



Sosialisasi Pengembangan Menu Pemberian Makanan Anak Sekolah Berbasis Budaya Lokal

Fitria Budi Utami^{1*}, Maya Lestari¹, Yogi Gumilar¹, Purwani Husodo²

¹Program Studi PG PAUD, Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin, Jl. KH Syekh Nawawi KM 4 No.13 Matagara, Tigaraksa Kabupaten Tangerang – Banten

²Program Studi Ilmu Komputer, Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin, Jl. KH Syekh Nawawi KM 4 No.13 Matagara, Tigaraksa Kabupaten Tangerang – Banten

*Email koresponden: fitriabudiutami.2005@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Received: 9 Oct 2024

Accepted: 28 Oct 2024

Published: 31 Dec 2024

Kata kunci:

Budaya Lokal;
PAUD;
Pemberian Makanan
Tambahkan Anak
Sekolah.

Keywords:

Early Childhood
Education;
Local Culture;
Providing Additional
Food for School
Children.

ABSTRAK

Background: Peningkatan kualitas gizi anak usia dini sangat penting dalam mendukung tumbuh kembang optimal, terutama di wilayah Kabupaten Tangerang yang masih menghadapi permasalahan stunting. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman guru PAUD dan orang tua terkait pentingnya nutrisi seimbang dan pemanfaatan bahan makanan lokal dalam menyusun menu makanan sehat di sekolah. **Metode:** Kegiatan sosialisasi dan pelatihan interaktif telah dilaksanakan, meliputi teknik memasak sehat, pengetahuan gizi, dan penggunaan bahan pangan lokal. Selain itu, penerapan teknologi dilakukan melalui media sosial untuk menyebarkan informasi pentingnya gizi seimbang serta menyediakan tutorial memasak. **Hasil:** Evaluasi program dilakukan melalui *Pre-Test* dan *Post-Test* yang menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan peserta. Survei kepuasan satu bulan setelah program juga menunjukkan bahwa pengetahuan yang diberikan mulai diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. **Kesimpulan:** Program ini diharapkan dapat mengurangi angka kekurangan gizi pada anak usia dini dan mendorong penggunaan bahan makanan lokal sebagai upaya keberlanjutan kesehatan anak di PAUD.

ABSTRACT

Background: Improving the nutritional quality of early childhood is crucial for supporting optimal growth and development, especially in Tangerang Regency, which still faces stunting issues. This program aimed to enhance the understanding of PAUD teachers and parents regarding the importance of balanced nutrition and the use of local food ingredients in creating healthy school meal menus. **Methods:** Interactive socialization and training activities were conducted, covering healthy cooking techniques, nutrition knowledge, and the use of local food ingredients. Additionally, technology has been implemented through social media to disseminate information on balanced nutrition and provide cooking tutorials. **Results:** Program evaluation was carried out through *Pre-Tests* and *Post-Tests*, which showed a significant increase in the participants' knowledge. A satisfaction survey conducted one month after the program indicated that the knowledge provided had begun to be applied in daily life, particularly in the school environment. **Conclusions:** This program is expected to reduce malnutrition rates in early childhood and promote the use of local food ingredients as a sustainable approach to improve children's health in PAUD.



PENDAHULUAN

Kabupaten Tangerang memiliki potensi yang cukup besar dalam hal pembangunan pendidikan, termasuk pendidikan anak usia dini (PAUD). Namun, masih terdapat beberapa permasalahan terkait pemberian makanan anak sekolah (PMTAS) di PAUD yang perlu diatasi melalui sosialisasi pengembangan menu berbasis budaya lokal. Terlebih isu stunting di daerah ini masih menjadi salah satu masalah gizi yang menjadi perhatian bersama saat ini. Penyebab stunting dapat terjadi dikarenakan oleh banyak faktor. Stunting bukan hanya tentang tubuh pendek yang menurut sebagian masyarakat disebabkan oleh keturunan (Aryastami, 2017)

