



Demonstrasi Camilan BB *Booster* 'Pisang Barongko' untuk Mencegah Gizi Kurang Di Desa Jumpang Kecamatan Wonosari

Hanifah Raudhatul Jannah¹, Amanda Cynthia Margareta¹, Linda Aulia¹, Adha Dzulhidjatul Izza¹, Imas Sa'idatul Anwari¹, Indah Selli Zevania Silitonga¹, Septi Nur Rachmawati^{1*}, Irma Prasetyowati²

¹Program Studi Gizi, Universitas Jember Kampus Bondowoso, Jalan Diponegoro, Kabupaten Bondowoso, Indonesia, 68251

²Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember, Jalan Kalimantan No. 37, Kabupaten Jember, Indonesia, 68121

*Email koresponden: septinr@unej.ac.id

ARTICLE INFO	A B S T R A K
Article history Received: 15 Mar 2025 Accepted: 12 Jun 2025 Published: 31 Jul 2025	Pendahuluan: Balita rentan terhadap kekurangan gizi, penyakit ataupun infeksi. Masalah gizi yang sering dijumpai pada balita yaitu gizi kurang. Faktor utamanya adalah asupan gizi yang kurang. Dalam upaya pencegahan gizi kurang di Desa Jumpang, Tim Praktik Belajar Lapangan (PBL) 18 FKM UNEJ dilakukan demonstrasi pembuatan camilan pisang barongko berbahan dasar pangan lokal. Studi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai PMT berupa camilan untuk mencegah gizi kurang di Desa Jumpang. Metode: Wawancara, tahap percobaan, penyuluhan, demonstrasi, dan evaluasi. Hasil: Berdasarkan hasil pretest dan posttest yang telah dilakukan, terjadi peningkatan pengetahuan responden sebesar 9,38%. Kesimpulan: Kegiatan demonstrasi pembuatan camilan pisang barongko memberikan dampak positif bagi ibu dan balita dan meningkatkan pengetahuan mengenai camilan sehat untuk balita.
Kata kunci: Balita, Gizi Kurang, Pemberian Makanan Tambahan Lokal.	
Keywords: <i>Supplementary Local-Based Food, Toddler, Undernutrition.</i>	A B S T R A C T Background: Toddlers are susceptible to malnutrition, illness, and infection. A common nutrition-related problem in toddlers is undernutrition. The main factor is deficiency nutrition intake. To prevent undernutrition in Jumpang Village, Praktik Belajar Lapangan 18 FKM UNEJ team arranged a demonstration of making banana barongko from local food-based. This study aims to increase knowledge and understanding of supplementary local-based food in snack form to prevent malnutrition in Jumpang Village. Method: Interview method, trial stage, counseling, demonstration, and evaluation. Result: Based on the result of the pre-test and post-test, there was an increase in respondent's knowledge of 9,38%. Conclusions: The demonstration of making banana barongko snack had a positive impact on mothers and toddlers, and it increased knowledge about healthy snacks for toddlers.



© 2025 by authors. Lisensi Jurnal Solma, UHAMKA, Jakarta. Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan Creative Commons Attribution (CC-BY) license.

PENDAHULUAN

Masa pertumbuhan dan perkembangan balita sangat penting untuk diperhatikan. Masa balita merupakan masa “golden age” dimana anak mengalami pertumbuhan dan perkembangan yang sangat pesat, sehingga membutuhkan asupan gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh (Hulu *et al.*, 2022). Pertumbuhan merupakan adanya sebuah peningkatan dalam ukuran fisik dan struktur tubuh secara keseluruhan. Sedangkan perkembangan yakni menunjukkan adanya perubahan, seperti perkembangan motorik kasar dan motorik halus, kecerdasan dan mental, kemampuan berbicara dan bahasa, cara bersosialisasi, dan emosi (Riska *et al.*, 2023). Pertumbuhan dan perkembangan pada anak terjadi bersamaan dan bersifat individual. Untuk menilai pertumbuhan anak, dapat melalui pengukuran antropometri, meliputi tinggi badan atau panjang badan, berat badan, lingkar kepala (Yulizawati & Afrah, 2022).

