



EDUKASI PENCEGAHAN STUNTING MELALUI MAKANAN PENDAMPING ASI BERBASIS PANGAN LOKAL DAN TEKNOLOGI PENGOLAHANNYA DI ORW 09 KELURAHAN TAMALANREA KOTA MAKASSAR

Education on Stunting Prevention Through Local Food-Based Complementary Feeding and Processing Technology In ORW 09 Kelurahan Tamalanrea Makassar City

**Lastri Wiyani^{1*}, Andi Aladin¹, Rismawati Rasyid¹, Arinda Wahyuni², Qanitati Azzahra³,
Nirma¹, Nurhalifa¹**

¹Program Studi Teknik Kimia FTI, Universitas Muslim Indonesia, ²Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Teknik, Universitas Muslim Indonesia, ³Program Studi Manajemen, Fak. Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia

Jl. Urip Sumoharjo Km. 5 Makassar, Sulawesi Selatan (90231)

*Alamat Korespondensi: fitri.imansyah@ee.untan.ac.id

(Tanggal Submission: 15 Juli 2024, Tanggal Accepted : 23 Juli 2024)



Kata Kunci :

Stunting, MPASI, pengolahan, pangan lokal

Abstrak :

Salah satu masalah kekurangan gizi yang perlu mendapat perhatian serius adalah stunting. Pentingnya masalah tersebut sehingga memerlukan penanganan yang tepat. Stunting merupakan suatu keadaan dimana pertumbuhan anak terhambat atau mengalami kegagalan. Hal tersebut akibat kekurangan gizi yang terjadi pada awal kehidupan anak. Stunting dapat berpengaruh pada kesehatan dan tingkat kecerdasan anak. Pemberian makanan pendamping air susu ibu (MPASI) bergizi merupakan salah satu cara untuk mencegah stunting. Edukasi dapat dilakukan dengan cara pemberian pengetahuan tentang stunting dan MPASI pada masyarakat, khususnya ibu-ibu. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan pemahaman pentingnya pencegahan stunting bagi anak-anak balita. Juga untuk memberikan pemahaman bahwa MPASI dapat dibuat dari bahan pangan lokal yang bergizi dan tepat pengolahannya. Metode yang digunakan diawali dengan survei, pelaksanaan kegiatan berupa penyuluhan menggunakan audiovisual, demonstrasi pembuatan MPASI dan diskusi. Hasil pengabdian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa masyarakat memahami apa itu stunting, cara mencegah stunting, apa itu MPASI, jadwal dan jumlah MPASI yang diberikan, langkah-langkah proses pemberian MPASI, bahan pangan lokal untuk membuat MPASI, dan anjuran tentang cara membuat MPASI yang mudah dan bergizi. Contoh MPASI yang dapat diberikan adalah kue lumpur ubi jalar ungu yang kaya

senyawa antioksidan dan nugget nasi udang-ikan yang kaya akan protein dan asam-asam lemak. Berdasarkan hasil kegiatan tersebut, edukasi dengan penyuluhan menggunakan audiovisual terbukti berguna untuk meningkatkan pemahaman peserta tentang stunting dan MPASI. Pengolahan MPASI dapat dilakukan secara sederhana menggunakan sumber pangan lokal dengan memperhatikan nilai gizi, pemilihan jenis bahan, proses penanganan dan pengolahannya. Disarankan pada tahap selanjutnya, perlu pemantauan secara rutin melalui Posyandu setempat untuk tetap melakukan edukasi, pemberian makanan bergizi dan imunisasi pada warga sesuai aturan yang ditetapkan pemerintah.

Key word :

Stunting, complementary feeding, processing, local food

Abstract :