Stunting merupakan suatu kondisi dimana individu mengalami gagal tumbuh yang diakibatkan oleh kurang terpenuhinya asupan gizi, infeksi, dan juga hormon pertumbuhan. Untuk mencegahnya, dilakukanlah Tindakan-tindakan intervensi stunting yang dimulai sejak 1000 hari pertama kehidupan (1000 HPK). Seperti yang diungkapkan oleh Rachman (2020) bahwa pemenuhan gizi selama 1.000 HPK mencakup terpenuhinya makronutrien (zat gizi makro) seperti protein, karbohidrat dan lemak juga mikronutrien (zat gizi mikro) yang terkandung dalam sayuran dan buah-buahan, karbohidrat dan lemak tapi juga mikronutrien (zat gizi mikro) yang terkandung dalam sayuran dan buah-buahan. Pada 1000 HPK, pemenuhan gizi anak sangat membutuhkan peran orang tua, terutama seorang ibu. Ibu berperan penting dalam menyiapkan dan menyediakan makan bagi anak serta pengasuhannya (Umasugi et al., 2020).

Senada dengan pendapat di atas, hasil penelitian yang dilakukan (Denianus Nong Yendi et al., 2017) menyimpulkan bahwa peran ibu dalam pemenuhan gizi anak dimulai dari membentuk pola makan anak, menciptakan situasi yang menyenangkan dan menyajikan makanan yang menarik. Dari penyusunan menu makanan, pembelian, pemberian makanan pada anak, pola makan anak dan frekuensi makan anak pun dipengaruhi oleh peran ibu didalamnya. Selain orang tua, ketika anak-anak sudah mulai memasuki sekolah, maka warga sekolah yang mencakup kepala sekolah dan guru juga berperan dalam membentuk perilaku anak ketika memilih makanan tambahan yang sehat. Dalam hal ini, sekolah berupaya untuk memenuhi gizi anak dengan penyediaan menu makanan tambahan yang sehat, bervariasi, dan menarik bagi anak (Nurbiyati et al., 2014), (Wandini & Marina, 2022), (Puspita & ILM, 2021). Hal ini dapat meminimalkan kebiasaan jajan sembarangan yang dilakukan anak dan secara tidak langsung menjamin keamanan dan kebersihan makanan yang dikonsumsi anak-anak. Melalui pemberian makanan tambahan yang sehat, maka anak bisa mendapatkan tambahan kalori selain makanan pokok (Denianus Nong Yendi et al., 2017).

Selain pengetahuan, menurut Vidyasari & Frianto (2019) kebiasaan pemberian makanan tambahan yang sehat ini penting karena dapat mempengaruhi sikap anak dalam pemilihan makanan yang anak sukai. Menurut Vidyasari & Frianto (2019) Ciri-ciri makanan sehat antara lain makanan yang tidak memiliki warna mencolok, manis-asam-gurih berlebihan, dikemas dalam kemasan yang aman yaitu bahan *polyethylene* (PE) dan *polypropylene* (PP) yang berwarna bening/tidak keruh dan memiliki izin dari BPOM. Selain itu perlu juga memperhatikan komposisi kandungan bahannya serta kebersihan dalam pengolahan bahan. Selanjutnya, berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Makanan, terdapat beberapa aspek yang diatur

dalam penanganan makanan makanan yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Dari beberapa aspek tersebut dapat mempengaruhi kualitas makanan (Utami, 2020).

Permasalahan prioritas dari Sosialisasi Pengembangan Menu Pemberian Makanan Anak Sekolah (PMTAS) Berbasis Budaya Lokal pada PAUD di Kabupaten Tangerang adalah kurangnya Kesadaran tentang Pentingnya Nutrisi Seimbang: Banyak orang tua dan pendidik

PAUD yang kurang menyadari pentingnya memberikan makanan bergizi dan seimbang bagi

anak usia dini. Hal ini dapat mengakibatkan anak-anak tidak mendapatkan asupan nutrisi yang cukup untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangannya. Selain itu, keterbatasan Variasi Menu Makanan Sehat dan Bergizi: Terdapat keterbatasan dalam variasi menu makanan sehat dan bergizi di PAUD, sehingga anak-anak cenderung mendapatkan makanan yang monoton dan kurang bergizi. Hal ini dapat mengakibatkan kurangnya minat anak terhadap makanan sehat dan berdampak pada kesehatan mereka secara keseluruhan. Kurangnya Pengetahuan dan Keterampilan dalam Memasak Makanan Sehat Berbasis Budaya Lokal yang dimiliki Orang tua dan pendidik PAUD sering kali tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup dalam memasak makanan sehat dan bergizi berdasarkan budaya lokal. Hal ini juga menghambat mereka untuk menyajikan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi anak-anak dan potensi bahan makanan lokal yang ada. Angka Kekurangan Gizi pada Anak Usia Dini: Masih tingginya angka kekurangan gizi pada anak usia dini di Kabupaten Tangerang menjadi permasalahan serius yang perlu segera diatasi. Kekurangan gizi dapat berdampak negatif pada pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, dan kesehatan anak-anak, serta berpotensi menghambat potensi generasi muda di masa depan.