Masalah gizi sangat sering dijumpai pada kelompok usia balita (Hulu *et al.*, 2022). Balita merupakan kelompok usia yang rentan terhadap kekurangan gizi, penyakit ataupun infeksi, hingga kecacatan yang diakibatkan kekurangan gizi atau penyakit. Faktor yang mempengaruhi masalah gizi anak balita yaitu asupan gizi yang kurang dan penyakit infeksi, selain itu ketersediaan pangan, sanitasi yang kurang memadai, layanan kesehatan yang sulit diakses, pemberian ASI yang tidak tepat, serta pemberian makanan pendamping yang kurang tepat (Chawla *et al.*, 2020).

Berdasarkan data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023, balita yang mengalami gizi kurang sebesar 6,4% dan gizi buruk sebesar 2,1% di Indonesia. Di Jawa Timur, pada tahun 2023 prevalensi balita gizi kurang sebesar 4,8% dan gizi buruk sebesar 0,7%. Kota dengan prevalensi gizi kurang pada balita tertinggi yaitu pada Pasuruan dengan persentase sebesar 10,8%, sedangkan prevalensi balita gizi buruk tertinggi yaitu pada Kabupaten Tuban yaitu sebesar 2,5% (Dinas Kesehatan, 2024). Berdasarkan hasil terjun lapang di Desa Jumpong yang telah dilaksanakan oleh Tim Praktik Belajar Lapangan (PBL) 18 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember, 4 dari 25 anak pada kelompok usia balita (16%) mengalami gizi kurang dan 4 dari 20 anak pada kelompok usia baduta (20%) mengalami gizi kurang.

Berbagai upaya telah dilakukan untuk menanggulangi permasalahan gizi pada balita, salah satunya pemberian makanan tambahan. Pemberian makanan tambahan dapat diberikan sejak berusia 6 bulan keatas. PMT dapat diberikan kepada balita berupa makanan berbahan pangan lokal maupun makanan lainnya seperti biskuit fortifikasi (Kemenkes, 2024). Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada Desa Jumpong, pemberian makanan tambahan yang dilakukan oleh kader posyandu dan bidan setempat sudah baik dan beragam. Akan tetapi, balita setempat menghadapi tantangan yakni minimnya praktek pola makan bergizi dan terbatasnya akses ke sumber pangan yang beragam. Hasil analisis situasi mendapatkan bahwa hal tersebut disebabkan kurangnya pengetahuan ibu terkait kebutuhan gizi balita dan ketersediaan bahan pangan yang kurang beragam karena lokasi tempat tinggal responden terbilang cukup sulit untuk menjangkau pasar sehingga hanya mengandalkan pedagang sayur setempat dengan bahan makanan yang dijual relatif sama setiap hari. Bahan makanan yang sering dikonsumsi oleh balita di Desa Jumpong yaitu pisang dan telur.

Tim Praktik Belajar Lapangan (PBL) 18 FKM UNEJ melakukan pengabdian masyarakat berupa penyuluhan dan demonstrasi masak PMT pisang barongko kepada ibu balita di Desa Jumpong melalui kegiatan DEMEN CAMPI (Demonstrasi Menu Camilan BB Booster Pisang Barongko) dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan ibu balita dalam mengolah bahan makanan lokal menjadi menu camilan bergizi tinggi untuk balitanya. Oleh karena itu, diharapkan

kegiatan ini dapat berdampak dalam meningkatkan pengetahuan ibu balita terkait kebutuhan gizi dan camilan sehat untuk balita di Desa Jumpong, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Bondowoso.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan DEMEN CAMPI (Demonstrasi Menu Camilan BB Booster Pisang Barongko) dilaksanakan oleh Tim PBL 18 FKM UNEJ pada tanggal 11 Januari 2025 di Balai Desa Jumpong, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Bondowoso. Sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu yang memiliki anak pada rentang usia 6-59 bulan di Desa Jumpong dengan target peserta berjumlah 20 orang. Metode yang dilakukan yaitu wawancara, dokumentasi, kemudian penyuluhan, demonstrasi, dan terakhir analisis data melalui hasil monitoring dan evaluasi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu:

