



Pendampingan Gizi di Katering Makanan Bayi Baby Lahap untuk Mendukung Pencegahan Stunting

Firlia Ayu Arini^{1*}, Almira Nuraelah², Avlya Quratul Marjan³, Ibnu Malkan Bahrul Ilmi⁴, Khoirul Anwar⁵, Nur Intania Sofianita⁶

¹³⁴⁶Program Studi Gizi, UPN Veteran Jakarta, Indonesia

²⁵Program Studi Gizi, Universitas Sahid, Jakarta, Indonesia

*email koresponding: firliaayuarini@upnvj.ac.id

ARTICLE INFO

Article history

Received: 07 Okt 2023

Accepted: 13 Des 2023

Published: 30 Des 2023

Kata kunci:

Katering,
Label-Gizi,
MPASI,
Pangan Olahan

Keywords:

Catering,
Nutrition-Label,
MPASI,
Processed Food

ABSTRAK

Background: Prevalensi Stunting di Indonesia pada tahun 2023 sebesar 21,6%. Di Kabupaten Karawang, menurut hasil pemantauan status gizi oleh Dinas Kesehatan pada tahun 2020, desa yang memiliki prevalensi stunting di atas 10% sebanyak 64 desa. Salah satu upaya percepatan penurunan stunting yaitu dengan Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) yang tepat. PT. Baby Lahap Indonesia yang berlokasi di Karawang merupakan perusahaan katering yang memproduksi MPASI untuk balita dan telah memiliki pelanggan tetap. Namun produk katering Baby Lahap belum menyertakan label gizi pada produk frozen food yang diproduksi berbentuk gorengan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini ditujukan untuk memberikan pendampingan gizi pada PT Baby Lahap dalam produksi MPASI, agar melengkapi produk dengan label gizi dan menyesuaikan menu katering dengan pedoman gizi dan kebutuhan gizi anak. **Metode:** Kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa kegiatan yaitu webinar, melakukan pendampingan pembuatan label gizi, pelatihan membuat menu MPASI, dan penyuluhan bagi tenaga pengolah makanan di katering Baby Lahap. **Hasil:** Pada kegiatan webinar terdapat peningkatan rerata pengetahuan gizi pada peserta. Tim pengabdian melakukan uji lab untuk menganalisis kandungan gizi pada 5 produk PT Babylahap dan hasilnya disajikan dalam bentuk label gizi. Kegiatan lainnya yaitu memberikan alternatif menu MPASI yang tidak berbentuk gorengan, dan tim pengabdian memberikan 5 menu baru yang terdiri dari 5 menu selingan dan 1 menu lauk hewani.

ABSTRACT

Background: The prevalence of stunting in Indonesia in 2023 is 21.6%. In Karawang Regency, according to the results of nutritional status monitoring by the Health Office in 2020, 64 villages with stunting prevalence above 10% were among 64 villages. One of the efforts to accelerate stunting reduction is by providing appropriate complementary foods (MPASI). PT. Baby Lahap Indonesia, located in Karawang, is a catering company that produces MPASI for toddlers and has regular customers. However, Baby Lahap catering products do not include nutritional labels on frozen food products produced in fried form. This community service activity is aimed at providing nutritional assistance to PT Baby Lahap in the production of MPASI, in order to complement products with nutritional labels and adjust the catering menu to nutritional guidelines and nutritional needs of children. **Method:** This service activity consists of several activities, namely webinars, assisting in making nutritional labels, training on making MPASI menus, and counseling for food processors in Baby Lahap catering. **Results:** In the webinar activity, there was an increase in the average knowledge of nutrition in participants. The service team conducted lab tests to analyze the nutritional content of 5 PT Babylahap products and the results were presented in the form of nutritional labels. Another activity is to provide an alternative MPASI menu that is not in the form of fried foods, and the service team provides 5 new menus consisting of 5 interlude menus and 1 animal side dish menu.



