



PENYULUHAN GAMSTING (GERAKAN MEMASYARAKATKAN MAKAN IKAN UNTUK MENCEGAH STUNTING) DI PAUD RINJANI DARMA WANITA UNIVERSITAS MATARAM

Counseling on Gamsting (The Movement to Popularize Eating Fish to Prevent Stunting) In the Kindergarten of Rinjani Darma Wanita Mataram University

Yuliana Asri^{1*}, Septiana Dwiyantri¹, Alis Mukhlis¹, Andre Rachmat Scabra¹, Laily Fitriani Mulyani¹, Wastu Ayu Diamahesa¹, Nuri Muahiddah¹, Muhammad Sumsanto¹, Lalu Hizbulloh²

¹Program Studi Budidaya Perairan Universitas Mataram, ²PT. Agrofis Maju Bersama
Jalan Pendidikan No. 37 Kota Mataram

*Alamat korespondensi: yulianaasri@unram.ac.id

(Tanggal Submission: 20 Juli 2023, Tanggal Accepted : 20 Agustus 2023)



Kata Kunci :

Stunting, ikan, tuna, gizi, anak

Abstrak :

Stunting yaitu kondisi gizi anak umur nol sampai lima tahun dengan tinggi badan yang rendah dibandingkan dengan umur. Data Survei Status Gizi Nasional (SSGI) tahun 2022 menunjukkan bahwa satu dari lima anak Indonesia mengalami stunting. Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan untuk Mencegah Stunting (GAMSTING) sebagai salah satu upaya untuk menekan angka stunting di Indonesia. Anak – anak khususnya yang masa pra sekolah seperti di day care, PAUD dan TK menjadi salah satu sasaran penting dalam edukasi pencegahan stunting. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada ibu guru, wali murid dan murid di TK DW Rinjani Universitas Mataram tentang pentingnya pemenuhan gizi sejak usia dini untuk mencegah stunting, salah satunya dengan mengkonsumsi ikan. Pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan dengan materi pengenalan jenis – jenis ikan laut dan ikan tawar, serta pentingnya makan ikan untuk kesehatan dan pemenuhan gizi anak – anak. Materi penyuluhan yang ke dua adalah praktik langsung memasak ikan tuna. Murid dan orang tua murid yang hadir antusias dalam mengikuti kegiatan baik dalam penyampaian materi maupun dalam mencicipi masakan ikan hasil dari demo memasak. Kerjasama antara anak – anak, orang tua dan guru disekolah dalam mengenalkan dan membiasakan makan ikan diharapkan menjadi salah satu upaya yang bisa dilakukan untuk mencegah stunting. Pola makan sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak sehingga masa balita paling tepat bagi orang tua untuk mengenalkan dan membiasakan anak – anak mengkonsumsi ikan.

Key word :

Stunting, fish, Tuna, nutrition, children

Abstract :

Stunting is a condition of nutritional status in children under five years of age with low height compare to age. The data from the National Nutrition Status Survey (SSGI) of 2022 shows that one out of every five children in Indonesia is stunted. The Movement to Popularize Eating Fish to Prevent Stunting (GAMSTING) is an effort to reduce stunting prevalence in Indonesia. Children, especially those in the pre-school period such as in day care, early childhood education and kindergarten, are an important target in stunting prevention education. This service activity aims to provide education to teachers, parents and students at Kindergarten DW Rinjani University of Mataram about the importance of nutrition fulfillment from an early age to prevent stunting, one of which is by consuming fish. This service uses the counseling method with material on the introduction of types of sea fish and fresh fish, as well as the importance of eating fish for the health and fulfillment of children's nutrition. The second counseling material is the hands-on practice of cooking tuna. Students and parents who attended the activity were enthusiastic in participating in the activity both in material presentation and in tasting the fish dishes from the cooking demonstration. Collaboration among children, parents and teachers at school in introducing and increasing fish consumption is expected to be an important measure to prevent stunting. Diet is very influential on the growth and development of children so that the toddler period is most appropriate for parents to introduce and get used to their children consuming fish.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Asri, Y., Dwiyantri, S., Mukhlis, A., Scabra, A. R., Mulyani, L. F., Diamahesa, W.A., Muahiddah, N., Sumsanto, M., & Hizbulloh, L. (2023). Penyuluhan Gamsting (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan Untuk Mencegah Stunting) Di Paud Rinjani Darma Wanita Universitas Mataram. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1707-1714. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.1027>