One of the problems of malnutrition that needs serious attention is stunting. This problem is so important that it requires proper handling. Stunting is a condition where a child's growth is stunted or fails. This is due to malnutrition that occurs early in a child's life. Stunting can affect a child's health and intelligence level. One way to prevent stunting is the provision of nutritious complementary foods (MPASI). Education can be done by providing knowledge about stunting and complementary feeding to the community, especially mothers. The purpose of this service is to provide an understanding of the importance of preventing stunting for children under five, as well as to provide an understanding that complementary foods can be made from local food ingredients that are nutritious and proper processing. The method used begins with a survey, the implementation of activities in the form of counseling using audiovisuals, demonstrations of making complementary foods and discussions. The results of the program showed that the community understands what stunting is, how to prevent stunting, what complementary food is, the right time and frequency to give complementary food, the stages of giving complementary food, local food to make complementary food, and advice on how to make easy and nutritious complementary food. Examples of complementary foods that can be given are purple sweet potato mud cake which is rich in antioxidant compounds and shrimp-fish rice nuggets which are rich in protein and fatty acids. Based on the results of these activities, education with counseling using audiovisuals proved effective in increasing mothers' understanding of stunting and complementary feeding. The processing of complementary food can be done simply using local food sources by paying attention to nutritional value, selection of ingredients, handling and processing processes. It is suggested that in the next stage, regular monitoring through the local Posyandu is needed to continue to educate, provide nutritious food and immunize residents according to regulation set by the government.

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

Wiyani, L., Aladin, A., Rasyid, R., Wahyuni, A., Azzahra, Q., Nirma., & Nurhalifa. (2024). Edukasi Pencegahan Stunting Melalui Makanan Pendamping ASI Berbasis Pangan Lokal dan Teknologi Pengolahannya Di ORW 09 Kelurahan Tamalanrea Kota Makassar. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 396-405. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1750>

PENDAHULUAN

Stunting merupakan suatu keadaan dimana pertumbuhan anak terhambat atau mengalami kegagalan. Hal tersebut akibat kekurangan gizi yang terjadi pada awal kehidupan anak. Kondisi tersebut ditunjukkan dengan z-score (nilai simpangan berat atau tinggi badan normal per usia) menurut baku pertumbuhan WHO (World Health Organization, 2018). Berdasar standar yang dikeluarkan oleh WHO, seorang anak dikatakan stunting, jika anak tersebut mempunyai tinggi badan dengan z-score yang kurang dari -2 dari Standar Deviasi (SD) median pertumbuhan anak. Stunting merupakan masalah gizi serius yang mengancam kualitas generasi bangsa Indonesia sehingga memerlukan penanganan yang tepat. Hal ini karena stunting dapat mempengaruhi kesehatan dan tingkat kecerdasan anak.

Berdasarkan data dari Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) tahun 2021, terjadi penurunan prevalensi balita stunting di Indonesia sebesar 3,27 % dari tahun 2019 hingga 2021 (Fitri et al., 2022). Salah satu prioritas pembangunan nasional yang tertuang pada Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020–2024, adalah upaya pencegahan stunting. Pemerintah menargetkan bahwa pada tahun 2024 diharapkan terjadi penurunan prevalensi stunting sebesar 14 %. Berbagai usaha telah dilakukan oleh pemerintah untuk mewujudkan target tersebut. Cara yang dapat ditempuh ada 2 intervensi yaitu intervensi spesifik dan intervensi sensitif. Intervensi spesifik adalah usaha yang dilakukan secara langsung untuk mengatasi penyebab stunting (misalnya ikut terlibat dalam usaha perbaikan gizi, pencegahan infeksi dan penyakit menular, kesehatan lingkungan dan lain sebagainya). Adapun intervensi sensitif adalah program yang dilaksanakan untuk mengatasi penyebab tidak langsung sehingga stunting terjadi. Misalnya penyediaan air minum dan sanitasi, peningkatan kesadaran pengasuhan, peningkatan akses pangan dan gizi. Program tersebut biasanya diluar kewenangan Kementerian Kesehatan. Sasaran prioritas upaya ini adalah fase sebelum melahirkan (yaitu ibu hamil) dan fase setelah melahirkan (ibu menyusui, anak usia 0 hingga 2 tahun). Disamping itu menurut Satriawan (2018), anak-anak usia 24 sampai 59 bulan, remaja, dan wanita usia subur merupakan sasaran penting lainnya.

Upaya percepatan penanggulangan masalah stunting tersebut, harus dilakukan intervensi hingga level individu masyarakat. Kegiatan pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu cara yang dapat ditempuh, yaitu dengan cara melatih masyarakat untuk menangani stunting di daerah mereka sendiri, seperti di posyandu. Di wilayah Kelurahan Tamalanrea yaitu ORW 09 BTP Blok L, dari hasil observasi tim pengabdian, terdapat anak balita yang mengalami kasus stunting. Hal tersebut terjadi karena kurangnya pengetahuan dari orang tua anak juga faktor ekonomi, sosial dan budaya. Padahal dampak stunting terhadap perkembangan anak sangatlah berbahaya bagi masa depan anak. Menurut Siringoringo et al., (2020) kebutuhan akan protein yang cukup pada bayi merupakan faktor penentu terjadinya stunting pada balita. Faktor lainnya adalah usia bayi, tinggi badan pada waktu dilahirkan terpenuhinya unsur makronutrien (seperti karbohidrat dan protein) dan senyawa mikronutrien (misalnya vitamin A, zat besi, kalsium dan zinc).