1. Tahap Analisis Situasi

Pada tahap analisis situasi, dilakukan wawancara dengan kepala desa, bidan, dan masyarakat Desa Jumpong. Tahap ini dilakukan untuk menemukan masalah gizi yang terjadi di Desa Jumpong. Dari tahap analisis situasi, didapatkan masalah gizi yang banyak dialami yaitu gizi kurang dan *stunting* pada balita.

2. Tahap Persiapan

Sebelum melaksanakan kegiatan DEMEN CAMPI (Demonstrasi Menu Camilan BB Booster Pisang Barongko) Tim PBL 18 FKM UNEJ melakukan koordinasi dengan Perangkat Desa Jumpong serta tenaga kesehatan setempat yaitu Bidan Desa Jumpong serta kader Posyandu untuk mendapatkan persetujuan dan dukungan terhadap kegiatan ini. Diskusi ini bertujuan untuk memastikan bahwa kegiatan yang dirancang dapat diterima oleh masyarakat dan sesuai dengan kebutuhan gizi balita di Desa Jumpong.



Gambar 1. Diskusi dengan Bidan Desa Terkait Pelaksanaan Kegiatan

3. Tahap Percobaan

Sebelum kegiatan demonstrasi dilaksanakan, Tim PBL 18 melakukan percobaan pembuatan produk yang akan didemonstrasikan. Tim PBL 18 juga melakukan percobaan dengan berbagai variasi komposisi bahan dan metode pengolahan. Hal ini bertujuan untuk memastikan produk yang akan diperkenalkan, yaitu pisang barongko, memiliki rasa yang dapat diterima oleh balita, tinggi zat gizi, serta mudah dipraktikkan oleh ibu balita di rumah.



Gambar 2. Hasil Percobaan Camilan Sehat Pisang Barongko

4. Tahap Penyuluhan

Tahap ini berupa pemaparan materi menggunakan metode ceramah dan media visual berupa brosur. Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini mencakup pentingnya pemberian makanan tambahan (PMT) bagi balita, pola makan seimbang, manfaat bahan pangan lokal seperti pisang, serta kandungan Pisang Barongko. Selain melalui pemaparan secara lisan, materi tersebut juga dicantumkan dalam brosur yang dibagikan pada setiap sasaran. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan efektivitas penyampaian informasi, sehingga materi jadi lebih mudah dimengerti dan diingat oleh sasaran.



Gambar 3. Pemaparan Materi dan Pembagian Brosur

5. Tahap Demonstrasi

Demonstrasi masak menu camilan BB booster dipandu oleh 2 orang anggota Tim PBL 18 FKM UNEJ dengan durasi kurang dari 30 menit. Demonstrasi ini meliputi pemaparan resep, cara pembuatan camilan, serta pemaparan tips yang perlu diperhatikan untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Pelaksanaan demonstrasi bersifat interaktif dan ringan, yaitu dengan melempar pertanyaan dan candaan kepada sasaran ditengah proses memasak. Hal ini bertujuan untuk menjaga perhatian sasaran tetap pada kegiatan. Dengan menyaksikan demonstrasi masak secara langsung, diharapkan para ibu balita yang hadir dapat termotivasi dan lebih mudah untuk menerapkannya sendiri. Setelah demonstrasi masak, masing-masing sasaran diberikan satu porsi Pisang Barongko yang telah disiapkan oleh Tim PBL 18 sebelum kegiatan dimulai. Selanjutnya, seluruh sasaran yang membawa balita dipandu untuk memberikan camilan Pisang Barongko kepada balita.