PENDAHULUAN

Stunting merupakan kondisi gizi pada anak yang berumur nol sampai lima tahun (balita) dengan tinggi badan yang rendah dibandingkan dengan umur. Balita dikatakan mengalami *stunting* apabila hasil pengukuran tinggi badan balita yang lebih dari minus dua standar deviasi median menurut standar deviasi dari World Health Organisation (Nirmalasari, 2020). Data Survei Status Gizi Nasional (SSGI) tahun 2022 menunjukkan bahwa satu dari lima anak Indonesia mengalami stunting (Direktorat Pendidikan Anak Usia Dini, 2023). Faktor penyebab balita mengalami stunting yaitu keadaan sosial dan ekonomi, gizi ibu saat mengandung anaknya dan kurangnya pemberian nutrisi pada bayi dan ini terjadi dalam kurun waktu yang lama. Faktor-faktor tersebut tidak terpisahkan tapi faktor yang paling berpengaruh adalah tidak tercukupinya asupan energi dan protein dalam jangka waktu lama dimulai sejak bayi berada dalam perut ibunya hingga umur dua tahun masa emas (Wahida, 2022).

Dampak yang ditimbulkan oleh stunting adalah tidak optimalnya perkembangan motorik, kognitif dan verbal. Kedepannya anak yang dinyatakan stunting akan memiliki risiko yang lebih tinggi untuk terkena obesitas dan penyakit. Selain terganggunya tumbuh kembang anak, produktifitas dan performa anak menjadi tidak maksimal baik dibangku sekolah maupun saat kerja nantinya (Ruswati, 2021).

Wakil Gubernur Nusa Tenggara Barat, Sitti Rohmi Djalilah dalam pidatonya sewaktu memperingati Hari Gizi 2023 menyatakan bahwa saat ini angka stunting di NTB 16,9 persen, dimana



sebelumnya angkanya mencapai 30% lebih (Secca, 2023). Turunnya angka stunting di NTB tidak menjadikan pemerintah berhenti untuk melakukan pencegahan dan penyuluhan stunting terhadap masyarakat NTB. Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan untuk Mencegah Stunting (GAMSTING) salah satu upaya agar konsumsi ikan masyarakat NTB lebih meningkat, mengingat di NTB sendiri sangat gampang untuk memperoleh sumber protein hewani yang bersal dari ikan laut maupun ikan tawar. Diamahesa (2023) menyatakan bahwa kandungan protein yang dimiliki oleh ikan asam aminonya lebih seimbang, selain itu tinggi omega 3, rendah kalori dan lemak jenuh serta merupakan sumber vitamin A, D dan mineral.

Penelitian yang dilakukan (Demirchyan *et al.*, 2016), menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pola asuh orang tua seperti pemberian makan dan pengetahuan orang tua tentang gizi dengan kejadian *stunting*. Melalui peningkatan kandungan gizi pada makanan yang dikonsumsi anak terutama untuk pemberian makanan yang mengandung protein dan zat besi tinggi dapat menekan angka *stunting*. Salah satu cara memenuhi asupan energi dan protein pada balita yang mengalami gizi buruk yaitu dengan memberikan makanan tambahan yang padat energi dan protein (Ardian *et al.*, 2022).

Anak – anak khususnya yang masa pra sekolah seperti di day care, PAUD dan TK menjadi salah satu sasaran penting pemerintah dalam edukasi stunting melalui Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan. Diamahesa (2023) menyatakan bahwa masa balita dan anak – anak merupakan waktu terbaik mengkonsumsi ikan untuk mencegah stunting. Beberapa jenis ikan yaitu : ikan tuna, tongkol, ikan kembung, ikan teri, ikan lele, dan ikan nila. Ikan Tuna termasuk salah satu jenis ikan laut yang tersedia di pasar dan memiliki kandungan gizi dan protein yang tinggi.

