



# Pedampingan Kader dalam Pembuatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Yoghurt untuk Pencegahan *Stunting* di Posyandu Cempaka Kelurahan Larangan Selatan Kota Tangerang

Irma Ratna Kartika<sup>1</sup>, Umiatin Umiatin<sup>2</sup>, Fera Kurniadewi<sup>1</sup>, Muktiningsih Nurhayadi<sup>1</sup>, Tritiyatma Hadi Nugrahaningsih<sup>1</sup>, Kinanti Istantia Chantika<sup>1</sup>, Elsa Septiani<sup>1</sup>, Sheila Nurul Fadillah Octaviany<sup>1</sup>, Isfasona Bunga Falana<sup>1</sup>, Fathya Putri Fajriani<sup>1</sup>, Lu'luunnisa Aulia Rachma<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Kimia, FMIPA, Universitas Negeri Jakarta, Jl. Rawamangun Muka No. 12, Jakarta 13220, Indonesia

<sup>2</sup>Jurusan Fisika, FMIPA, Universitas Negeri Jakarta, Jl. Rawamangun Muka No. 12, Jakarta 13220, Indonesia

\*Email koresponden: [irmaratna@unj.ac.id](mailto:irmaratna@unj.ac.id)

## ARTIKEL INFO

Article history

Received: 12 Aug 2024

Accepted: 20 Sep 2024

Published: 31 Mar 2025

## Kata kunci:

Posyandu; Protein;  
*Stunting*; *Yoghurt*.

## Keywords:

Posyandu; Protein;  
*Stunting*; *Yoghurt*.

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Penurunan angka stunting di Indonesia dari 27,7% menjadi 21,6% terjadi di tahun 2022. Namun, nilai tersebut masih diatas ambang batas yang ditetapkan oleh WHO yaitu dibawah 20%. Oleh karena itu, perlu adanya kegiatan untuk meningkatkan pemahaman, keterampilan, dan kreativitas kader Posyandu mengenai pencegahan stunting dalam pemenuhan gizi ibu hamil dan bayi melalui pembuatan yoghurt sederhana dan mudah, karena yoghurt menjadi salah satu makanan sumber protein tinggi. **Metode:** Pendampingan pembuatan yoghurt telah dilakukan oleh tim PkM KKN UNJ kepada kader Posyandu Cempaka, Kelurahan Larangan Selatan, Kecamatan Larangan, Kota Tangerang. Terdapat tiga tahap pelaksanaan yaitu (1) sosialisasi informasi; (2) pelaksanaan pedampingan; dan (3) evaluasi. **Hasil:** Semua peserta mitra sangat bersemangat dan memiliki antusiasme tinggi selama kegiatan berlangsung. Berdasarkan hasil angket umpan balik kegiatan, peserta mitra memperoleh wawasan dan pengetahuan baru (55,56%), serta informasi dan pengetahuan tentang yoghurt akan peserta mitra berikan dan sampaikan kepada masyarakat sekitar lingkungannya (88,89%). **Kesimpulan:** Kader Posyandu Cempaka Kelurahan Larangan Selatan Kota Tangerang memperoleh ilmu baru tentang pembuatan yoghurt sehat, mudah dan sederhana serta peserta mitra berkomitmen untuk berbagi ilmu kepada masyarakat sekitarnya dalam rangka pencegahan *stunting*.

## ABSTRACT

**Background:** The decline in the stunting rate in Indonesia from 27.7% to 21.6% occurred in 2022. Nevertheless, this percentage still exceeds the threshold established by the WHO, which is below 20%. Hence, it is essential to organize activities that improve the knowledge, skills, and creativity of kader Posyandu (Integrated Healthcare Center) in preventing stunting by ensuring adequate nutrition for pregnant women and infants. This can be accomplished by introducing a simple and easy method for making yogurt. Yogurt can be used to replace the source of high protein meals for children with lactose intolerance. **Method:** The training in yogurt production has been conducted by the Community Service Learning (PkM KKN) team from UNJ to kader Posyandu Cempaka, Kelurahan Larangan Selatan, Kecamatan Larangan, Kota Tangerang. The implementation process consists of three stages: (1) information dissemination; (2) provision of support; and (3) evaluation. **Results:** According to responses from the activity survey, participants acquired fresh perspectives and knowledge (55.56%) and expressed their intention to disseminate information and knowledge about yogurt within their local communities (88.89%). **Conclusion:** Kader Posyandu (Integrated Healthcare Center) learned how to make yogurt and pledged to share this knowledge with their community to help prevent stunting.



