
INTERVENSI GIZI SENSITIF: PERAN IBU DALAM PEMENUHAN GIZI SEIMBANG DAN PENERAPAN POLA HIDUP BERSIH PADA ANAK DI DESA KARANG KEDAWUNG

Bima Mandala Putra

amibputramandala14@gmail.com

Program Studi Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Jember

Devy Mareta Priyanti Sukma

maretadevy5@gmail.com

Program Studi Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas dr Soebandi

Hayati Firdaus Nur Fitrianda

hayatifirdaus2003@gmail.com

Program Studi Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas dr Soebandi

Muhammad Iqbal Maulana

iqbalmaulana59011@gmail.com

Program Studi Sejarah Peradaban Islam Fakultas Ushuluddin, Adab, dan Humaniora
Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Rifqiyah Humaidillah

rifqiyah7@gmail.com

Program Studi Perbankan Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Nur Azizah Wandinia Ghozali

nurwandinia27@gmail.com

Program Studi Akuntansi Sektor Publik Jurusan Bisnis Politeknik Negeri Jember

Moh Ismail

mohamadismail6617@gmail.com

Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Islam
Jember

Korespondensi penulis: amibputramandala14@gmail.com

Abstrak. *The Real Work Lecture (KKN) activity in Karang Kedawung Village has succeeded in increasing public awareness of the importance of balanced nutrition through the socialization of the concept of "Fill My Plate" and training in making cassava nuggets. The evaluation of the program showed an increase in public knowledge about balanced nutrition and skills in processing nutritious food. In addition, this program has also succeeded in increasing community involvement in stunting prevention efforts. The results of this study show that the KKN program can be an effective model of nutrition intervention in other villages.*

Keywords: *Balanced Nutrition; Stunting; Nutrition Interventions; Clean and Healthy Lifestyle*

Abstrak. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Karang Kedawung telah berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi seimbang melalui sosialisasi konsep "Isi Piringku" dan pelatihan pembuatan nugget singkong. Evaluasi program menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat tentang gizi seimbang dan keterampilan dalam mengolah makanan bergizi. Selain itu, program ini juga berhasil meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam upaya pencegahan stunting. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa program KKN dapat menjadi model intervensi gizi yang efektif di desa-desa lain.

Kata Kunci: Gizi Seimbang; Stunting; Intervensi Gizi; Pola Hidup Bersih dan Sehat

PENDAHULUAN

Indonesia menghadapi masalah gizi yang serius, di mana anak-anak di bawah usia lima tahun dan anak-anak usia sekolah baik laki-laki maupun perempuan sering menderita kekurangan gizi. Permasalahan gizi pada anak usia sekolah dapat berdampak negatif terhadap kualitas

pendidikan dan berujung pada meningkatnya angka ketidakhadiran dan putus sekolah. Indonesia menduduki peringkat kelima dunia dalam hal jumlah anak stunting. Lebih dari sepertiga anak-anak Indonesia yang berusia di bawah lima tahun memiliki tinggi badan di bawah rata-rata. Anak kecil yang menderita stunting berukuran lebih kecil dibandingkan anak pada usia yang sama. Anak-anak yang mengalami stunting lebih rentan terkena penyakit dan berisiko terkena penyakit degeneratif saat dewasa (Kementerian Kesehatan, 2018). Tujuan yang kuat sedang diupayakan untuk mengurangi stunting secara nasional dan di seluruh dunia. Sebab, permasalahan stunting sangat berkaitan dengan kualitas sumber daya manusia di masa depan.

Stunting adalah kondisi gizi buruk kronis yang ditandai dengan tinggi badan anak yang berada di bawah standar rata-rata usianya (J dkk, 2022)(Latifah dkk, 2024). Masalah stunting bukan hanya persoalan individu, tetapi merupakan isu kesehatan masyarakat yang mempengaruhi masa depan generasi berikutnya. Data dari Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menunjukkan bahwa stunting mempengaruhi jutaan anak di seluruh dunia, terutama di negara-negara berkembang. Berdasarkan Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2010 dan 2013, dan Pemantauan Status Gizi Tahun 2015 dan 2017, menunjukkan prevalensi stunting masih tinggi dan tidak menurun mencapai batas ambang WHO (Bima, 2019). Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk kekurangan gizi, infeksi berulang, dan kondisi sosial ekonomi yang buruk.