Tantangan bagi anak – anak untuk rutin mengkonsumsi ikan yaitu anak – anak lebih terbiasa makanan junk food, fast food dan tidak dibiasakan untuk mengisi piringnya dengan gizi seimbang yang berisi karbohidrat, protein, lemak dan vitamin mineral. Taman Kanak – kanak (TK) Darma Wanita Rinjani merupakan salah satu TK dibawah naungan Universitas Mataram yang concern dengan pemenuhan gizi anak didiknya. Melalui kegiatan sarapan bersama pada hari rabu, dengan membawa bekal yang bergizi anak – anak dibiasakan untuk makan – makanan dengan gizi seimbang. Edukasi pentingnya makan ikan bagi anak – anak dapat meningkatkan kegemaran dan keinginan anak – anak untuk makan ikan ditengah banyaknya jenis makanan cepat saji dan snack – snack yang tidak sehat yang menjadi tantangan para orang tua dalam memenuhi kebutuhan gizi balitanya. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan untuk memberikan edukasi kepada ibu guru, wali murid dan anak – anak balita di PAUD DW Rinjani Universitas Mataram, sekaligus mengenalkan dan mengajak langsung makan ikan tuna untuk meningkatkan kegemaran makan ikan serta menanamkan sejak dini bahwa ikan itu memiliki nutrisi yang sangat penting untuk tubuh.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan mendiskusikan dengan salah satu Ibu guru di PAUD Rinjani Unram terkait persiapan, waktu pelaksanaan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan tersebut. PAUD Rinjani DW Unram merupakan sekolah swasta yang berada di dalam lingkungan kampus Universitas Mataram yaitu di Jl. Pendidikan No. 37, Kota Mataram. Sejumlah kurang lebih 35 balita berumur satu sampai enam tahun menjadi siswa siswi sekolah tersebut. Berdasarkan diskusi dengan pihak sekolah, kegiatan penyuluhan difokuskan pada satu kelas yaitu kelas B2 dengan jumlah siswa/siswi 10 orang, berumur empat sampai enam tahun.

Peserta penyuluhan yang ditargetkan adalah, anak-anak dengan rentang umur empat sampai enam tahun, orang tua / wali murid dan ibu guru di sekolah. Penyuluhan dilakukan pada hari sabtu tanggal 27 Mei 2023 pukul 09.00 – 11.00 Wita. Metode yang digunakan yaitu Ibu Yuliana Asri S.Pi., M.Si menyampaikan materi tentang pengenalan jenis – jenis ikan laut dan ikan tawar pada murid. Wali murid diberi pemahaman pentingnya makan ikan untuk menjaga tubuh tetap sehat dan pemenuhan gizi yang dibutuhkan anak.

Penyuluhan yang ke dua yaitu mempraktikan langsung bagaimana memasak ikan tuna. Bertempat di ruang kelas PAUD Rinjani kegiatan ini dihadiri oleh Ibu guru, wali murid dan anak – anak dengan rentang umur empat sampai enam tahun. Adapun tahapan praktek memasak ikan tuna adalah sebagai berikut :

1. Alat yang dibutuhkan seperti teflon, kompor, piring, sendok, garpu, gelas dan sutil disiapkan di atas meja yang tidak terlalu dekat dengan jangkauan anak – anak.
2. Bahan berupa fillet ikan tuna segar, sayur kacang panjang, wortel, kentang, margarin, garam, lada, kecap saos dan mayonais disiapkan di atas meja.
3. Marinasi ikan tuna dengan garam dan lada selam kurang lebih 10 menit.
4. Pnaskan Teflon dan tambahkan sedikit margarin kemudian panggang ikan sampai berubah warna menjadi coklat muda.
5. Karbohidrat dari kentang bisa di goreng atau di kukus kemudian sayur bisa di masak bersama ikan yang sedang dipanggang tadi.
6. Ikan dan sayur yang sudah matang bisa disantap langsung dengan kentang, penambahan mayonais dan saos tergantung dari selera anak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta penyuluhan yang hadir terdiri dari tujuh orang siswa/siswi, lima orang tua wali murid dan dua orang guru. Penyuluhan diawali dengan berdoa bersama ibu guru dan anak – anak kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi pengenalan ikan air laut dan ikan air tawar kepada anak – anak. Anak -anak sangat antusias mengenal nama – nama ikan laut dan ikan tawar, dilanjutkan dengan materi pentingnya ikan untuk kesehatan tubuh anak, kandungan nutrisi yang tinggi dan rasa yang enak.