## PENDAHULUAN

Penurunan kualitas sumber daya manusia Indonesia terjadi akibat dampak yang signifikan dari kondisi kurangnya gizi terutama pada anak-anak (Nilandita, 2018). Oleh karena itu, kondisi kurangnya gizi yang diderita anak-anak masih menjadi masalah prioritas bagi masyarakat dan pemerintah Indonesia (Trihono et al., 2015). Kondisi kurangnya gizi dikenal sebagai *stunting* (Arbie & Labatjo, 2019) yang terjadi pada periode 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) mulai dari janin sampai balita berusia 2 tahun (Marlina et al., 2023). *Stunting* terjadi jika anak tidak diimbangi dengan tumbuh kejar (*catch-up growth*) yang mengakibatkan penurunan pertumbuhan (Sumartini, 2022). Masalah *stunting* menjadi masalah kesehatan masyarakat yang berkaitan dengan peningkatan resiko kesakitan, kematian, dan terhambatnya pertumbuhan motorik dan mental (Rahmadhita, 2020). Berdasarkan WHO, data prevalensi balita *stunting* di dunia mencapai 22% atau sekitar 149,2 juta pada tahun 2020 (Wulandari Leksono et al., 2021). Berdasarkan Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI), pada tahun 2022 Indonesia mengalami penurunan angka *stunting* dari 27,7% menjadi 21,6% (SSGI, 2023). Namun, nilai tersebut masih diatas 20% yang ditetapkan oleh WHO (Riptek Widya et al., 2019).

Pencegahan *stunting* pada 1000 hari pertama dapat dilakukan dengan pemberian gizi seimbang, terutama makanan dengan kadar protein tinggi yang sesuai jumlah konsumsi harian yang telah diterapkan (IDAI, 2015). Kandungan protein yang dibutuhkan oleh bayi dalam masa pertumbuhan pada usia 0-6 bulan adalah 12 gram per hari, usia 1-3 tahun adalah 26 gram per hari, usia 4-6 tahun adalah 35 gram per hari dan usia 7-9 tahun adalah 49 gram per hari (Anissa & Dewi, 2021). Salah satu sumber protein yang tinggi dan dapat dikonsumsi oleh ibu hamil dan balita adalah susu (Anissa & Dewi, 2021). Namun, kandungan laktosa pada susu dapat menyebabkan seseorang mengalami intoleransi laktosa karena kurangnya enzim laktase dalam tubuh (Rings et al., 1994). Oleh karena itu, diperlukan solusi bagi anak-anak dan ibu hamil untuk memperoleh sumber protein yang cukup tinggi dalam rangka pencegahan *stunting*, namun rendah bahkan nyaris tidak ada kandungan laktosa dan mudah dibuat di rumah. Yoghurt menjadi salah satu solusi sebagai produk olahan susu hasil fermentasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang aman dikonsumsi oleh penderita intoleransi laktosa (Liu et al., 2016).

Dalam rangka melengkapi tugas Kader Posyandu yang merupakan relawan dibidang kesehatan terutama kesehatan ibu dan balita serta kontribusi UNJ pada masyarakat berupa Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Terintegrasi Kuliah Kerja Nyata (KKN), tim UNJ telah mengadakan kegiatan pendampingan pembuatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yoghurt secara sederhana dan mudah. Kegiatan ini bertujuan untuk peningkatan keterampilan, pemahaman, dan kreativitas kader Posyandu Cempaka dalam pemenuhan gizi ibu hamil dan bayi khususnya pembuatan yoghurt untuk pencegahan *stunting*. Tempat pelaksanaan kegiatan adalah Posyandu Cempaka, Kelurahan Larangan Selatan, Kecamatan Larangan, Kota Tangerang.



## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pemberdayaan dan pendampingan oleh tim UNJ (lima dosen dan mahasiswa) sebagai fasilitator terhadap peserta mitra (yaitu kader Posyandu Cempaka) berlangsung dari 1 – 17 Oktober 2023. Pendekatan sosialisasi informasi berupa penyuluhan merupakan suatu metode yang bertujuan pemberian materi penyadaran kepada peserta mitra berupa wawasan dan pengetahuan baru tentang manfaat yoghurt. Sementara pendekatan pendampingan berupa demonstrasi yang bertujuan pemberian pengalaman langsung proses pembuatan yoghurt yang sederhana dan mudah yang dilakukan oleh tim mahasiswa UNJ. Tahap terakhir yaitu evaluasi yang dilakukan untuk memperoleh informasi tentang ketercapaian tujuan kegiatan sosialisasi dan pendampingan pembuatan yoghurt serta respon dan saran peserta mitra untuk keberlanjutan kegiatan.

Kegiatan PkM KKN telah dilaksanakan dalam tiga tahap yaitu (1) sosialisasi informasi; (2) pelaksanaan pendampingan; dan (3) evaluasi. Tahap sosialisasi informasi diawali dengan pemberian pretest kepada peserta mitra untuk mengetahui pemahaman dan pengetahuan awal mereka tentang yoghurt dan *stunting*. Selanjutnya tim dosen melakukan presentasi tentang *stunting* dan yoghurt. Pada akhir kegiatan terjadi tanya jawab dan diskusi antara peserta mitra dan fasilitator. Melalui kegiatan demonstrasi diharapkan peserta mitra dapat menguasai seluruh proses yang telah diajarkan. Selanjutnya peserta mitra diminta praktek proses pembuatan yoghurt di rumah masing-masing dan melaporkan hasilnya pada pertemuan berikutnya. Pada tahap evaluasi, dilakukan teknik pengambilan data melalui pelaksanaan *pretest*, *posttest* dan penyebaran angket umpan balik kegiatan pada peserta mitra. Data tersebut kemudian dianalisis secara deskriptif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kekurangan sumber protein dapat menyebabkan anak-anak mengalami *stunting* dengan dampak kerusakan berupa perkembangan anak yang terhambat (Marlina et al., 2023). Susu merupakan salah satu alternatif dalam pemenuhan gizi protein untuk mencegah *stunting*, namun berbagai alasan masyarakat tidak menyukai susu karena mengalami gejala gangguan pencernaan antara lain perut kembung, diare, dan sering buang angin. Gejala tersebut dialami oleh penderita intoleransi laktosa karena tidak diproduksi enzim laktase dalam usus halus atau rendahnya produksi laktase (Rings et al., 1994). Laktase memecah laktosa menjadi galaktosa dan glukosa lalu keduanya diserap dan digunakan sebagai sumber energi (Sfakianakis & Tzia, 2014). Gejala intoleransi laktosa dapat menimbulkan ketidaknyamanan namun tidak membahayakan penderita. Oleh karena itu susu diolah menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* melalui proses fermentasi menjadi yoghurt yang aman dikonsumsi oleh penderita intoleransi laktosa karena laktosa sudah digunakan oleh kedua bakteri dan diubah menjadi asam laktat (Capcanari et al., 2021). Lalu peserta mitra diberikan informasi tentang perbandingan kandungan protein dan kalsium dalam susu dan yoghurt, penggolongan yoghurt, dan manfaat yoghurt terutama sebagai sumber protein tinggi untuk pencegahan *stunting* (Andriani et al., 2023).



**Gambar 1.** Tim UNJ dan Penyampaian Materi Stunting dan Yoghurt oleh Tim UNJ

Kontribusi UNJ pada masyarakat berupa PkM KKN dengan tema pedampingan kader Posyandu Cempaka Kelurahan Larangan Selatan, Kecamatan Larangan, Kota Tangerang dalam pembuatan pemberian makanan tambahan (PMT) yoghurt sangat penting dilakukan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman, keterampilan dan kreativitas kader Posyandu Cempaka tentang yoghurt dalam rangka peningkatan pemenuhan gizi ibu hamil dan bayi khususnya untuk pencegahan *stunting*.