Menurut (Fauziah et al., 2024) stunting dapat dicegah dengan cara pemeriksaan kesehatan secara rutin pada saat hamil, pemberian ASI eksklusif, pemberian MPASI yang bergizi. Sebagian besar anak-anak balita lebih menyukai makanan jajanan dibandingkan makanan utama oleh karena itu perlu kreatifitas dari para orang tua membuat makanan selingan yang bergizi. MPASI dapat dibuat dari berbagai bahan pangan lokal dan tidak mahal dengan berbagai variasi olahan (direbus, digoreng, dikukus dan sebagainya). Tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan edukasi kepada warga ORW 09 Bumi Tamalanrea Permai, Kelurahan Tamalanrea Makassar agar warga setempat dapat memahami pentingnya pencegahan stunting bagi anak-anak balita mereka. Juga untuk memberikan pemahaman bahwa makanan pendamping ASI tidak harus menggunakan bahan yang mahal tapi menggunakan bahan pangan lokal yang bergizi dapat dibuat untuk melengkapi kebutuhan gizi anak usia balita. Diharapkan dengan edukasi ini dapat memberikan pengetahuan tambahan bagi masyarakat setempat sehingga kasus stunting dapat dikurangi maupun dihilangkan.

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat diselenggarakan pada hari Rabu, 15 Mei 2024 yang berlokasi di ORW 09 Kelurahan Tamalanrea, Kecamatan Tamalanrea Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Target sasaran pengabdian ini adalah warga ORW 09 dilokasi tersebut, khususnya ibu-ibu yang mempunyai anak balita. Ketika berlangsungnya kegiatan, jumlah peserta yang hadir sebanyak 26 orang.

Metode pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan survei pendahuluan terkait pola makan anak balita dilokasi setempat sehingga masalah ditemukan. Selanjutnya diambil solusi untuk membantu memecahkan masalah tersebut dengan malakukan penyuluhan tentang stunting dan makanan pendamping air susu ibu (MPASI) serta demonstrasi pembuatan MPASI dari bahan pangan lokal. Tahap selanjutnya melakukan kordinasi dengan mitra (ketua ORW 09) terkait pelaksanaan pengabdian. Tim pengabdian membuat persiapan materi dalam bentuk slide power point dan vidio peragaan untuk pelaksanaan kegiatan.

Pada tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali pengisian pre-test bagi peserta yang hadir, dilanjutkan dengan pemaparan materi. Adapun yang dibahas dalam materi penyuluhan adalah definisi stunting, cara mencegah stunting, pengertian MPASI, jadwal dan jumlah MPASI yang diberikan, langkah-langkah proses pemberian, bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk MPASI, dan saran untuk memasak MPASI yang sederhana dan mengandung gizi. Pada tahap berikutnya, dilakukan demonstrasi pembuatan makanan MPASI dengan berbagai pengolahan (dikukus dan digoreng). Cukup banyak menu MPASI yang dapat disajikan dengan berbagai variasi rasa, namun tim pengabdian memilih dari bahan dasar ubi jalar ungu karena mudah diperoleh disekitar lokasi. Sedangkan untuk nugget nasi udang ikan, ini merupakan alternatif menu MPASI berbahan dasar nasi. Olahan produk dipilih dengan cara dikukus dan digoreng. Menu yang diperagakan adalah:

1. Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu.

Adapun bahan yang digunakan: ubi ungu yang telah dikukus ditimbang sebanyak 200 gram, 65 ml santan kara, 2 butir telur, 2 sendok makan mentega, 3 sendok makan gula pasir, 300 ml air dan keju sesuai selera (boleh juga tidak). Sedangkan cara membuatnya: semua bahan dimasukkan ke dalam gelas blender dan dihaluskan. Selanjutnya adonan yang telah halus dimasukkan dalam cup dan dikukus dengan api sedang sekitar 15 menit. Kue lumpur ubi ungu siap dihidangkan.