Gambar 1. Pembukaan sekaligus penyampaian materi

Gambar satu menunjukkan kegiatan pembukaan saat penyuluhan yaitu, mengajak anak-anak berdoa bersama terlebih dahulu. Penyampaian materi tentang pengenalan ikan laut dan dan ikan tawar kepada anak – anak kelas B2.

Kreatifitas dan inovasi seperti kampanye, penyuluhan atau membuat program khusus cegah stunting merupakan salah satu cara untuk menanggulangi stunting (Febriani, 2021). Program pengentasan stunting di Indonesia akan berhasil jika pemerintah bekerjasama dengan masyarakat untuk terus memantau dan mengevaluasi program – program yang sudah dibuat dan dilaksanakan. Sehingga jumlah anak yang terkena stunting di Indonesia dapat berkurang (Yuda, 2022).

Ikan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, dengan 18% protein asam amino essensial, EPA, DHA dan sumber vitamin A, B1, B2, D dan mineral (Artahtiani & Zulham, 2019). Tingginya nilai nutrisi yang terkandung pada ikan, mengkonsumsi ikan dan menjadikan ikan sebagai sumber pangan hewani pada masa balita bisa menjadi salah satu solusi dalam mencegah permasalahan yang terjadi di NTB.

Ikan tuna adalah ikan laut dengan protein tinggi (Ibrahim & Nento, 2017) dan rendah lemak (Hadinoto & Idrus, 2018). Kandungan protein ikan tuna bisa mencapai 26,2 % daging, asam lemak omega tiga dan unsur mineral mikro lainnya berupa kalsium, fosfor, sodium, besi, vitamin A dan B (Haschke et al., 2007).



Gambar 2. Persiapan alat dan bahan untuk memasak ikan tuna

Pada gambar dua terlihat berbagai macam alat dan bahan yang disiapkan untuk kelas memasak ikan Tuna. Sebelum memulai kegiatan memasak, harus dipastikan terlebih dahulu semua alat dan bahannya sudah lengkap. Jarak antara meja yang berisi kompor dan alat – alat memasak yang lainnya diusahakan aman dari jangkauan anak-anak. Mengingat target dari penyuluhan ini sebagian besar yang hadir adalah anak-anak dibawah lima tahun.



Gambar 3. Fillet Ikan tuna

Gambar tiga menunjukkan bahan utama yang digunakan dalam penyuluhan, yaitu fillet ikan Tuna. Ikan Tuna seperti yang sudah disampaikan pada pendahuluan dan paragraf sebelumnya memiliki manfaat yang bagus untuk kesehatan terutama kandungan gizi dan protein yang ada di dalamnya. Apabila bahan baku ikan tuna dimaksimalkan untuk pemenuhan gizi masyarakat khususnya di Lombok, maka program pengentasan stunting dapat berjalan dengan baik.

PT. Agrofish sebagai salah satu perusahaan yang mengekspor ikan tuna ke berbagai negara ingin mengenalkan kepada masyarakat bahwa kita memiliki sumberdaya alam berupa ikan yang melimpah dan bercita – cita agar tidak hanya orang luar saja yang mampu mengkonsumsi ikan dengan kualitas terbaik, tetapi seluruh masyarakat Indonesia bisa menikmatinya. Didampingi oleh Direktur PT. Agrofish Bapak Lalu Hizbulloh anak – anak di perkenalkan ikan tuna dan diajarkan secara langsung bagaimana mengolah dan memasak ikan tuna. Bahan fillet ikan tuna yang sudah siap terlebih dahulu di marinasi selama kurang lebih 15 menit menggunakan bumbu seperti garam, merica dan bawang putih. Setelah 15 menit fillet ikan tuna siap dipanggang di atas Teflon yang sudah diolesi minyak sayur dan dipanaskan.