Gambar 4. Proses Masak dan Pemberian Pisang Barongko Pada Balita

6. Tahap Evaluasi

Tim PBL 18 melakukan evaluasi melalui pengisian pre-test dan post-test oleh peserta, yaitu ibu balita. Pengisian pretest dilakukan sebelum penyuluhan dan pengisian posttest dilakukan setelah demonstrasi masak. Hal ini dilakukan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan ibu balita.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendidikan gizi merupakan upaya strategis dalam meningkatkan pengetahuan dan mengubah perilaku masyarakat terhadap konsumsi pangan bergizi, terutama pada kelompok rentan seperti balita. Salah satu pendekatan yang terbukti efektif adalah metode demonstrasi langsung, yang dapat meningkatkan pemahaman melalui visualisasi, praktik, dan interaksi langsung (Widodo, 2020). Menurut (WHO, 2024) pendidikan gizi yang melibatkan partisipasi aktif peserta mampu memicu perubahan perilaku dari "tidak tahu menjadi tahu" dan dari "tidak mampu menjadi mampu". Kegiatan DEMEN CAMPI dilaksanakan oleh Tim PBL 18 FKM UNEJ dengan melibatkan 16 dari total 20 ibu balita yang menjadi sasaran, atau sekitar 80% dari target. Rangkaian kegiatan terdiri dari pengisian pretest, penyampaian materi melalui brosur dan penyuluhan, demonstrasi pembuatan camilan Pisang Barongko, pembagian camilan, serta posttest. Media dan peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini berupa kompor, peralatan masak, bahan masakan, meja, tikar, dan brosur yang memuat informasi mengenai resep, kandungan, dan manfaat Pisang Barongko.

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kegiatan demonstrasi dapat meningkatkan skor pengetahuan gizi secara signifikan, terutama bila dilakukan dengan melibatkan bahan pangan lokal dan disesuaikan dengan konteks budaya masyarakat (Amalia, 2024; Sartika, 2019). Berdasarkan teori tersebut, kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman ibu balita di Desa Jumpong melalui kegiatan DEMEN CAMPI (Demonstrasi Menu Camilan BB Booster Pisang Barongko). Brosur resep diberikan bersama dengan penyampaian materi. Materi disampaikan oleh Tim PBL 18 FKM UNEJ meliputi manfaat pisang dan alasan mengapa menggunakan buah pisang sebagai camilan yang sehat.



Gambar 5. Brosur Pisang Barongko

Kegiatan ini merupakan salah satu cara untuk mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal khususnya untuk masyarakat ekonomi menengah ke bawah. Pada hasil penelitian disebutkan jika bahan pangan lokal bisa mencegah kerawanan pangan dan memberikan manfaat dalam pemenuhan gizi anak untuk supaya tidak mengalami kekurangan gizi (Yuliantini *et al.*, 2024). Sesuai hasil wawancara dengan ibu bidan, bahan lokal yang paling banyak dihasilkan di Desa Jumpong salah satunya adalah pisang. Selain itu, pisang juga cukup sering dikonsumsi sebagai camilan oleh kelompok balita di desa Jumpong karena mudah ditemui, manis, dan memiliki tekstur yang lembut. Pada kegiatan demo masak ini kami memilih Pisang barongko dijadikan sebagai camilan BB booster untuk mencegah dan menangani gizi kurang pada balita di Desa Jumpong. Cara pengolahan Pisang Barongko yakni pisangnya dihaluskan dan dimasak dengan menggunakan teknik mengukus. Pengolahan makanan yang baik dan benar juga penting untuk mempertahankan kandungan gizi serta meminimalisir terjadinya pertumbuhan bakteri pada makanan (Amalia, 2024). Berikut adalah gambar Camilan BB Booster Pisang Barongko.