PENDAHULUAN

Stunting merupakan gangguan pertumbuhan kronis yang terjadi dalam jangka waktu lama karena asupan gizi yang kurang dan dampak dari riwayat infeksi di usia dini. Anak tergolong stunting atau pendek apabila panjang atau tinggi badannya berada di bawah minus dua standar deviasi panjang atau tinggi anak seumurnya. Stunting merupakan masalah gizi utama di Indonesia saat ini (Achadi et al., 2020). Dampak dari stunting jangka pendek adalah menurunnya imunitas dan anak menjadi lebih rentan terhadap infeksi, selain itu terjadi penurunan kecerdasan yang dapat terlihat di usia sekolah. Dampak jangka panjang stunting adalah rendahnya kualitas kesehatan dan produktivitas yang meningkatkan angka kemiskinan (Lourena et al., 2023). Berdasarkan WHO, prevalensi stunting di Indonesia menempati urutan tertinggi ketiga dari seluruh negara di Asia Tenggara. Data Survei Status Gizi Indonesia tahun 2021 menunjukkan besaran kasus stunting pada balita telah turun menjadi 24,4%, namun terjadi peningkatan prevalensi balita kurus menjadi 17% di tahun 2021. Adanya peningkatan angka balita kurus dapat terjadi karena di Indonesia mengalami pandemi yang berdampak pada kualitas kesehatan balita (Kurniawati et al., 2021). Di Kabupaten Karawang, pada tahun 2019 terdapat 54 desa yang menjadi lokus stunting, yaitu wilayah dengan kasus stunting di atas 10%. Data di tahun 2020 terdapat penambahan 10 desa yang lokus stunting menjadi total 64 desa. PT Baby Lahap Indonesia merupakan katering MPASI yang berlokasi di Kabupaten Karawang yang telah berdiri sejak tahun 2019. Selain memproduksi makanan beku dan menu katering MPASI, perusahaan ini juga aktif memberikan edukasi dan pelatihan pada kelompok masyarakat tentang gizi dan MPASI melalui media sosial dan seminar. Katering ini telah memiliki dua cabang di Karawang dan penyalur di berbagai wilayah di Jabodetabek. Namun produk makanan beku dan menu katering yang diproduksi belum pernah dihitung kandungan gizinya, tidak memiliki label gizi dan pada menu katering, pemilik Baby Lahap hanya mempertimbangkan faktor keragaman pangan serta belum memperhatikan keseimbangan gizinya (Chandra et al., 2021; Kurniawati et al., 2021; Sahroji & Hidayat, 2022).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penyebab masalah gizi pada bayi dan anak adalah karena pemberian makanan yang tidak tepat. Menurut WHO, sampai dengan 6 bulan pertama kehidupan anak diberikan ASI secara eksklusif dan dilanjutkan pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) pada usia 6 bulan. Pemberian MP-ASI yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi mengakibatkan bayi mengalami masalah gizi kurang maupun lebih (Arini et al., 2017; Desi Kurniawati et al., 2021). Jenis makanan dan kuantitas MP-ASI perlu disesuaikan dengan tahapan pertumbuhan dan perkembangan bayi. Masalah yang banyak terjadi dalam pemberian MP-ASI adalah kandungan gizi MP-ASI yang lebih rendah dari kebutuhan gizi anak karena tidak tepat dalam frekuensi, keragaman dan kuantitas (Arini et al., 2017; Izah et al., 2022).

Katering Baby Lahap telah memproduksi makanan MPASI dan makanan beku untuk bayi dan anak sejak 2019. Katering ini melayani pesanan MPASI dari pelanggan dan menjual produk makanan beku serta madu untuk bayi dan balita. Saat ini katering Baby Lahap telah memiliki dua cabang di Karawang dan penyalur produk yang tersebar di Jabodetabek. Kapasitas produksi per hari mencapai 140 cup MPASI dengan biaya produksi mencapai 15 juta per bulan. Produk makanan beku dari katering ini masih dikemas dengan plastik atau kotak makanan dan tidak memiliki label kandungan zat gizi. Menu katering yang diproduksi sesuai permintaan pelanggan selama ini dibuat berdasarkan menu yang memiliki komposisi bahan makanan yang beragam, namun belum disesuaikan dengan perhitungan kebutuhan gizi pelanggan. Selain itu, PT Baby Lahap juga rutin memberikan edukasi kepada pelanggan dan kelompok ibu balita di beberapa komunitas. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pendampingan pada katering dalam perbaikan kapasitas produksi berdampak positif pada produktivitas katering dan mendapat respon positif dari pelanggan. Hasil penelitian Hermawan tahun 2022 membuktikan bahwa