METODE

Program ini telah dimulai dengan sosialisasi yang mencakup penyusunan materi berisi informasi mengenai pentingnya nutrisi seimbang, variasi menu makanan sehat, serta pentingnya memasak makanan berbasis budaya lokal. Sosialisasi telah dilaksanakan melalui berbagai kegiatan, seperti seminar, lokakarya, dan pertemuan yang melibatkan orang tua dan pendidik PAUD. Setelah itu, pelatihan juga telah dilaksanakan, dimulai dengan survei untuk mengidentifikasi aspek yang perlu ditingkatkan dalam memasak makanan sehat berbasis budaya lokal. Program pelatihan dirancang sesuai dengan kebutuhan tersebut, mencakup teknik memasak, pengetahuan gizi, dan penggunaan bahan makanan lokal. Pelatihan ini telah berjalan interaktif dengan kombinasi teori dan praktik, serta melibatkan peserta secara aktif.

Selain itu, penerapan teknologi juga telah dilakukan melalui media sosial untuk menyebarkan informasi mengenai pentingnya gizi seimbang, disertai dengan tutorial memasak makanan sehat. Tim pengabdian juga telah menghasilkan konten digital berupa video tutorial memasak dan infografis tentang gizi seimbang, yang telah diakses secara luas. Dalam tahap pendampingan, tim telah memberikan bimbingan kepada orang tua dan pendidik PAUD dalam menyusun menu makanan sehat, memasak, serta memperkenalkan menu baru kepada anak-anak. Evaluasi program dilakukan secara berkala, meliputi survei kepuasan, observasi langsung, dan analisis data gizi anak yang telah diperoleh.

Untuk memastikan keberlanjutan program, tim pengabdian telah membentuk kelompok diskusi yang bertujuan untuk mempertahankan keterlibatan dan kontinuitas program. Pelatihan tambahan dan dukungan teknis juga telah diberikan kepada orang tua dan pendidik PAUD untuk memastikan implementasi menu sehat terus berjalan. PAUD/TK Aisyiyah Bustanul Athfal di Kabupaten Tangerang telah aktif berpartisipasi dalam semua tahapan program, mulai dari sosialisasi hingga penerapan praktik sehari-hari. PAUD juga telah terlibat dalam kelompok diskusi untuk berbagi pengalaman dan tantangan dalam penerapan menu makanan sehat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

TK Aisyiyah Busthanul Athfal, yang berlokasi di Jl. Cempaka 8 Perum Bumi Indah Tahap 3, Kabupaten Tangerang, adalah lembaga Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) yang melayani anak-anak berusia 3 hingga 6 tahun dengan jumlah siswa sekitar 50 anak. Tenaga pengajar terdiri dari tiga guru yang berpengalaman dalam pendidikan anak usia dini, namun masih membutuhkan pengembangan dalam aspek kesehatan dan nutrisi anak. Saat ini, lembaga telah memfokuskan diri pada peningkatan kualitas pendidikan, tetapi ada beberapa area yang masih memerlukan perbaikan, terutama dalam hal pemberian makanan tambahan yang sehat dan rutin bagi anak-anak. Meski program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) sudah ada, namun penerapannya belum optimal, dengan menu yang kurang memperhatikan aspek kebudayaan atau dengan kata lain kurang menggunakan bahan makanan lokal dan kurang bervariasi.

Guru dan orang tua di lembaga ini sudah memahami pentingnya makanan sehat untuk anak-anak, tetapi belum mendalami pemanfaatan bahan makanan lokal yang mudah diakses dan dapat mendukung pertumbuhan anak secara optimal. Di sisi lain, lembaga menghadapi keterbatasan sumber daya, baik dari segi anggaran maupun kemampuan untuk menyediakan makanan tambahan yang bergizi. Pemahaman mengenai pengolahan makanan berbasis budaya lokal juga belum sepenuhnya diterapkan. Masyarakat di sekitar PAUD sebenarnya memiliki tradisi kuliner yang kaya, namun potensi ini belum banyak dimanfaatkan dalam menyusun menu makanan untuk anak-anak di sekolah.