Gambar 6. Camilan BB *Booster* Pisang Barongko

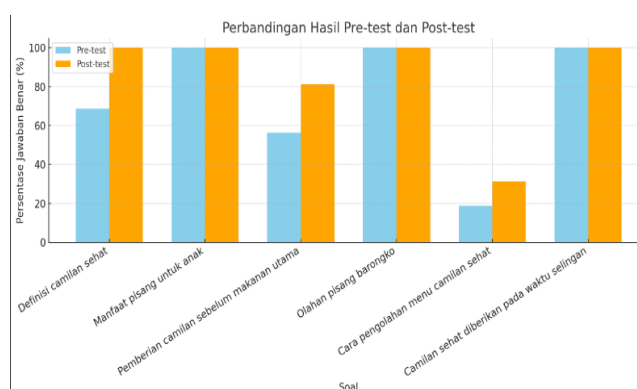
Gambar diatas merupakan hasil praktik pembuatan pisang barongko yang telah dilakukan oleh tim PBL 18 UNEJ. Langkah-langkah pembuatan pisang barongko yaitu sebagai berikut:

1. Kocok telur utuh hingga berbusa
2. Hancurkan pisang hingga lumat
3. Campurkan telur utuh, pisang, santan, vanili, dan gula aren

4. Kocok putih telur hingga kaku di tempat terpisah lalu campurkan ke adonan pisang
5. Pindahkan ke Loyang, kemudian kukus selama 15-20 menit

Pisang merupakan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Camilan BB Booster Pisang Barongko. Pisang adalah jenis buah yang sering diberikan untuk bayi terutama pada saat MP-ASI karena memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut jadi lebih mudah untuk dikonsumsi. Terdapat beberapa zat gizi penting yang terkandung pada pisang seperti karbohidrat, kalium, serat dan Vitamin C. Manfaat dari pisang antara lain sebagai sumber energi, menguatkan tulang, mencegah anemia, dan melancarkan pencernaan anak (Junus & Mamu, 2022). Bahan tambahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan pisang barongko adalah telur, santan, dan gula aren. Telur merupakan jenis sumber protein hewani. Menurut data TKPI dalam 100 gram telur mengandung 12,40 g protein, sedangkan pada santan memiliki kandungan tinggi lemak. Menurut data TKPI kandungan lemak pada 100 gram santan sebesar 34,3 gram. Protein memiliki manfaat yakni untuk pemeliharaan struktur dan jaringan tubuh, zat pembangun, dan sebagai sumber energi. Selain itu, manfaat dari lemak adalah pengganti energi saat beraktivitas, membantu penyerapan pada vitamin larut lemak. Pada penelitian juga menunjukkan adanya hubungan antara konsumsi asupan karbohidrat, protein, dan lemak pada status gizi balita (Anggraeni *et al.*, 2021).

Sebelum mengakhiri kegiatan, sasaran melakukan pengisian post-test yang dikoordinasikan oleh Tim PBL 18. Sebelum mengakhiri kegiatan, peserta diberikan post-test yang dikoordinasikan oleh Tim PBL 18 sebagai bagian dari evaluasi kegiatan. Post-test ini dilakukan bersamaan dengan pre-test untuk mengukur sejauh mana peningkatan pengetahuan peserta. Hasil dari kedua tes ini kemudian dibandingkan berdasarkan jumlah jawaban benar dan salah. Peningkatan pengetahuan peserta diindikasikan dengan adanya peningkatan jumlah jawaban benar pada posttest dibandingkan dengan pretest, minimal bertambah satu poin untuk setiap soal.