Pengembangan menu pada catering mendapat respon baik dari pelanggan dan berdampak pada produktivitas catering. Tim pengusul pernah melakukan penelitian mengenai label gizi dan pengembangan menu MPASI bergizi seimbang. Pendampingan gizi pada catering Baby Lahap yang dilakukan diharapkan dapat menambah kualitas, kelayakan dan produktivitas catering (Hermawan et al., 2022). Oleh karena itu tim pengabdian akan melakukan pendampingan gizi antara lain menyelenggarakan webinar, melengkapi produk catering dengan label gizi, mengembangkan menu catering yang sesuai dengan kebutuhan gizi pelanggan, serta memberikan rekomendasi menu MPASI baru untuk produk catering Baby Lahap yang terdiri dari produk makanan selingan beku namun tidak berbentuk gorengan.

METODE

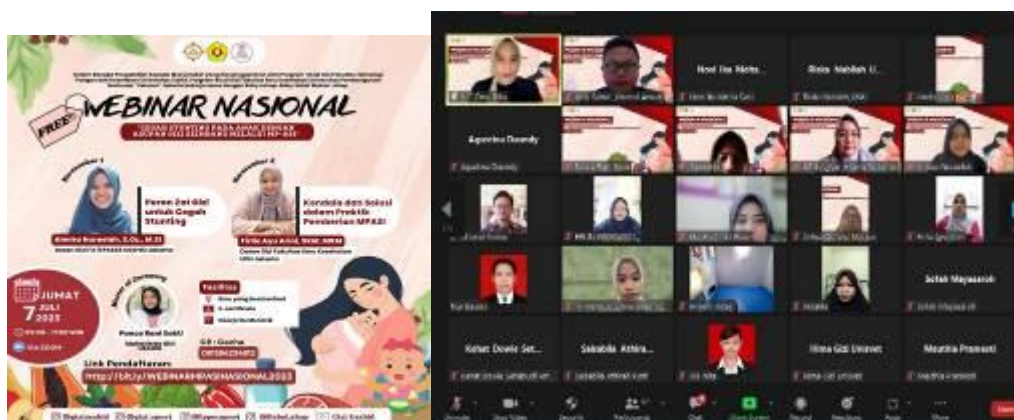
Kegiatan pengabdian masyarakat pendampingan gizi di catering Babylahap dilakukan dalam beberapa tahapan. Sebelum memulai kegiatan, tim pengabdian melakukan diskusi dengan pemilik catering untuk menentukan prioritas kegiatan pendampingan gizi. Kegiatan yang disepakati ada 3, yang pertama adalah pelaksanaan webinar dengan sasaran pelanggan babylahap dan masyarakat umum dengan tema MPASI dan pencegahan stunting. Kegiatan kedua yaitu analisis kandungan gizi pada menu babylahap. Kegiatan ketiga adalah pembuatan modifikasi menu MPASI untuk produk makanan beku sebanyak 4 menu dan 1 menu lauk hewani modifikasi. Rincian kegiatan pendampingan gizi dijelaskan sebagai berikut :