Kegiatan utama yang dilakukan dalam PkM KKN ini adalah:

- 1) Sosialisasi informasi tentang *stunting* meliputi definisi, data jumlah penderita di dunia dan Indonesia, penyebab, ciri-ciri *stunting* pada anak, dan pencegahan. Tujuan kegiatan diharapkan terjadi peningkatan kesadaran peserta mitra terkait *stunting* sehingga dapat mengurangi resiko *stunting* jangka pendek maupun jangka panjang.
- 2) Sosialisasi informasi tentang yoghurt, meliputi nutrisi, jenis, manfaat, dan proses penyimpanan. Melalui kegiatan ini, peserta mitra memperoleh pengetahuan tentang berbagai contoh jenis yoghurt dan yoghurt dapat mencegah *stunting* sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup dari segi kesehatan di keluarga dan masyarakat.
- 3) Demonstrasi langsung rangkaian proses pembuatan yoghurt mudah dan sederhana serta sesi tanya jawab interaktif. Tim mahasiswa memberikan panduan praktis, langkah demi langkah, dalam proses produksi yoghurt. Peserta mitra dibekali pengetahuan secara langsung cara mengelola bahan dasar dan rincian proses fermentasi. Selanjutnya praktek proses pembuatan yoghurt dilakukan oleh peserta mitra di rumah masing-masing. Kemudian peserta mitra diminta melaporkan hasilnya pada pertemuan berikutnya.
- 4) Tahap terakhir atau tahap evaluasi adalah pengambilan data jawaban pertanyaan *pretest*, *posttest* yang disajikan pada Tabel 1, Tabel 2, dan Gambar 2.

**Tabel 1.** Daftar Pertanyaan *Pretest* dan *Post Test* bagi Kader Posyandu Cempaka

No	Pertanyaan <i>Pretest</i> dan <i>Post Test</i>
1	Yoghurt adalah salah satu produk olahan susu: (A. Sapi, kambing, kerbau; B. Kedelai; C. Kacang almond; D. Gandum atau oatmeal)
2	Yoghurt adalah salah satu produk olahan susu hasil bioteknologi konvensional yang disebut: (A. Hidrolisis; B. Glikolisis; C. Fermentasi; D. Substitusi)



- 3 Yoghurt lebih baik dan akan awet jika disimpan pada suhu:  
(A. ruang; B. 4-7°C; C. suhu *freezer*; D. Di atas 50°C)
- 4 Yoghurt banyak mengandung: (A. Air; B. Gula; C. Asam; D. Protein)
- 5 Faktor yang menjadi penyebab kegagalan yoghurt antara lain:  
(A. Suhu 0°C; B. Memakai starter; C. Wadah tidak steril; D. Susu segar)
- 6 Ciri *stunting* pada anak antara lain:  
(A. Tubuh lebih pendek; B. Perut buncit; C. Otot mengecil; D. Kulit kering)
- 7 Penyebab *stunting* antara lain, kecuali:  
(A. Kurangnya air bersih dan sanitasi; B. Pelayanan kesehatan ibu hamil terbatas; C. Pengetahuan ibu hamil tentang gizi sehat terbatas; D. Stress berkepanjangan)
- 8 Beberapa akibat *stunting* pada balita dan anak antara lain, kecuali:  
(A. Pertumbuhan badan terhambat; B. Sering mengalami infeksi; C. Kecerdasan menurun; D. Wajah lebih tua)
- 9 Pencegahan *stunting* pada balita dan anak antara lain, kecuali:  
(A. Pemenuhan gizi seimbang; B. Imunisasi lengkap; C. Membatasi konsumsi protein; D. ASI eksklusif)
- 10 Pencegahan *stunting* yang dapat dilakukan ibu hamil, kecuali:  
(A. Pemberian makanan tambahan; B. Pemenuhan gizi seimbang; C. Hidup senang dan cegah stress; D. Persalinan dengan ahlinya)

Hasil *pretest* berdasarkan Tabel 2 dan Gambar 2 menunjukkan bahwa nilai maksimal yang diperoleh adalah 7 (30%), artinya minim dan terbatasnya pemahaman dan pengetahuan awal peserta terkait materi *stunting* dan yoghurt. Setelah tim UNJ memberikan pengetahuan dan penjelasan materi yoghurt dan *stunting* melalui paparan, pendampingan pembuatan yoghurt dengan demonstrasi serta tanya jawab disertai diskusi interaktif, nilai *post test* tertinggi yang didapat peserta mencapai 10 (20%).