2. Nugget nasi udang-ikan

Bahan: Udang dicincang halus, wortel diiris tipis-tipis, nasi, sayuran hijau (bisa kangkung, atau buncis), bawang putih, sedikit garam, telur, tepung roti.

Cara membuatnya: Udang, wortel dan sayuran hijau dicincang halus kemudian dicampur dengan nasi hingga semua bahan tercampur merata. Bawang putih dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak, lalu diangkat dan dicampur merata pada bahan-bahan sebelumnya. Selanjutnya telur dimasukkan dan diaduk kembali. Adonan yang terbentuk lalu dikukus hingga matang. Adonan yang telah matang dibentuk sesuai selera, dapat juga diiris-iris dengan ukuran 1 cm x 3 cm, selanjutnya dilumuri telur dan tepung roti. Nugget tersebut dapat dimasukkan ke freezer atau langsung digoreng.

Penyuluhan diakhiri dengan diskusi, post-test dan pemberian pertanyaan kepada peserta. Peserta sangat antusias memberikan pertanyaan-pertanyaan terkait materi yang diberikan. Sebagai wujud apresiasi terhadap peserta yang dapat menjawab pertanyaan maka tim pengabdian memberikan bingkisan bagi yang dapat menjawab pertanyaan dengan tepat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan merupakan bagian dari kegiatan pendidikan melalui penyampaian pesan dan membangun kepercayaan agar masyarakat dapat memahami dan timbul kesadaran untuk

melaksanakan pengetahuan yang diberikan. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan pada pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan audiovisual. Media audiovisual adalah jenis media yang menggabungkan gambar yang dapat dilihat dan suara yang dapat didengar, sehingga lebih efisien dalam kegiatan penyuluhan dan membantu peserta mendapatkan pemahaman yang lebih cepat (Sayuti et al., 2022). Adapun pelaksanaan kegiatan diperlihatkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan

Adapun yang termasuk dalam materi pelatihan adalah definisi stunting, cara mencegah stunting, pengertian MPASI, jadwal dan jumlah MPASI yang diberikan, langkah-langkah proses pemberian, bahan-bahan lokal yang dapat digunakan untuk MPASI dan saran untuk mengolah MPASI yang sederhana dan mengandung gizi. Pada kegiatan ini diikuti sebanyak 26 orang yang hadir. Materi disampaikan dengan menggunakan power point. Sebagian isi materi penyuluhan disajikan pada Gambar 2.

Tahap selanjutnya adalah peragaan mengolah makanan MPASI kue lumpur ubi jalar ungu yang pengolahannya dilakukan dengan cara pengukusan. Juga diperagakan nugget nasi udang-ikan yang pengolahannya dengan cara digoreng. Foto bahan dan hasil makanan MPASI kue lumpur ubi jalar ungu disajikan pada Gambar 3. Sedangkan bahan dan produk nugget nasi udang-ikan di sajikan pada Gambar 4. Bentuk variasi nugget lain dapat dibuat dan dicampur dengan ubi jalar ungu (Dewi et al., 2024). Makanan olahan lainnya mie dari ubi jalar ungu (Fitri et al., 2024; Iftita et al., 2024; Nuraeni et al., 2024).

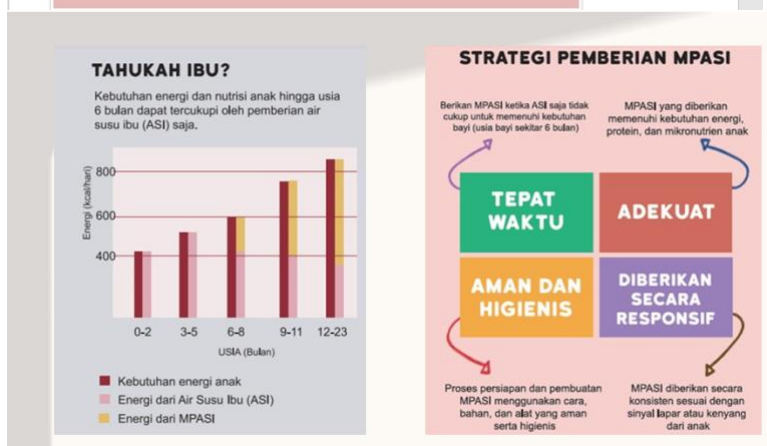
Salah satu sumber karbohidrat, antosianin dan antioksidan yang baik adalah ubi jalar ungu. Kandungan antosianin yang tinggi merupakan penyebab warna ungu pada ubi jalar. Antosianin terletak di dalam cairan sel dan bersifat larut dalam air (hidrofilik). Senyawa antosianin ubi jalar ungu merupakan suatu turunan mono atau diasetil 3-(2-glukosil)glukosil-5-glukosil peonidin dan sianidin (Suda et al., 2003).