Stunting merupakan permasalahan yang menjadi topik hangat dalam beberapa tahun terakhir. Dalam jangka panjang, stunting berdampak pada pendidikan dan kesehatan. Malnutrisi akut pada masa kanak-kanak dapat menyebabkan peradangan, perubahan kadar leptin, peningkatan glukokortikoid, dan menyebabkan perubahan epigenetik. Kondisi ini berdampak pada gangguan perkembangan saraf dan disfungsi sinaptik sehingga menyebabkan keterlambatan perkembangan pada anak. Stunting menghambat perkembangan bagian otak yang berperan dalam fungsi kognitif, memori, dan keterampilan motorik. Dampak stunting terhadap fungsi neurokognitif juga sangat serius karena mempengaruhi perkembangan otak. Selain itu, anak-anak stunting yang mengalami kenaikan berat badan berlebih berisiko terkena penyakit kronis terkait pola makan saat dewasa. Anak-anak yang mengalami stunting cenderung mengalami kenaikan berat badan dengan cepat setelah dua tahun dan berisiko mengalami obesitas di kemudian hari. Kondisi ini menyebabkan anak stunting mengalami oksidasi lemak, penurunan pengeluaran energi, dan resistensi insulin sehingga berisiko lebih tinggi terkena diabetes, hipertensi, dan dislipidemia.

Menurut data Joint Malnutrition Estimates (JME) tahun 2023 oleh UNICEF, WHO dan World Bank Group, prevalensi stunting di Asia Tenggara adalah 26,4%, artinya terdapat sekitar 14,4 juta anak di bawah usia lima tahun yang terdeteksi stunting. Indonesia merupakan negara dengan prevalensi stunting tertinggi kedua di kawasan Asia Tenggara dengan jumlah 30% dari

14,4 juta anak di bawah usia lima tahun menderita stunting. Namun angka stunting di Indonesia kini sudah menurun hingga 21,6%. Angka-angka ini menunjukkan bahwa sekitar 2 dari 10 anak di Indonesia mengalami keterlambatan pertumbuhan dan perkembangan, yang berdampak negatif pada kesehatan mereka secara keseluruhan.

Provinsi Jawa Timur merupakan provinsi dengan prevalensi stunting tertinggi, di mana terdapat tiga kabupaten/kota yang turut berkontribusi dalam tingginya angka tersebut. Menurut SSGI, Kabupaten Jember menduduki peringkat pertama angka stunting pada tahun 2022 sebesar 34,9%. Tahun ini, prevalensi stunting menurun menjadi 21,6%. Menurut bupati setempat, tingkat ekonomi dan pendidikan menjadi faktor penyebab tingginya angka kasus stunting di Kabupaten Jember. Rendahnya taraf ekonomi masyarakat menyebabkan keterbatasan sumber daya yang membuat orang tua kesulitan memberikan makanan sehat kepada anaknya sejak masa janin hingga pada 1000 HPK (Hari Pertama Kehidupan). Kurangnya pengetahuan masyarakat menyebabkan meningkatnya pernikahan dini dan kurangnya pengetahuan tentang pola asuh serta pemberian makanan bayi yang bijaksana untuk mencegah stunting. Asupan nutrisi yang buruk selama kehamilan dan 1.000 hari pertama kehidupan (sejak konsepsi hingga usia 2 tahun) dapat menyebabkan kerusakan permanen pada pertumbuhan fisik dan perkembangan otak. Selain itu, kurangnya edukasi mengenai pentingnya pola makan seimbang, pemberian ASI eksklusif, dan pola asuh orang tua juga berperan penting dalam memperparah masalah stunting. Kegagalan tumbuh kembang anak pada akhirnya dapat menghambat potensi anak untuk mencapai masa depan yang produktif.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, kelompok KKN tertarik untuk membuat kegiatan sosialisasi mengenai stunting. Kegiatannya meliputi sosialisasi gizi untuk anak kecil dan demonstrasi memasak MP-ASI untuk mencegah stunting. Bahan yang dipilih pada menu yaitu singkong karena merupakan sumber pangan yang mengandung karbohidrat sehingga banyak dijadikan makanan pokok masyarakat (Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Lebak, 2021). Harapan dari kegiatan tersebut tidak hanya untuk memberikan segudang ilmu gizi, namun dapat melatih para orang tua khususnya ibu untuk membuat menu yang praktis bagi si kecil.