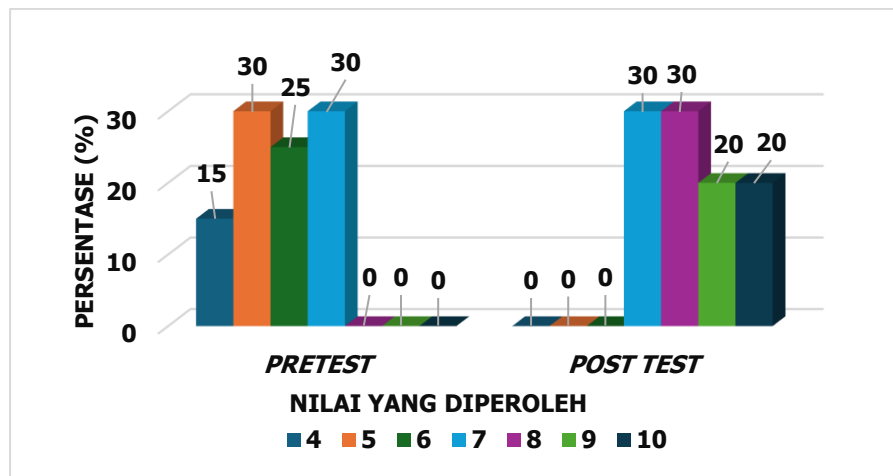
**Tabel 2.** Nilai yang Diperoleh Peserta saat *Pretest* dan *Post Test*

Nilai	Jumlah Peserta		Persentase (%)	
	<i>Pretest</i>	<i>Post test</i>	<i>Pretest</i>	<i>Post test</i>
4	3	0	15	0
5	6	0	30	0
6	5	0	25	0
7	6	6	30	30
8	0	6	0	30
9	0	4	0	20
10	0	4	0	20

Hasil kegiatan sosialisasi informasi tentang *stunting* dan yoghurt adalah (1) edukasi dan pengetahuan peserta tentang *stunting* (termasuk pengertian, penyebab, dampak, hingga langkah-langkah pencegahannya) meningkat dan diharapkan peserta berkontribusi dalam mengurangi dan akhirnya menghilangkan tingkat *stunting*; (2) peningkatan pemahaman masyarakat tentang yoghurt (salah satu hasil olahan susu) sebagai sumber protein untuk pencegahan *stunting*. Peserta sangat antusias dan memiliki rasa ingin tahu lebih dalam dengan aktif mengajukan beberapa pertanyaan yaitu (1) perbedaan *stunting*, busung lapar, dan marasmus; (2) apakah kondisi anak yang sudah dinyatakan *stunting* bisa kembali seperti anak yang bebas *stunting*; (3) apakah kondisi ekonomi menjadi penyebab anak *stunting*; (4) bagaimana penanganan khusus untuk anak yang



mengalami *stunting*; (5) cara membedakan *stunting* dan genetik (keturunan karena orang tua juga kecil); (6) apakah *stunting* dapat dicegah dengan konsumsi vitamin/ suplemen/ minyak ikan.



Gambar 2. Diagram Batang Nilai Peserta Saat *Pretest* dan *Post Test*

Hasil kegiatan demonstrasi langsung tentang rangkaian proses pembuatan yoghurt memberikan hasil yaitu (1) peserta mengerti setiap proses pembuatan yoghurt dengan terperinci, termasuk pemilihan susu yang akan digunakan, pencegahan kontaminasi jamur atau bakteri atau kapang atau khamir pada susu dengan cara sterilisasi alat memakai sabun dan perendaman alat dalam air panas mendidih, penggunaan api kecil saat pemanasan susu agar protein susu tidak rusak, penggunaan wadah yang dipakai harus kedap udara, dapat ditutup rapat, dan ruang gelap; (2) peserta memahami beberapa tips penting agar proses pembuatan yoghurt berhasil dengan optimal yaitu menyimpan yoghurt pada suhu 4°C agar awet, memperhatikan waktu kadaluarsa starter dan jenis starter yang digunakan, membuat tekstur yoghurt yang lebih cair. Sikap peserta tampak serius, fokus dan menyimak dengan penuh perhatian saat tim mahasiswa mempraktekan tahapan pembuatan yoghurt dari awal sampai akhir.