Program yang dirancang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran orang tua dan pendidik PAUD tentang pentingnya nutrisi seimbang bagi anak usia dini, sekaligus mendorong penggunaan bahan makanan lokal dalam penyusunan menu makanan sekolah. Selain itu, program ini akan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada orang tua serta pendidik dalam memasak makanan sehat berbasis budaya lokal. Dengan penerapan program ini, diharapkan dapat mengurangi angka kekurangan gizi pada anak usia dini di Kabupaten Tangerang, serta mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam upaya meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan anak-anak.

Manfaat dari program ini sangat luas, mulai dari peningkatan pemahaman tentang asupan gizi seimbang hingga penggunaan bahan makanan lokal yang kaya nutrisi, terjangkau, dan ramah lingkungan. Pelatihan akan diberikan kepada guru PAUD dan orang tua tentang penyusunan menu sehat dan bergizi, yang juga diharapkan dapat membantu mengurangi risiko malnutrisi di kalangan anak-anak. Program ini juga mengajarkan cara mengembangkan menu makanan yang berkelanjutan dan memperkuat hubungan antara lembaga pendidikan, keluarga, dan masyarakat

dalam menciptakan lingkungan yang mendukung perkembangan anak agar tumbuh sehat dan cerdas.

Penyusunan materi sosialisasi dilakukan melalui Forum Group Discussion oleh tim pengabdian, yang mencakup informasi tentang pentingnya nutrisi seimbang, variasi menu makanan sehat dan bergizi, serta pentingnya memasak makanan berbasis budaya lokal. Sosialisasi dilaksanakan melalui serangkaian kegiatan, termasuk seminar daring bersama ahli gizi, Anugrah Novianti, S.Gz., M.Gz., yang memberikan pemahaman mendalam mengenai kebutuhan nutrisi anak usia dini. Seminar ini diikuti oleh guru PAUD dan orang tua dengan menggunakan platform video konferensi, sehingga memungkinkan partisipasi yang lebih luas. Dalam seminar tersebut, peserta belajar tentang pentingnya asupan nutrisi seimbang, dampak kekurangan dan kelebihan gizi, serta cara memilih dan mengolah bahan makanan lokal yang kaya gizi untuk menu anak.

Selain seminar, lokakarya langsung di lembaga mitra juga dilaksanakan untuk memberikan pemahaman mendalam kepada tenaga pendidik dan orang tua (Utami et al., 2024) terkait pengembangan menu makanan sehat berbasis budaya lokal. Lokakarya ini mencakup penyampaian materi tentang prinsip dasar gizi seimbang, pemanfaatan bahan pangan lokal, dan teknik penyusunan menu yang menarik. Salah satu sesi penting dalam lokakarya ini adalah demonstrasi langsung mengenai pembuatan menu Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah berbasis bahan lokal, di mana peserta dilibatkan dalam praktik memasak dan menyajikan makanan yang menarik bagi anak-anak. Peserta juga diarahkan untuk menyusun rencana menu PMTAS yang dapat diterapkan di PAUD, dengan panduan dari tim pengabdian.

Kegiatan lokakarya pengolahan makanan padat gizi berbasis pangan lokal yang dilakukan sangat penting untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah makanan sehat dan bergizi (Klaasvakumok Kamuri et al., 2023). Selain itu lokakarya ini dapat menjadi sarana untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan orang tua, sehingga mereka dapat memberdayakan atau memanfaatkan berbagai sumber daya yang tersedia untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi, meningkatkan kualitas hidup, dan kesejahteraan (Utami et al., 2024).



Gambar 1. Kegiatan Lokakarya di Lembaga Mitra

Pengukuran keberhasilan program telah dilakukan melalui *Pre-Test* dan *Post-Test* guna menilai peningkatan pengetahuan peserta mengenai gizi seimbang dan penggunaan bahan

makanan lokal. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya peningkatan signifikan antara hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*, yang mengindikasikan bahwa program ini berhasil meningkatkan pemahaman para guru PAUD dan orang tua mengenai pentingnya penyusunan menu makanan sehat dan bergizi untuk anak-anak. Selain itu, survei kepuasan dan implementasi yang dilakukan satu bulan setelah program juga menunjukkan bahwa pengetahuan yang telah diberikan mulai diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, khususnya di lingkungan sekolah.