Penanggulangan *Stunting* pada Bayi

Penanggulangan *stunting* efektif dilakukan pada seribu hari pertama kehidupan, yaitu:

- Bayi berusia 6 bulan sampai dengan 2 tahun
 - Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) > 6 bln
 - Pemberian ASI sampai 2 tahun
 - Bayi dan anak memperoleh kapsul vitamin A,
 - Imunisasi dasar lengkap.

Perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) harus diupayakan oleh setiap rumah tangga.



Gambar 2. Materi Penyuluhan



Gambar 3. Kue lumpur ubi jalar ungu



Gambar 4. Bahan dan produk nugget nasi udang-ikan

Antosianin bermanfaat untuk mencegah kanker, dapat membantu mencegah penuaan dini dan penyakit degeneratif karena mengandung antioksidan. Selain itu, antosianin memiliki sifat antimutagenik dan antikarsinogenik, yang menghentikan gangguan fungsi hati, antihipertensi, dan menurunkan kadar gula darah (Khaerani et al., 2024). Adanya proses pengolahan yang tidak tepat, dapat menurunkan kandungan antosianin sehingga produk yang dihasilkan mempunyai kandungan antosianin yang rendah. Umumnya, pengolahan ubi jalar secara konvensional dimasyarakat masih sederhana. Masyarakat biasanya mengolah ubi dengan cara digoreng, direbus, dikukus, dibuat menjadi bubur ataupun dibuat keripik. Adanya perlakuan panas yang diterapkan pada proses pengolahan tersebut dapat menurunkan kandungan gizi pada suatu bahan. Oleh karena itu perlu dilakukan penanganan yang tepat. Selain antosianin, senyawa asam askorbat dan beta karoten dapat rusak oleh pemberian panas. Faktor lain seperti cahaya, oksigen, pH suhu, dan ion logam dapat mempengaruhi stabilitas antosianin. Sifat antioksidan pada antosianin juga dapat berkurang karena pemaparan, pengeringan, dan pemasakan (Husna et al., 2013). Pada Tabel 1 disajikan data persen penurunan antosianin akibat proses pengolahan. Berdasarkan Tabel 1 tersebut terlihat, proses pengukusan merupakan proses yang paling sedikit mengalami penurunan kandungan antosianin.

Sumber protein pada kue lumpur ubi jalar adalah keju dan telur. Sedangkan sumber protein pada nugget adalah udang dan ikan. Protein sangat dibutuhkan bagi anak balita untuk perkembangan tubuhnya. Sumber protein pada telur adalah pada kuning dan putih telurnya. Disamping itu kuning telur juga banyak mengandung lemak (Agustina, 2022). Konsumsi protein hewani merupakan salah satu cara pencegahan stunting (Izah & Desi, 2023).

Ikan yang digunakan dapat berasal dari ikan laut maupun ikan sungai/tambak. Salah satu ikan yang dapat digunakan untuk pembuatan nugget adalah ikan lamuru. Daging ikan lamuru berwarna putih. Kandungan gizi pada ikan lamuru yang diproses dengan berbagai pengolahan sangat bervariasi yaitu kadar lemak sekitar (9-14) %, kadar protein sekitar (63-67) % dan kadar air (7-14) % tergantung proses pengolahannya. Sekitar 18 jenis asam amino esensial dan non-esensial terkandung pada ikan lamuru (Singapurwa et al., 2023). Jadi dapat dikatakan ikan lamuru mempunyai kandungan protein yang lengkap.