1. Kegiatan webinar nasional dilakukan sebanyak 2 kali secara daring melalui zoom meeting yaitu tanggal 17 Juni 2023 dengan tema : “Cegah Stunting pada Anak dengan Asupan Gizi Seimbang melalui MPASI”. Rincian materi pada webinar 1 yaitu MPASI dan pengembangan menu bergizi yang disampaikan Bapak Khoirul Anwar, S.Gz., M. Si., dan materi Penerapan pengembangan produk MPASI yang disampaikan Ibu Dr. Nur Intania Sofianita. Webinar Nasional kedua dilakukan tanggal 7 Juli 2023 dengan tema yang sama, materi pada webinar 2 yaitu Peran Zat Gizi untuk cegah stunting yang disampaikan Ibu Amira Nuraelah, S. Gz., dan materi Kendala dan Solusi dalam Praktik pemberian MPASI oleh Ibu Dr. Firlia Ayu Arini. Materi disampaikan dengan media presentasi power point. Sebelum materi diberikan, peserta diminta mengerjakan pretest untuk mengetahui pengetahuan awal. Setelah pemberian materi, peserta diminta mengerjakan posttest. Peserta mengerjakan pretest dan posttest melalui google form. Nilai kedua test akan dibandingkan perbedaannya menggunakan uji beda rata-rata dengan pengolahan data SPSS.
2. Pendampingan perhitungan kandungan gizi dalam produk babylahap dan takaran saji sesuai kebutuhan harian anak. Dengan mengetahui kandungan gizi pada pangan olahan produk catering babylahap, klien akan mengetahui besaran kontribusi asupan jika mengonsumsi terhadap pemenuhan kebutuhan gizi harian anak. Takaran saji juga dapat membantu klien agar pemberian makanan tidak terlalu sedikit atau berlebihan, sehingga terhindar dari risiko mengalami masalah gizi baik gizi kurang maupun lebih. Perhitungan kebutuhan gizi dilakukan dengan uji laboratorium yaitu uji proksimat lengkap yang dilakukan di laboratorium PT. SIG Bogor pada 5 menu yaitu nasi tim udang, nasi tim hati wortel, bola-bola nasi telur-ayam, nasi tim jagung ayam dan nasi Tim hati tempe.
3. Pendampingan pembuatan menu MPASI sesuai kebutuhan gizi klien catering Baby Lahap. Tim pengabdian membuat modifikasi MPASI untuk produk makanan beku berupa selingan sebanyak 4 menu dan 2 menu lauk protein hewani. Uji coba menu dilakukan di laboratorium kuliner program studi gizi UPN Veteran Jakarta dan Universitas Sahid Jakarta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan webinar nasional kerjasama tim UPN Veteran Jakarta, Universitas Sahid Jakarta dan PT Babylahap dengan sasaran pelanggan catering serta jejaring komunitas berhasil melibatkan sejumlah peserta yaitu pada webinar 1 diikuti 76 peserta dan webinar 2 diikuti 107 peserta. Sesi diskusi tanya jawab dilakukan setelah pemaparan materi, sejumlah peserta mengajukan beberapa pertanyaan secara aktif dan pada peserta terpilih, terdapat reward sebagai bentuk apresiasi. Jumlah peserta yang mengisi pretest dan posttest secara lengkap sebanyak 58 peserta. Hasil analisis uji beda pengetahuan peserta adalah rerata pretest pengetahuan MPASI adalah $8,46 \pm 1,63$, dan rerata posttest adalah $8,62 \pm 0,91$ dengan uji beda $p = 0,000$.

Terdapat perbedaan signifikan antara rerata pretest dengan posttest pengetahuan peserta webinar mengenai MPASI. Pengetahuan MPASI responden setelah diberikan materi pada webinar MPASI mengalami peningkatan secara signifikan. Beberapa faktor yang memengaruhi pengetahuan adalah usia, pekerjaan, pendidikan, pengalaman, sumber informasi, pengalaman dan minat. Pengetahuan peserta meningkat karena minat terhadap informasi yang disampaikan dan penggunaan media yang menarik. Hasil kegiatan ini sejalan dengan pengabdian masyarakat di Jakarta Timur yaitu terdapat peningkatan pengetahuan gizi setelah diberikan materi mengenai stunting (Purbowati et al., 2021; Salsabila et al., 2022). Materi edukasi gizi yang dilakukan secara terus menerus dapat menurunkan angka stunting. Pengetahuan MPASI yang baik mengenai asupan makan pada anak berperan penting pada pemberian makanan bayi dan anak. Peran ibu sangat penting untuk mempersiapkan ASI eksklusif, proses penyapihan MPASI dan menyajikan makanan bergizi (Salsabila et al., 2022).