Gambar 4. Demo masak secara langsung

Pada gambar empat terlihat kegiatan demo masak ikan secara langsung, anak – anak dilibatkan secara langsung dan dibawah pengawasan orang tua wali dan guru. Berdasarkan penelitian Amaros (2018), anak yang dilibatkan memasak dapat meningkatkan kemampuan sosial emosional dan bahasa pada anak- anak dengan rentang umur lima sampai enam tahun.



Gambar 5. Anak – anak yang antusias dan gemar makan ikan

Ibu guru, wali murid murid dan anak – anak mencicipi ikan tuna panggang yang sudah matang, terlihat pada gambar lima. Anak – anak antusias dan senang makan ikan. Salah satu orang tua murid menyampaikan bahwa sebelumnya anaknya selalu menolak untuk makan ikan dan tidak pernah mau makan jika terdapat ikan di kotak makannya. Pola makan sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak saat mendekati usia 10 tahun (GatYablonski et al., 2013). Pola makan menggambarkan isi piring yang di makan oleh anak, apakah sudah memenuhi secara jumlah, proporsi

dan variasi makanan yang ada di makan (Kirana, 2022). Sehingga masa balita merupakan masa yang paling tepat bagi orang tua untuk mengenalkan dan membiasakan anak – anak mengkonsumsi ikan.

Terdapat beberapa makanan yang berasal dari ikan tuna, seperti penelitian yang dilakukan (Ardian et al., 2022) menunjukkan ikan tuna yang diolah menjadi tepung ikan dan dalam bentuk cookies dapat digunakan sebagai pilihan bahan pangan dalam peningkatan gizi balita. Arifiyanti (2021) menambahkan bahwa *cookies* yang ditambahkan tepung ikan tuna dalam proses pembuatannya akan mempengaruhi kandungan protein pada *cookies* tersebut. Penelitian yang dilakukan Utami (2021) yaitu mengembangkan produk mentai menggunakan bahan baku utama ikan tuna sebagai alternatif untuk mencegah stunting. Hasilnya menunjukkan bahwa produk tersebut sangat disukai konsumen. Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa kandungan gizi mentai tuna terdiri dari protein 11,75 gr, lemak 6,38 gr, karbohidrat 37,43 gr, energi 254,06 kkal dan zat besi 1,43 mg per 150 gr produk.

Kegiatan ditutup dengan diskusi ringan antara orang tua wali dan para guru, para orang tua menyampaikan bahwa mereka juga memiliki kekhawatiran akan bahaya stunting. Walaupun terdapat beberapa tantangan dalam membiasakan anak – anak mengkonsumsi ikan tapi para orang tua tidak akan menyerah begitu saja, demi menciptakan generasi bebas stunting, sehat, cerdas dan tentunya berprestasi. Pemahaman orang tua tentang gizi dan pola asuh sangat berpengaruh terhadap keberhasilan program mencegah stunting, melalui promosi, penyuluhan ataupun pembagian leaflet stunting (Kirana, 2022).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan: kegiatan pengabdian menghasilkan kesimpulan bahwa pola makan sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak – anak terutama saat menginjak usia 10 tahun. Sehingga masa balita paling tepat bagi orang tua untuk mengenalkan dan membiasakan anak – anak mengkonsumsi ikan. Orang tua murid antusias dan termotivasi dengan kegiatan ini dan akan terus memberikan dorongan bagi anak – anaknya di rumah agar tetap mengkonsumsi ikan setiap harinya.