Tabel 3. Daftar Pertanyaan dan Hasil Angket Umpan Balik Kegiatan untuk Peserta

No	Pernyataan	SS*	S*	KS*	TS*
1	Secara keseluruhan, saya memahami dan mengerti informasi dan pengetahuan tentang yoghurt meliputi nutrisi untuk pencegahan <i>stunting</i>	44,44%	55,56%	0%	0%
2	Secara keseluruhan, saya puas dengan cara penyajian dan pelayanan materi dalam memberikan informasi dan pengetahuan tentang yoghurt meliputi nutrisi untuk pencegahan <i>stunting</i>	33,33%	66,67%	0%	0%
3	Secara keseluruhan, saya puas dengan cara penyajian dan pelayanan penerbit dalam memberikan demonstrasi cara membuat yoghurt	44,44%	55,56%	0%	0%
4	Penerbit sangat memahami topik yang disampaikan.	33,33%	66,67%	0%	0%
5	Penerbit menyampaikan materi yoghurt dengan baik, mudah dipahami, dan memberikan contoh-contoh implementasi yang relevan	44,44%	55,56%	0%	0%



6	Waktu yang diberikan kepada pemateri untuk menyampaikan materi yoghurt mencukupi	33,33%	66,67%	0%	0%
7	Waktu yang disediakan untuk pendampingan mencukupi	33,33%	66,67%	0%	0%
8	Pemateri menjawab seluruh pertanyaan peserta dengan baik	33,33%	66,67%	0%	0%
9	Pendampingan berlangsung dengan lancar (tidak ada kendala teknis)	44,44%	55,56%	0%	0%
10	Setelah mengikuti pendampingan, saya memperoleh wawasan dan pengetahuan baru tentang yoghurt	<b>55,56%</b>	44,44%	0%	0%
11	Informasi dan pengetahuan tentang yoghurt akan saya berikan dan sampaikan kepada masyarakat sekitar lingkungan saya.	11,11%	<b>88,89%</b>	0%	0%

\*SS = Sangat setuju; S = Setuju; KS = Kurang Setuju; TS = Tidak Setuju

Tabel 3 menampilkan daftar pertanyaan dan hasil angket umpan balik kegiatan. Sebanyak 55,56% peserta menyatakan memperoleh wawasan dan pengetahuan baru tentang yoghurt setelah mengikuti pendampingan. Peserta (88,89%) juga termotivasi untuk memberikan dan menyampaikan informasi dan pengetahuan tentang yoghurt kepada masyarakat sekitar lingkungannya.



**Gambar 3.** Demonstrasi Pembuatan Yoghurt oleh Tim UNJ dan Produk Yoghurt

## KESIMPULAN

Pendampingan pembuatan yoghurt sehat, mudah dan sederhana yang dilakukan oleh tim UNJ pada Kader Posyandu Cempaka Kelurahan Larangan Selatan Kota Tangerang telah berhasil terlaksana. Peserta kegiatan sangat bersemangat, memiliki antusiasme yang tinggi dalam mengikuti dan memperhatikan seluruh kegiatan dari awal sampai akhir acara dengan konsentrasi penuh, fokus dan bersungguh sungguh. Melalui kegiatan ini, pemahaman dan pengetahuan peserta bertambah serta meningkatkan kesadaran peserta terhadap pentingnya pendampingan pembuatan dan manfaat yoghurt dalam rangka pencegahan kasus *stunting*. Seluruh kader menyatakan termotivasi dan berkomitmen untuk memberikan dan menyampaikan informasi dan pengetahuan tentang yoghurt kepada keluarga, tetangga dan masyarakat sekitar lingkungannya. Dalam rangka memastikan dan mengoptimalkan keberhasilan pembuatan yoghurt, maka pemantauan secara rutin sebaiknya dilakukan setelah kegiatan sosialisasi dan demonstrasi. Tujuan dari pemantauan ini adalah untuk mengevaluasi tingkat pencapaian dan keberlanjutan yoghurt sebagai upaya mendukung pencegahan kasus *stunting*.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih tim PkM haturkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UNJ sebagai penyedia hibah, sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan PkM Terintegrasi KKN UNJ nomor: 12/PPM-KKN/LPPM/III/2023, Tanggal 17 Maret 2023.