Gambar 7. Grafik Hasil *Pretest* dan *Posttest*

Berdasarkan grafik di atas, terlihat adanya peningkatan pemahaman peserta setelah diberikan edukasi tentang camilan sehat berbahan dasar pisang. Persentase jawaban benar meningkat pada sebagian besar aspek, seperti pada soal tentang definisi camilan sehat (dari 68,75% menjadi 100%) dan pemberian camilan sebelum makanan utama (dari 56,25% menjadi 81,25%). Namun, masih terdapat tantangan dalam pemahaman teknis, seperti cara pengolahan menu camilan sehat, yang meskipun meningkat dari 18,75% menjadi 31,25%, nilainya masih tergolong rendah. Hal ini menunjukkan bahwa peserta membutuhkan lebih banyak contoh praktik atau demonstrasi langsung agar lebih

memahami proses pengolahan. Secara umum, peningkatan hasil post-test menunjukkan bahwa intervensi edukasi ini cukup efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta mengenai camilan sehat dan olahan pisang seperti barongko.

Faktor yang mempengaruhi dalam pengisian pre-post dan post-test yakni faktor sosial budaya. Dari perspektif sosial budaya, penelitian (Sulistyowati, 2021) menunjukkan bahwa faktor budaya lokal, tingkat pendidikan, dan pola pengasuhan berperan signifikan dalam pengetahuan gizi ibu balita. Penelitian (Lokossou et al., 2021) menunjukkan bahwa kepercayaan dan norma sosial khususnya mengenai makanan berpengaruh signifikan terhadap cara ibu memberikan makanan pada anak di Grand Popo, Benin. Peserta dengan pengetahuan awal yang baik cenderung mendapatkan hasil pre-test lebih tinggi, sedangkan peserta dengan pengetahuan yang masih rendah mengalami peningkatan signifikan setelah edukasi. Peserta yang sudah terbiasa dengan pola makan sehat cenderung lebih cepat memahami materi, sedangkan yang belum terbiasa membutuhkan waktu lebih lama untuk mengadopsi kebiasaan baru. Selain itu, ketersediaan bahan makanan sehat dan kemudahan dalam mengolahnya menjadi faktor pendukung keberlanjutan praktik yang telah diajarkan. Oleh karena itu, edukasi mengenai makanan sehat perlu dilakukan secara berkelanjutan agar pengetahuan ibu balita semakin meningkat dan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang bergizi memiliki peran penting dalam mencegah kejadian gizi kurang pada anak balita. Kekurangan gizi sering kali disebabkan oleh rendahnya asupan nutrisi baik dalam jumlah maupun kualitas. Dengan adanya PMT yang tepat, seperti camilan sehat berbasis pisang barongko, anak-anak mendapatkan tambahan energi serta zat gizi penting yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan mereka. Selain itu, kebiasaan mengonsumsi makanan sehat sejak dini dapat membantu mencegah masalah gizi di kemudian hari, seperti stunting dan wasting. Kegiatan edukasi mengenai pentingnya PMT perlu terus digalakkan agar ibu balita dapat lebih sadar dalam memilih dan menyediakan makanan bergizi bagi anak-anak mereka. Oleh karena itu, adanya kegiatan demo masak ini diharapkan ibu balita di Desa Jumpong bisa membuat dan mengolah sendiri makanan tambahan berupa camilan sehat karena bahan mudah didapat, cara mengolahnya sederhana, serta memiliki kandungan nilai gizi dan energi yang tinggi, sehingga bisa menjadi langkah awal untuk menangani dan mencegah kejadian gizi kurang pada balita di Desa Jumpong.

KESIMPULAN

Kegiatan demonstrasi pembuatan camilan BB *booster* perlu dilakukan sebagai upaya pencegahan terjadinya gizi kurang melalui pendekatan peningkatan pengetahuan ibu balita. Kegiatan ini terbukti dapat memberikan dampak positif dengan meningkatkan pengetahuan ibu balita di Desa Jumpong terkait camilan sehat untuk balita. Keterbatasan dalam kegiatan ini adalah kurangnya jumlah peserta ibu balita masih belum maksimal, dan waktu kegiatan yang terbatas, sehingga materinya belum tersampaikan secara mendalam. Diharapkan kegiatan serupa dapat diterapkan dan berkelanjutan sebagai upaya pencegahan terjadinya gizi kurang pada balita. Kegiatan demonstrasi berikutnya dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal lain sehingga meningkatkan variasi makanan yang dikonsumsi oleh balita.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada dosen pembimbing Praktik Belajar Lapangan