Gambar 1. Kegiatan Webinar Nasional bersama PT Babylahap

Kegiatan yang kedua adalah melakukan analisis kandungan gizi pada produk catering PT Babylahap yaitu produk tim hati wortel, tim jagung ayam, tim udang, tim hati tempe dan bola nasi telur ayam. Sampel produk diuji kandungan gizi dengan uji proksimat lengkap untuk mengetahui kandungan energi total, energi dari lemak, kadar abu, air, karbohidrat, lemak dan protein. Uji laboratorium dilakukan di PT. Saraswati Indo Genetech, Bogor. Hasil analisis kandungan gizi produk dirangkum pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil analisis uji laboratorium kandungan gizi produk catering Babylahap

Kandungan Gizi (dalam 100 gram menurut %AKG)	Bubur hati wortel	Bubur jagung ayam	Tim udang	Tim hati tempe	Bola nasi telur ayam
Energi Total (kcal)	76	61	97	118	136

Energi dari lemak(kcal)	11,6	17,2	5,6	15,8	13,5
Kadar abu (%)	0,2	0,2	0,4	0,4	0,7
Kadar Air (%)	82,3	85,3	75,9	72,2	66,9
Karbohidrat (%)	13,2	11,3	19,6	21,4	25,9
KadarLemak Total(%)	1,2	0,8	0,6	1,7	1,5
Kadar Protein (%)	2,8	2,3	3,0	4,0	1,8

Menu bubur hati wortel dan bubur jagung ayam merupakan menu untuk usia 6-8 bulan yang berbentuk makanan lumat. Kebutuhan gizi energi per hari pada anak usia 6-8 bulan sebesar 800 kkal yang dipenuhi dari konsumsi ASI dan MPASI sebanyak 2- 3 kali waktu makan. Besar kebutuhan yang diperoleh dari MPASI di usia tersebut sekitar 30% yaitu 240 kkal per hari, bila dibagi menjadi 3 kali waktu makan, maka besaran energi sekali makan idealnya sekitar 80 kkal. Menu bubur hati wortel mengandung 95% dari kebutuhan gizi energi dalam sekali makan, sedangkan menu bubur jagung ayam mengandung 76,25% dari kebutuhan gizi energi untuk sekali makan. Oleh karena itu rekomendasi konsumsi yang dianjurkan untuk menu bubur hati wortel yaitu untuk 1 kali makan utama, sedangkan untuk menu jagung ayam bisa diberikan bersama dengan tambahan pangan sumber energi atau ditambahkan makanan selingan (Dainy et al., 2023).

Menu tim udang, tim hati tempe dan bola nasi telur ayam merupakan menu untuk 9-12 bulan dengan kebutuhan gizi energi sebesar 800 kkal yang didapatkan dari ASI (50%) dan MPASI (50%). Besar kebutuhan gizi dari MPASI per hari sebesar 400 kkal yang didapatkan dari 3-4 kali makan, maka kebutuhan gizi energi dalam sekali makan sebesar 100-134 kkal (Dainy et al., 2023). Ketiga menu tersebut mengandung lebih dari 90% kebutuhan energi dalam sekali makan, sehingga dapat direkomendasikan untuk dikonsumsi sebagai menu untuk 1 kali makan utama. Analisis kandungan gizi pada produk katering babylahap akan diunggah di website babylahap untuk memberikan rekomendasi pada pelanggan mengenai besaran kandungan zat gizi dan rekomendasi pemberian menu pada diet harian anak. Informasi nilai gizi adalah bagian dari label pangan. Adanya informasi kandungan gizi pada label pangan akan membantu konsumen mengetahui pemenuhan kebutuhan gizi dari mengonsumsi produk tersebut. Konsumen berhak untuk mengetahui informasi gizi dan bahan yang digunakan dalam suatu produk makanan dan minuman yang dapat dituliskan oleh produsen pada label pangan. Informasi nilai gizi pada label pangan telah diatur pada peraturan BPOM No. 16 tahun 2019 tentang label pangan pangan olahan (Anwar et al., 2022; Bidari & Rosida, 2023; Wibowo & Hasnda, 2023).