Tabel yang memperlihatkan perbandingan hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* serta data dari survei kepuasan dapat dilihat di bawah ini:

Tabel 1. Nilai Rata-rata Peningkatan Pengetahuan Tentang Gizi Seimbang

Indikator	<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>
Pengetahuan tentang gizi anak	45	85
Pengetahuan tentang bahan lokal	40	80
Dampak anak yang tidak mendapatkan gizi seimbang	30	75
Kemauan untuk mengadopsi PMTAS	35	65

Tabel 2. Nilai Perubahan Sikap dan Perilaku serta Adopsi Praktik Pemberian Makanan Sehat Berbasis Budaya Lokal

Indikator	<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>
Sikap terhadap pentingnya gizi berbasis budaya lokal	50	80
Perubahan perilaku dalam penyusunan menu sehat di rumah	40	70
Penggunaan bahan makanan lokal dalam menu sehari-hari	70	90
Adopsi praktik pemberian makanan sehat berbasis budaya lokal	35	75

Hasil dari penerapan produk teknologi dan inovasi ini menunjukkan dampak yang signifikan dalam peningkatan keterampilan dan produktivitas mitra pengabdian, yakni para guru dan orang tua di PAUD Aisyiyah Bustanul Athfal Kabupaten Tangerang. Setelah mengikuti pelatihan dan sosialisasi, para guru mampu mengintegrasikan pemahaman tentang gizi seimbang

ke dalam kegiatan sehari-hari di sekolah. Mereka juga dapat menggunakan poster informasi gizi sebagai alat bantu dalam mengedukasi anak-anak dan orang tua mengenai pentingnya konsumsi makanan yang sehat dan bergizi.

Selain itu, aplikasi Sehat Budaya menjadi alat yang sangat bermanfaat bagi masyarakat dalam mengakses informasi gizi dengan mudah. Para orang tua dapat merencanakan menu tambahan untuk anak-anak mereka berdasarkan saran yang diberikan oleh aplikasi. Hal ini tidak hanya memudahkan dalam perencanaan menu, tetapi juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya penggunaan bahan-bahan lokal yang kaya nutrisi. Penggunaan aplikasi ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas keluarga dalam menyediakan makanan yang sehat, sekaligus mendukung upaya pemerintah dalam pencegahan stunting dan kekurangan gizi pada anak usia dini.

Secara keseluruhan, penerapan teknologi dan inovasi ini telah berkontribusi dalam memperkuat kapasitas masyarakat dalam memahami dan mempraktikkan pola makan sehat berbasis budaya lokal. Dampak dari program ini diharapkan berlanjut dalam jangka panjang, dengan peningkatan kesehatan anak-anak di Kabupaten Tangerang sebagai indikator utamanya. Implementasi poster dan aplikasi Sehat Budaya telah berhasil menciptakan ekosistem baru di mana orang tua, guru, dan komunitas secara aktif terlibat dalam pemberian makanan tambahan yang bergizi bagi anak-anak.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah berhasil dilaksanakan dengan baik. Sosialisasi yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman pendidik serta orang tua mengenai pentingnya pemberian makanan bergizi yang sesuai dengan budaya lokal kepada anak-anak usia dini, dalam prosesnya tim pengabdian memberikan materi tentang kebutuhan gizi anak, pentingnya menu sehat, serta bagaimana memanfaatkan bahan pangan lokal yang mudah diakses dan bernilai gizi tinggi.

Melalui kegiatan ini, peserta, terutama para guru PAUD dan orang tua murid mitra telah mendapatkan pengetahuan baru tentang penyusunan menu yang sehat dan bervariasi dengan memanfaatkan sumber daya lokal. Mereka juga lebih memahami pentingnya gizi dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak secara optimal. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan antusiasme dan kesadaran akan pentingnya gizi yang baik untuk anak-anak, serta tercapainya pemahaman yang lebih baik mengenai penerapan budaya lokal dalam penyusunan menu makanan.