Tabel 1. Penurunan kandungan antosianin akibat proses pengolahan

Jenis Olahan	% Penurunan Kadar Antosianin	
	Ungu Muda	Ungu Pekat
Tepung	86,95	78,45
Keripik	88,47	95,21
Kukus	42,16	34,14
Rebus	46,81	71,18
Goreng	60,68	43,11

Sumber: (Husna et al., 2013)

Tergantung pada jenis ikan dan sumbernya, ikan mengandung banyak asam lemak penting selain protein. Sebagai contoh, ikan sarden mengandung asam lemak omega-3, EPA (eicosapentaenoic acid, 20:3) dan DHA (docosahexanoic acid, 22:6). Ikan lamuru juga mengandung asam lemak omega 6 selain ketiga komponen tersebut (Singapurwa et al., 2023).

DHA dan EPA yang juga merupakan asam lemak tak jenuh dapat membantu pembentukan sel-sel otak. DHA juga berfungsi menurunkan kolesterol dalam cairan darah, mencegah timbulnya penyakit kanker, sebagai anti alergi dengan mencegah histamin dan memperlambat proses penuaan. Adapun manfaat asam lemak omega tiga antara lain, dapat mencegah penyakit kardiometabolik, diabetes tipe 2 dan hipertensi (Pandiangan et al., 2023). Juga berfungsi untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mencegah arteriosklerosis, dan mengurangi risiko penyakit jantung koroner (Singapurwa et al., 2023).

Telur juga merupakan sumber lemak. Triglicerida, phopolipid dan kolesterol merupakan lemak yang terkandung pada telur. Disamping itu, telur juga mengandung vitamin-vitamin misalnya vitamin A, D, E, dan K (Agustina, 2020). Sebagian besar lemak terdapat pada kuning telur. Pada menu yang dibuat, selain pada kuning telur, lemak terdapat pula pada mentega, keju dan santan yang digunakan. Asam lemak yang terkandung pada mentega, keju dan santan adalah asam lemak jenuh dan asam lemak tidak jenuh. Asam lemak tidak jenuh dapat mudah teroksidasi namun dengan adanya zat antioksidan pada ubi jalar ungu proses oksidasi lemak dapat dihindari.

Selain zat gizi pada makanan, penanganan bahan segar, penyimpanan dan pengolahannya sangat berpengaruh pada kandungan gizi makanan yang disajikan. Beberapa tips yang perlu diperhatikan ketika menyimpan bahan makanan mentah juga diberikan pada penyuluhan tersebut, yaitu:

1. Bahan makanan dicuci bersih sebelum disimpan.
2. Bahan makanan disimpan dalam kemasan-kemasan kecil sesuai takaran.
3. Penyimpanan dapat dilakukan dalam lemari pendingin. Untuk jangka lama (lebih dari 3 hari) sebaiknya bahan makanan disimpan dalam freezer.
4. Bahan makanan disimpan sesuai jenisnya (yang mudah rusak dan tidak).
5. Ketika akan digunakan, bahan makanan dikeluarkan dari freezer sesuai kebutuhan.
6. Bahan makanan beku hendaklah di-*thawing* dengan air (dapat direndam maupun dengan air mengalir).
7. Untuk menghindari kerusakan gizi, jangan sering-sering memanaskan makanan
8. Makanan MPASI dibuat secukupnya sesuai kebutuhan anak.

Tahap akhir penyuluhan dilakukan diskusi dan evaluasi akhir untuk mengetahui manfaat penyuluhan dan pemahaman peserta terhadap topik yang diberikan. Tim pengabdian memberikan 3 pertanyaan dan dijawab dengan tepat oleh peserta. Pada Gambar 5 disajikan foto penyerahan bingkisan sebagai apresiasi atas kemampuan menjawab dengan tepat dari materi yang telah diberikan.