Kegiatan yang ketiga adalah pembuatan menu MPASI untuk produk makanan selingan yang dapat dikemas sebagai makanan beku (*frozen food*) yang bukan berbentuk makanan gorengan. Menu MPASI yang dibuat oleh tim pengabdian menggunakan bahan pangan lokal sumber protein, serat dan lemak yaitu daging sapi, ikan kembung, wortel, santan, ayam, telur, ikan dan udang. Terdapat 4 menu selingan yaitu siomay ikan wortel, *crème brulee*, sosis solo kukus, bola bola ikan udang dan 2 menu lauk protein hewani yaitu daging giling teriyaki sayuran dan ikan kembung labu kuah kuning. Keempat menu selingan yang dibuat diolah dengan teknik memasak kukus dan rebus, tidak ada yang berbentuk gorengan. Sebelumnya, di katering babylahap, semua menu selingan yang dikemas sebagai *frozen food* berbentuk gorengan. Kebutuhan protein hewani pada anak di usia 6-12 bulan yaitu 15-19 gram, karena itu konsumsi sumber protein hewani sangat diperlukan untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan. Selain itu, anak juga perlu diperkenalkan dengan sayuran, maka pada beberapa menu, ditambahkan sayuran yaitu wortel, buncis dan labu (Dainy et al., 2023). Penggunaan bahan lokal dalam pembuatan menu MPASI membantu katering untuk mengolah menu baru untuk produk MPASI dengan bahan pangan yang

mudah didapatkan dan terjangkau sehingga harga jual produk bisa diterima pelanggan (Sari & Sari, 2022).



Gambar 2. Hasil Modifikasi resep

(keterangan : gambar atas kiri ke kanan : bola-bola ikan udang, daging teriyaki sayuran, ikan kembung labu kuah kuning; gambar bawah kiri ke kanan: sosis solo kukus, siomay ikan wortel , *crème brûlée*)

Mitra kegiatan pengabdian ini yaitu katering Babylahap sangat antusias dan terbantu dengan pendampingan gizi ini. Kegiatan ini juga berpotensi untuk dilanjutkan dengan pengembangan produk katering dan dilanjutkan dengan program yang terintegrasi dengan pemerintah daerah yaitu penanganan stunting di Karawang. Hal ini didukung oleh pernyataan mitra yang menginginkan agar pendampingan ini dapat berlanjut dan diharapkan, katering babylahap dapat secara aktif berkontribusi terhadap penanganan stunting di Karawang.