Adapun rencana pada tahap berikutnya adalah tetap akan melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan sosialisasi awal, termasuk penilaian respons guru, orang tua, dan anak-anak PAUD terkait dengan pemahaman dan penerapan menu berbasis budaya lokal dengan tujuan mengidentifikasi keberhasilan dan kendala yang dihadapi selama sosialisasi awal, termasuk tingkat penerimaan masyarakat terhadap konsep menu PMTAS berbasis budaya lokal. Selain itu, luaran berupa buku menu berbasis budaya lokal yang berisikan menu-menu PMTAS dengan resep-resep yang mudah diikuti pihak sekolah akan di proses cetak ber-ISBN kemudian di sebar luaskan. Web-site Sehat Budaya sebagai bentuk luaran IPTEK dalam kegiatan ini pun akan terus dikembangkan dan di sosialisasikan ke lembaga-lembaga pendidikan lain. Hal ini akan

dimasukan sebagai bentuk evaluasi program berdasarkan baseline yang diambil yaitu 2023-2024 dan 2024-2025. Pengusung juga masih bertanggung jawab terhadap luaran yang masih belum tercapai 100 persen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Hibah PkM BIMA atas pembiayaannya dan juga kepada LPPM Universitas Muhammadiyah A.R Fachruddin dan juga Seluruh Tim dan Pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan ini. pemberi dana kegiatan atau donatur.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryastami, N. K. (2017). Kajian Kebijakan dan Penanggulangan Masalah Gizi Stunting di Indonesia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 45(4). <https://doi.org/10.22435/bpk.v45i4.7465.233-240>
- Denianus nong yendi, y., luh putu eka, n., & maemunah, n. (2017). Hubungan antara peran ibu dalam pemenuhan gizi anak dengan status gizi anak prasekolah di tk dharma wanita persatuan 2 tlogomas kota malang. In *nursing news* (vol. 2, issue 2).
- Klaasvakumok kamuri, o. J., manongga, i. R., neno, m. S., & aman, d. K. (2023). Pengolahan makanan padat gizi berbasis pangan lokal kepada ibu rumah tangga dengan balita stunting di kabupaten tts. *Jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 03(02), 73–80. <https://stp-mataram.e-journal.id/amal>
- Nurbiyati, t., agus, ;, & wibowo, h. (2014). *Pentingnya memilih jajanan sehat demi kesehatan anak*.
- Puspita, i. D., & ilm, i. M. (2021). Pelatihan pemilihan dan identifikasi jajanan sehat anak. *Jurnal kreativitas dan inovasi (jurnal kreasnova)*, 1(2), 87–91. <https://doi.org/10.24034/kreasnova.v1i2.5024>
- Rachman, S. A. (2020). Pentingnya Penyediaan Lingkungan Belajar yang Kondusif Bagi Anak Usia Dini Berbasis Kunjungan Belajar di Masa New Normal. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 6(3), 480–487. <https://doi.org/10.5281/zenodo.4035268>
- Umasugi, f., wondal, r., & alhadad, b. (2020). Kajian pengaruh pemahaman orangtua terhadap pemenuhan gizi anak melalui lunch box (bekal makanan). *Pendidikan guru pendidikan anak usia dini*, 1(3), 1–15. <https://doi.org/10.33387/cahayapd.v2i2.1927>
- Utami, F. B. (2020). The Implementation of Eating Healthy Program in Early Childhood. *Jurnal Pendidikan Usia Dini*, 14(1), 125–140. <https://doi.org/10.21009/JPUD.141.09>
- Utami, f. B., fitria, e., safitri, e., & zulaiha, i. (2024). Penyuluhan parenting sebagai upaya penanggulangan stunting pada anak usia dini di kelurahan cipondoh makmur kecamatan cipondoh kota tangerang. *Jurnal pengabdian masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.51771/jukeshum.v4i2.855>
- Vidyasari, R., & Frianto, F. (2019). Pemenuhan Gizi Dalam Makanan Jajanan Anak Sekolah Untuk Generasi Emas di Kampung Parung Bingung Depok. *Jurnal Pemberdayaan Komunitas MH Thamrin*, 1(1), 38–44. <https://doi.org/10.37012/jpkmht.v1i1.384>
- Wandini, k., & marina, s. (2022). Pengaruh penyuluhan pencegahan stunting terhadap tingkat pengetahuan kader posyandu di wilayah kerja uptd puskesmas jombang kota tangerang selatan. In *jurnal ilmiah gizi kesehatan* (vol. 21). <https://journal.thamrin.ac.id/index.php/jigk/article/view/1455>