Gambar 5. Foto penyerahan bingkisan dari tim pengabdian

KESIMPULAN DAN SARAN

Edukasi audiovisual meningkatkan pemahaman ibu-ibu tentang stunting dan MPASI. Pengolahan MPASI dapat dilakukan secara sederhana menggunakan sumber pangan lokal dengan memperhatikan nilai gizi, pemilihan jenis bahan, proses penanganan dan pengolahannya. Disarankan pada tahap selanjutnya, perlu pemantauan secara rutin melalui Posyandu setempat untuk tetap melakukan edukasi, pemberian makanan bergizi dan imunisasi pada warga sesuai aturan yang ditetapkan pemerintah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis tujukan kepada Fakultas Teknologi Industri Universitas Muslim Indonesia atas pemberian dana Pengabdian pada Masyarakat melalui anggaran Fakultas tahun 2024. Juga kepada ketua ORW 09 Tamalanrea atas peran sertanya sebagai mitra dan fasilitas yang diberikan selama kegiatan pengabdian berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N. (2020). Telur dan Kandungannya. Direktorat Jendral Pelayanan Kesehatan, Kemenkes. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1808/telur-dan-kandungannya
- Dewi, R. L., Purwidiani, N., Lucia Tri Pangesthi, L. T., & Widagdo, A. K. (2024). Pembuatan Nugget Ayam dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu dan Udang. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia (JUBPI)*, 2(2) hal: 108-124.
- Fauziah, J., Trisnawati, K. D., Rini, K. P. S., & Putri, S. U. (2024). Stunting: Penyebab, Gejala dan Pencegahan. *Jurnal Parenting dan Anak*, 1(2) hal: 1-11.
- Fitri, I., Hotmauli., Nurmaliza., Wahyuningsih, E., Tyagita Widya Sari, T. W., dan Fridons, A. (2024). Pendampingan kader dan ibu balita dalam sosialissi MPASI prebiotik kue bangkit ubi jalar ungu. *Communnity Development Journal*, 5(2), Hal. 3686-3689.
- Fitri, R., Huljannah, N., & Rochmah, T. N. (2022). Program Pencegahan Stunting di Indonesia: A systematic Review. *Media Gizi Indonesia*, 17(3), hal: 281-292.
- Husna, N. E., Novita, M. dan Rohaya, S. (2013). Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritec*, 33(3), hal: 296-302.

- Iftita, M., Sahur, E. F., Silvira, Al-Farizi, F., Nurhidayah., & Samsinar. (2024). Mie Ubi ungu sebagai peluang usaha kreativitas mahasiswa yang bernilai jual. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), hal: 1852-1856.
- Izah, N., & Desi, N. M. (2023). Efektifitas konsumsi protein hewani (telur dan ikan) sebagai strategi penuntasan stunting. *Jurnal Ilmiah Kebidanan IMELDA*. 9(2), hal: 66-70.
- Khaerani, M., Raudah, N. Y., Rizki, M., & Nadia, R. (2024). Analisis kandungan zat gizi dalam pembuatan olahan snack ubi jalar ungu. *Journal Innovation in Education*, 2(1), hal: 47-55.
- Nur'aini, H., Azhari, D., Afriani, R., Purnamasari, R., & Putri, W. C. (2024). Pengembangan produk mie kering berbasis ubi jalar sebagai pangan fungsional di desa Tabalagan Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Pengabdian Indonesia (JPIN)*, 2(1).
- Pandiangan, M., Daniela, C., Sihombing, D. R. & Daeli, W. K. (2023). Komposisi Kandungan Asam Lemak Pada Minyak Ikan Sarden (*Sardinella sp.*). *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)* e-ISSN: 2776-9089, 4(1), hal: 1-7.
- Satriawan, E. (2018). Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Stunting 2018-2024. Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan (TNP2K), Jakarta.
- Sayuti, S., Almuhammad, Sofiyetti., & Sari, P. (2022). Efektivitas Edukasi Kesehatan Melalui Media Video Terhadap Tingkat Pengetahuan Siswa Dalam Penerapan Protocol Kesehatan di SMPN 19 Kota Jambi. *JKMJ*, 6(2), hal: 32-39.
- Singapurwa, N. M. A. S., Candra, I. P., Rudianta, I. N. & Semariyani, A. A. M. (2023). Analisis proksimat, asam lemak dan asam amino pangan tradisional ikan lemuru dengan variasi proses pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 28(2), hal: 150-162.
- Siringoringo, E.T., Syauqy, A., Panunggal, B., Purwanti, R., Widyastuti, N. (2020). Karakteristik Keluarga Dan Tingkat Kecukupan Asupan Zat Gizi Sebagai Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Baduta. *Journal of Nutrition College*, 9 (1): 154–62.
- Sutriyawan, A., Nadhira, C.C. (2020). Kejadian Stunting pada Balita di UPT Puskesmas Citarip Kota Bandung. *Jurnal KESMAS (Kesehatan Masyarakat) Khatulistiwa*, 7 (2): 79–88.
- World Health Organization. (2018). Reducing stunting in children: equity considerations for achieving the Global Nutrition Targets 2025. WHO Library Cataloguing-in-Publication Data. ISBN 978-92-4-151364-7.