KESIMPULAN

Kegiatan pendampingan gizi di katering makanan bayi Babylahap berjalan dengan baik dan memberikan manfaat untuk mitra dan jejaring mitra. Pada webinar nasional didapatkan hasil bahwa terdapat peningkatan pengetahuan gizi pada peserta webinar nasional mengenai MPASI. Hasil dari pendampingan gizi yaitu saat ini katering babylahap telah memiliki label pangan yang berisi informasi kandungan gizi pada 5 produk makanan bayi. Selain itu, dalam kegiatan ini didapatkan rekomendasi 6 menu makanan selingan dan lauk hewani yang dapat dikembangkan oleh mitra menjadi produk baru di katering babylahap.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada UPN Veteran Jakarta selaku pemberi dana melalui program Hibah Pengabdian Masyarakat skema kerjasama Perguruan Tinggi Nasional, serta Universitas Sahid Jakarta selaku mitra PT. Ucapan terima kasih juga diberikan kepada PT Babylahap Karawang yang telah menjadi mitra sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Achadi, E. L., Achadi, A., & Aninditha, T. (2020). *Pencegahan Stunting Pentingnya Peran 1000 Hari Pertama Kehidupan*.
- Anwar, K., Nuraelah, A., Hamidarun, H., Zahraningrum, W., & Suhaila, S. (2022). Pembuatan Produk UMKM Bergizi Melalui Pelabelan dan Diversifikasi Produk Pelaku UMKM, Kelurahan Cipedak, Jakarta Selatan. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(1), 369–376. <https://doi.org/10.54082/jamsi.249>
- Arini, F. A., Sofianita, N. I., & Bahrul Ilmi, I. M. (2017). Pengaruh Pelatihan Pemberian MP ASI Kepada Ibu dengan Anak Baduta Di Kecamatan Sukmajaya Kota Depok Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Pemberian MP ASI. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 13(1), 80. <https://doi.org/10.24853/jkk.13.1.80-89>
- Bidari, A. R. A., & Rosida, D. F. (2023). *Pendampingan Pemenuhan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Pangan Kacang Disko*. 4.
- Chandra, B. R., Saprudin Darwis, R., & Humaedi, S. (2021). Peran Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (Pkk) Dalam Pencegahan Stunting. In *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial e* (Vol. 4, Issue 2).
- Dainy, N. C., Ardiani, H. E., Fitri, D. A., Puspitasari, E., & Musdalifa, I. (2023). Pembentukan Tim Dashat (Dapur Sehat Atasi Stunting) Dan Intervensi Gizi Cegah Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(1), 636. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.12451>
- Desi Kurniawati, A., Anggraeni, O., Arimba Wani, Y., Budhi Harti, L., Rahmi, Y., & Sarita Rahmawati, I. (2021). Peningkatan Wawasan dan Kesadaran Ibu Terkait Manajemen Laktasi dan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Menjaga Status Gizi Balita. *Tri Dharma Mandiri*, 1(2), 65–75. <https://doi.org/10.21776/ub.jtridharma.2021.001.02.65>
- Iwan Hermawan, Inayah, Ayuwardani, M., Indrasari, F., Utami, Taviyastut, H., Khakim, L., & Azizah. (2022). Perbaikan Kapasitas Produksi dan Pengkayaan Kreasi Makanan pada Usaha Bisnis Katering Dapur Jawi. *Jurnal Polines*, 4(1), 88–100.
- Izah, N., Qudriani, M., & Furqoni, L. (2022). Pengaruh Kelas Balita Girang terhadap Peningkatan Status Gizi pada Balita Gizi Kurang, Buruk Dan Stunting. *JUMANTIK (Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan)*, 7(4), 368. <https://doi.org/10.30829/jumantik.v7i4.12547>
- Lourena, C., Septiani, A. R., & Puspita, R. (2023). *Upaya Pencegahan Stunting melalui Kegiatan Pra-rembuk Stunting di Kecamatan Klego*.
- Purbowati, M. R., Ningrom, I. C., & Febriyanti, R. W. (2021). Gerakan Bersama Kenali, Cegah, dan Atasi Stunting Melalui Edukasi Bagi Masyarakat di Desa Padamara Kabupaten Purbalingga. *AS-SYIFA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Kesehatan Masyarakat*, 2(1), 15. <https://doi.org/10.24853/assyifa.2.1.15-22>
- Qotrun Nada Sahroji, Rahmat Hidayat, R. Nababan. (2022). Implementasi Kebijakan Dinas Kesehatan Dalam Penanganan Stunting Di Kabupaten Karawang. *Jurnal Pemerintah Dan Politik*, 7(1), 34–39.
- Salsabila, N., Sopyan, N. L., Tias, P. S., & Setiowati, D. (2022). Pengetahuan Dan Sikap Ibu Tentang Stunting Yang Menyebabkan Gizi Kurang Pada Anak. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(4), 2867. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i4.9152>
- Sari, N., & Sari, S. M. (2022). Pemberdayaan Kader Dalam Pembuatan Makanan Pendamping Asi (Mipasi) Berbahan Lokal. *DEVOTE: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 1(2), 115–119. <https://doi.org/10.55681/devote.v1i2.377>
- Wibowo, S., & Hasnda, N. A. (2023). *Hak Informasi Konsumen Atas Bahan Pangan Industri Rumah Tangga*. 3(1).