Saran: peran ibu guru di sekolah juga sangat diperlukan untuk tetap memberikan sounding ke anak – anak terkait manfaat makan ikan. Kerjasama antara anak – anak, orang tua dan guru di sekolah dalam mengenalkan dan membiasakan makan ikan juga menjadi salah upaya yang bisa dilakukan untuk mencegah stunting.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada PAUD DW Rinjani Universitas Mataram, PT. Agrofisih dan orang tua murid yang sudah memberikan dukungan dan bantuan sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan sukses.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardian, I. L., Puspareni, L. D., Fauziyah, A., & Ilmi, I. M. B. (2022). Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Bekatul Dan Tepung Ikan Tuna Untuk Balita Kurang Gizi. *Journal Of Nutrition College*, 11(1), 42–50.
- Arfiyanti. (2021). Cookies Untuk Mencegah Stunting. *J Kim Saintek dan Pendidik*, V, 121-132.
- Arthatiani, F. Y., & Zulham, A. (2019). Konsumsi Ikan Dan Upaya Penanggulangan Stunting Di Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 5(2), 95-104.
- Demirchyan, A., Petrosyan, V., Sargsyan, V., & Hekimian, K. (2016). Predictors Of Stunting Among Children Ages 0 To 59 Months In A Rural Region Of Armenia. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 62, 150–156.
- Diamahesa, W. A, Rahmadani, T. B. C., Dwiyantri, S., Asri. Y., Muahiddah, N., Affandi, R. I., Alim, S., Sumsanto, M., Setyono, B.D.H., Lestari, D. P., Lumbessy, S. Y., Diniarti, N., Andre, R. S., &



- Diniariwisan, D. (2023). Edukasi Pentingnya Nutrisi Ikan Untuk Mencegah Stunting Di Pondok Perasi, Kecamatan Ampenan, Mataram. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 1032 – 1040.
- Direktorat Pendidikan Anak Usia Dini. (2023). *Prevalensi stunting tahun 2022 di angka 21,6%, protein hewani terbukti cegah stunting*. <https://paudpedia.kemdikbud.go.id/kabar-paud/berita/prevalensi-stunting-tahun>.
- Febrian, F., & Yusran, R. (2021). Koordinasi Dalam Implementasi Kebijakan Pencegahan Di Kota Padang. *Jurnal Manaj dan Ilmu Adm Publik*, 3(1), 11–21.
- Gat-Yablonski, Pando, G., & Phillip, M. (2013). Nutritional Catch-Up Growth. *World Review of Nutrition and Dietetics*, 106, 83–89.
- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM*, 14-51.
- Haschke, F., Haiden, N., Detzel, P., Yarnoff, B., Allaire, B., & Haschke, B. E. (2013). Feeding Patterns During The First 2 Years And Health Outcome. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 62, 16–25.
- Ibrahim, P. S., & Nento, W. R. (2017). Analisa Kualitas Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Sp* .) Selama Penyimpanan Beku. *Journal of Agritech Science*, 1(2), 75 – 81.
- Kirana, R., Aprianti., & Hariati, N. W. (2022). Pengaruh Media Promosi Kesehatan Terhadap Perilaku Ibu Dalam Pencegahan Stunting Di Masa Pandemi Covid-19 (Pada Anak Sekolah Tk Kunci Harapan Banjarbaru). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(9).
- Sicca, S. P. (2023). Cara Pemprov NTB Turunkan Angka Stunting. <https://health.kompas.com/read/23B11140000468/cara-pemprov-ntb-turunkan-angka-stunting?page=all>
- Nirmalasari, N. O. (2020). Stunting Pada Anak : Penyebab Dan Factor Risiko Stunting Di Indonesia. *Journal For Gender Mainstreaming*, 14 (1), 19-28. DOI: 10.20414/Qawwam.v14i1.2372
- Ruswati., Leksono, A. W., Prameswary, D. K., Pembajeng, G. S., Inayah., Felix, J., Dini, M. S. A., Rahmadina, N., Hadayna, S., Aprilia, T. R., Hermawati, E., & Ashanty. (2021). Risiko Penyebab Kejadian Stunting Pada Anak. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat: Pengmaskemas*, 1(2), 34 – 38. DOI: doi.org/10.31849/pengmaskemas.v1i2/5747
- Utami, N. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Uji Kesukaan Gizi Tuna Mentai Sebagai Alternatif Main Course Untuk Mencegah Stunting. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 382 – 388.
- Wahida, N., & Moedjiono, A.I., (2022). Penyuluhan GAMSTING (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan Untuk Mencegah Stunting) Di Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Pengabdian masyarakat Hasanuddin*, 3 (2).
- Yudaa, A. P., Septinaa, Z., Maharania, A., & Nurdiatamia, Y. (2022). Tinjauan Literatur : Perkembangan Program Penanggulangan Stunting Di Indonesia. *Jurnal Epidomologi Kesehatan Indonesia*, 6(2).