kelompok 18 yang telah membimbing dan memberikan arahan pada saat pelaksanaan kegiatan serta dalam penyusunan artikel. Tim PBL 18 juga mengucapkan terima kasih kepada masyarakat dan pemerintah Desa Jumpong atas partisipasi dan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan PBL. Kerja sama dari berbagai pihak menjadi bagian penting untuk mendukung keberhasilan kegiatan yang telah dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S. (2024). Pengolahan Makanan Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Universitas Insan Pembangunan Indonesia*, 2(1). <https://doi.org/10.58217/jabdimasunipem.v2i1.34>
- Anggraeni, L.D., Toby, Y.R., and Rasmada, S. (2021). Analisis Asupan Zat Gizi Terhadap Status Gizi Balita. *Faletehan Health Journal*, 8(02), pp.92-101. <https://doi.org/10.33746/fhj.v8i02.191>
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia 2023 dalam Angka*. Jakarta: Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan.
- Dinas Kesehatan. (2024). *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur*. Surabaya: Dinas Kesehatan Jawa Timur.
- Hulu, V.T., Manalu, P., Ripta, F., Sijabat, V.H.L., Hutajulu, P.M.M., and Sinaga, E.A. (2022). Tinjauan Naratif: Faktor-faktor yang berhubungan dengan status gizi anak balita. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 7(2), pp.250-261. <http://dx.doi.org/10.30867/action.v7i2.632>
- Junus, N., and Mamu, K. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pisang Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu Dalam Pencegahan Stunting Di Desa Lamu. *DAS SEIN Jurnal Pengabdian Hukum dan Humaniora*, 1(2), pp.1–12. <https://doi.org/10.33756/jds.v2i1.12067>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). *Profil Republik Kesehatan Indonesia 2023*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Lokossou, V., Wirth, J. P., Arsenault, J. E., Barouni, M., & Becquey, E. (2021). Sociocultural beliefs and practices associated with complementary feeding practices in Grand Popo, Benin. *Maternal & Child Nutrition*, 17(3), e13156. <https://doi.org/10.1111/mcn.13156>
- Panika, R., Chawla, S., Gupta, V., Singh, A., Grover, K., Kaushal, P. and Kumar, A. (2020). Undernutrition and associated factors among children 1-5 years of age in rural area of Haryana, India: A community based cross-sectional study. *Journal of Family Medicine and Primary Care*, 9(8), p.4240. https://doi.org/10.4103/jfmpe.jfmpe_766_20
- Riska, N., Rusilanti, Latifah, M., & Istiany, A. (2023). *Gizi Tumbuh Kembang Anak*. Jakarta: Bumi Medika.
- Sartika, R.A.D. (2019). Efektivitas Metode Demonstrasi dalam Peningkatan Pengetahuan Gizi Masyarakat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 14(4), 201-210.
- Sulistiyowati, H. (2021). Pola Pengasuhan dan Pengaruhnya terhadap Status Gizi Anak. *Jurnal Kesehatan Anak*, 9(2), 112-125.
- Widodo, A. (2020). Efektivitas Edukasi Gizi melalui Metode Demonstrasi Praktis. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(3), 145-155.
- Yuliantini, E., Kamsiah, K., Maryati, M., & Mulyati, S. (2024). Pendampingan Pengetahuan dan Pemanfaatan Pangan Lokal Pada Ibu Balita di Desa Kungkai Baru Kecamatan Air Periukkan Kabupaten Seluma. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), pp.1013-1020. <https://doi.org/10.47492/eamal.v4i3.3544>
- Yulizawati, & Afrah, R. (2022). *Pertumbuhan dan Perkembangan Bayi dan Balita*. Sidoarjo: Indomedika Pustaka.