalam sekali makan dengan berat 99 g dapat memenuhi kebutuhan gizi dan membantu dalam pencegahan serta penanganan balita stunting umur 1-5 tahun. Memberikan makanan tambahan yang tinggi protein kepada balita yang menderita gizi kurang. Intervensi ini bertujuan untuk mencukupi kebutuhan zat gizi anak, meningkatkan status gizi serta mencegah stunting. Edukasi meningkatkan pengetahuan ibu balita dan kader posyandu mengenai faktor risiko, penyebab dan cara mengatasi stunting (Rahmiwati et al., 2023)

Inovasi puding tempe ini tidak hanya menghadirkan variasi olahan pangan yang unik, tetapi juga membawa nilai gizi yang tinggi. Kandungan protein dalam tempe sangat bermanfaat untuk menunjang pertumbuhan anak, sementara bentuk olahannya yang modern menjadikan tempe lebih mudah diterima oleh kalangan muda. Dengan demikian, puding tempe dapat menjadi salah satu alternatif camilan sehat yang mampu meningkatkan minat konsumsi protein nabati di masyarakat. Susu full cream biasanya digunakan untuk membuat puding tempe untuk menghasilkan rasa gurih manis dan tekstur lembut. Namun, jika susu full cream tidak tersedia, santan dapat digunakan untuk menambah cita rasa dan kekayaan puding. Dengan menambahkan gula sesuai selera, puding ini dapat dinikmati baik oleh mereka yang menyukai rasa manis yang kuat maupun yang lebih ringan. Penambahan garam juga dapat dilakukan untuk menambah rasa gurih, memberi puding tempe rasa yang lebih seimbang.

SIMPULAN

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, terutama ibu rumah tangga, dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kreatif dan bergizi. Puding tempe bukan hanya sebuah hidangan baru, tetapi juga menawarkan solusi praktis untuk masalah stunting, yang masih menjadi masalah kesehatan nasional. Melalui kegiatan sosialisasi gizi dan demonstrasi langsung, peserta tidak hanya belajar tentang pentingnya protein nabati untuk pertumbuhan anak, tetapi juga belajar membuat puding tempe yang lembut, enak, dan kaya gizi. Tempe, sebagai bahan dasar, memiliki kandungan protein nabati yang penting untuk pertumbuhan anak-anak, dan jika dibuat dalam bentuk puding, lebih mudah diterima oleh balita dan anak-anak. Penggunaan berbagai bahan tambahan, seperti mengganti susu krim penuh dengan santan, mengubah tingkat kemanisan dengan gula, atau menambah sedikit garam untuk rasa gurih, memperkaya inovasi produk ini dan memberi masyarakat fleksibilitas untuk menyesuaikan dengan kebutuhan dan selera keluarga.

Secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemanfaatan pangan lokal untuk mencegah stunting dan membuka peluang ekonomi melalui barang dagangan inovatif yang menguntungkan. Puding tempe adalah contoh camilan murah, mudah didapat, dan bergizi yang dapat membantu anak Anda mendapatkan cukup protein, terutama selama seribu hari pertama kehidupan mereka.

REFERENSI

- Early Febrinda, A., Astawan, M., Wresdiyati, T., & Dewi Yuliana, N. (2013). KAPASITAS ANTIOKSIDAN DAN INHIBITOR ALFA GLUKOSIDASE EKSTRAK UMBI BAWANG DAYAK. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 161–167. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.161>
- Fatih Nuril Anwar, A., Aristiya, N., Berkah Asisah, A., Novita Sari, D., Puspa Komala, K., Andinika Shidqi, L., Diandra Salsabila, G., Qisti Rosmalia, N., Mela Rosida, S., & Raka Siwi, I. (n.d.). Upaya Pencegahan Stunting dengan Peningkatan Pengetahuan Ibu Mengenai MP-ASI di Desa Waru Kecamatan Baki Kabupaten Sukoharjo. *Nur Lathifah Mardiyati*, 11(11), 14. garuda3031156. (n.d.).
- Gizi, N., Kelor, P., Prodi Pendidikan Profesi Dietisien, M., Gizi, J., Kemenkes Makassar, P., & Jurusan Gizi, D. (n.d.). KOMPOSISI GIZI, TINGKAT KESUKAAN DAN DAYA TERIMA MORINGA PUDDING DENGAN PENAMBAHAN BUBUK DAUN KELOR PADA BALITA STUNTING. In *Media Gizi Pangan* (Vol. 28).
- Jahe, K. S., Bahan, S., Puding, P., Made, P., Angga Wijaya, K., Wayan, N., & Mariani, R. (2023). Quality of Ginger Juice as An Ingredient For Pudding. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(7), 1617–1631. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i7>
- Jenderal, D., Dan, K., Kesehatan, A., Rasuna, J. H. R., & Blok, S. (n.d.). KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA. <https://link.kemkes.go.id/TLSP2ProduksiAlatKesehatan>.
- Rahmiwati, A., Ningsih, W. I. F., Bema Ramdika, S., Yulianti, Y., Sari, D. M., Harwanto, F., Febry, F., Sari, I. P., Yuliana, I., Arinda, D. F., & Ramadhani, I. D. (2023). Demo Masak dan Lomba Masak Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Posyandu Melati, Plaju, Kota Palembang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 3(2), 747–752. <https://doi.org/10.54082/jamsi.743>
- Sofiyatin, R., & Naskah, G. (2022). MAKANAN SELINGAN BERBASIS PANGAN LOKAL UNTUK ANAK USIA 3-5 TAHUN DALAM UPAYA PENCEGAHAN STUNTING. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 3(2). <http://jkip.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/pks>
- Systematic Literature Review: Pengaruh Negatif Stunting terhadap Perkembangan Kognitif Anak. (2021). *Jurnal Biostatistik, Kependudukan, Dan Informatika Kesehatan*, 1(2). <https://doi.org/10.7454/bikfokes.v1i2.1012>
- Rusliani, N., Hidayani, W. R., & Sulistyoningsih, H. (2022). Literature review: Faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian stunting pada balita. *Buletin ilmu kebidanan dan keperawatan*, 1(01), 32-40.
- Apriluana, G., & Fikawati, S. (2018). Analisis faktor-faktor risiko terhadap kejadian stunting pada balita (0-59 bulan) di negara berkembang dan asia tenggara. *Media penelitian dan pengembangan kesehatan*, 28(4), 247-256.

- Waliulu, S. H., Ibrahim, D., & Umasugi, M. T. (2018). Pengaruh edukasi terhadap tingkat pengetahuan dan upaya pencegahan stunting anak usia balita. *Jurnal Penelitian Kesehatan" SUARA FORIKES"(Journal of Health Research" Forikes Voice"),* 9(4), 269-272.
- Hasanah, R., Aryani, F., & Effendi, B. (2023). Pemberdayaan masyarakat dalam pencegahan stunting pada anak balita. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia,* 2(1), 1-6.
- Ni'mah, K., & Nadhiroh, S. R. (2015). Faktor yang berhubungan dengan kejadian stunting pada balita. *Media gizi indonesia,* 10(1), 13-19.
- Aurima, J., Susaldi, S., Agustina, N., Masturoh, A., Rahmawati, R., & Madhe, M. T. M. (2021). Faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian stunting pada balita di Indonesia. *Open Access Jakarta Journal of Health Sciences,* 1(2), 43-48.