## DAFTAR

Andriani, M.,  
Qamarya,  
E., &  
(2023).  
(*Granola*  
Makanan  
Pencegah  
Balita



Dompu Barat Kabupaten Dompu. In *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan)* (Vol. 7, Issue 1).  
<https://doi.org/10.58258/jisip.v7i1.4010>

Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi dengan Al-Qur'an. In *Jurnal Tadris IPA Indonesia* (Vol. 1, Issue 3,

## PUSTAKA

Hairunis, M. N.,  
N., Faturahmah,  
Juniarti, W.  
Pangan Lokal  
*moringa*) Sebagai  
Tambahan  
*Stunting* pada  
Gizi Kurang di  
Puskesmas





pp. 427–435). <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393>

- Arbie, F. Y., & Labatjo, R. (2019). Examining the Nutrition Levels and Stunting Problem in Indonesian Children. In *Action: Aceh Nutrition Journal* (Vol. 4, Issue 2, p. 89). <https://doi.org/10.30867/action.v4i2.126>
- Capcanari, T., Chirsanova, A., Covaliov, E., & Siminiuc, R. (2021). Development of Lactose Free Yogurt Technology for Personalized Nutrition. In *Food and Nutrition Sciences* (Vol. 12, Issue 11, pp. 1116–1135). <https://doi.org/10.4236/fns.2021.1211082>
- Idal. (2015). Rekomendasi Praktik Pemberian Makan Berbasis Bukti pada Bayi dan Batita di Indonesia untuk Mencegah Malnutrisi. In *UKK Nutrisi dan Penyakit Metabolik, Ikatan Dokter Anak Indonesia*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Liu, E., Zheng, H., Shi, T., Ye, L., Konno, T., Oda, M., Shen, H., & Ji, Z. S. (2016). Relationship between *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* under Whey Conditions: Focus on Amino Acid Formation. In *International Dairy Journal* (Vol. 56, pp. 141–150). <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.01.019>
- Marlina, L., Adawiyah, R., Gitosaputro, S., & Efendi, U. (2023). Pencegahan *Stunting* melalui Pemberdayaan Masyarakat di Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu. In *Dst* (Vol. 3, Issue 1, pp. 22–36). <https://doi.org/10.47709/dst.v3i1.1983>
- Nilandita, W. (2018). *International Conference on Sustainable Health Promotion 2018 Study of Physical Environment Factors on Pneumonia in Indonesia* (pp. 52–55).
- Rings, E. H. H. M., Grand, R. J., & Buller, H. A. (1994). Lactose Intolerance and Lactase Deficiency in Children. In *Current Opinion in Pediatrics* (Vol. 6, Issue 5, pp. 562–567). <https://doi.org/10.1097/00008480-199410000-00010>
- Riptek Widya, J., Galuh, H. C., Cahya, N. P., Karnowo/Jurnal Riptek ; Cahyati, W., Prameswari, W. H., Wulandari, G. N., & Karnowo, C. (2019). Kajian Stunting di Kota Semarang. In *Jurnal Riptek* (Vol. 13, Issue 2, pp. 101–106). <http://ripteck.semarangkota.go.id>
- Sfakianakis, P., & Tzia, C. (2014). Conventional and Innovative Processing of Milk for Yogurt Manufacture; Development of Texture and Flavor: A review. In *Foods* (Vol. 3, Issue 1, pp. 176–193). <https://doi.org/10.3390/foods3010176>
- SSGI. (2023). Hasil Survei Status Gizi Indonesia. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* (pp. 77–77). <https://promkes.kemkes.go.id/materi-hasil-survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2022>
- Sumartini, E. (2022). Studi Literatur : Riwayat Penyakit Infeksi dan *Stunting* pada Balita. In *Jurnal Kesehatan Mahardika* (Vol. 9, Issue 1, pp. 55–62). <https://doi.org/10.54867/jkm.v9i1.101>
- Trihono, Atmarita, dkk. (2015). *Stunting in Indonesia, Problems and Solutions* (Issue 1, pp. 1–14).
- Wulandari Leksono, A., Kartika Prameswary, D., Sekar Pembajeng, G., Felix, J., Shafa Ainan Dini, M., Rahmadina, N., Hadayna, S., Roroputri Aprilia, T., Hermawati, E. (2021). Risiko Penyebab Kejadian *Stunting* pada Anak. In *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat: Pengmaskemas* (Vol. 1, Issue 2, pp. 34–38).