Tujuan dari jurnal ini adalah untuk mengetahui secara mendalam hubungan masalah stunting dengan kebutuhan gizi. Kami berharap melalui diskusi yang komprehensif, jurnal ini dapat memberikan wawasan dan rekomendasi yang berguna bagi para pengambil kebijakan, dokter, dan masyarakat untuk mencegah dan mengatasi masalah stunting di Indonesia.

METODE PENELITIAN

Penyampaian materi pada sosialisasi gizi seimbang dilakukan dengan cara presentasi secara tatap muka menggunakan media *PowerPoint*. Peserta yang hadir terdiri dari ibu balita dan ibu hamil. Pengumpulan peserta dilakukan dengan bantuan bidan dan kader posyandu yang

membagikan pemberitahuan via aplikasi *WhatsApp*. Sosialisasi diadakan di aula balai Desa Karang Kedawung, Kecamatan Mumbulsari. PMT Penyuluhan berupa nugget singkong disiapkan sehari sebelum kegiatan, begitupun persiapan mulai dari bahan hingga alat yang dibutuhkan.

Tahapan pelaksanaan sosialisasi gizi seimbang adalah sebagai berikut:

1. Perancangan konsep kegiatan;
2. Permintaan perizinan kepada perangkat desa serta bidan wilayah untuk pelaksanaan kegiatan;
3. Penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan PMT berupa nugget dan demonstrasi masak; dan
4. Pelaksanaan kegiatan yang diawali dengan penyampaian materi dan dilanjutkan dengan demonstrasi memasak.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Penyampaian Materi Gizi Seimbang Kepada Ibu Hamil dan Ibu Balita



Gambar 1. Penjelasan Gizi Seimbang Oleh Mahasiswa KKN

Kegiatan sosialisasi gizi seimbang yang dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Karang Kedawung merupakan upaya signifikan dalam meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya nutrisi yang adekuat. Program ini bertujuan untuk memperkenalkan konsep gizi seimbang kepada warga desa, dengan fokus pada penyediaan informasi praktis yang dapat diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu, sosialisasi ini menjadi salah satu langkah strategis untuk mengedukasi masyarakat dalam upaya menurunkan prevalensi stunting yang masih tinggi di Kabupaten Jember.

Dalam kegiatan ini, mahasiswa KKN memulai dengan penjelasan mengenai kelompok makanan utama yang membentuk dasar gizi seimbang. Mahasiswa KKN menjelaskan konsep piramida makanan yang merepresentasikan porsi yang direkomendasikan untuk setiap kelompok bahan makanan. Dalam komposisi makanan yang seimbang, terdapat karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral yang masing-masing memiliki peran krusial dalam tumbuh kembang anak.

Karbohidrat, sebagai sumber energi utama, dapat diperoleh melalui beberapa sumber lokal seperti beras, ubi jalar, dan singkong yang banyak tersedia di Desa Karang Kedawung. Protein, yang berperan penting dalam pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh, menjadi fokus utama dalam upaya penanganan stunting. Sejalan dengan hal tersebut, Dinas Kesehatan telah menggiatkan program "One Day One Egg" sebagai salah satu intervensi dalam menurunkan angka stunting, di mana dianjurkan untuk memberikan konsumsi sebutir telur setiap hari pada anak atau balita.

Mahasiswa juga menekankan pentingnya lemak sehat dalam diet, menjelaskan fungsinya untuk penyerapan vitamin dan sebagai sumber energi. Mahasiswa memperkenalkan sumber lemak sehat yang dapat ditemukan di lingkungan desa, seperti minyak kelapa dan kacang-kacangan. Diskusi tentang vitamin dan mineral juga menjadi komponen penting dalam sosialisasi ini, dengan fokus pada peran vital sayuran dan buah-buahan lokal dalam menyediakan nutrisi esensial.

Aspek penting lainnya yang dibahas adalah porsi makanan. Mahasiswa memperkenalkan konsep "Isi Piringku" kepada warga desa. Dalam materi ini juga dibahas mengenai 10 pesan gizi seimbang yang dijabarkan menjadi 4 pilar gizi seimbang. Menurut Kementerian Kesehatan dalam Pedoman Gizi Seimbang, 4 pilar gizi merupakan prinsip gizi seimbang yang berupa upaya untuk menyeimbangkan antara zat gizi yang keluar dengan zat gizi yang masuk melalui pemantauan berat badan secara teratur (Kementerian Kesehatan RI, 2014). Pedoman Gizi Seimbang ini menggantikan slogan lama "4 sehat 5 sempurna". Empat pilar gizi tersebut meliputi: (1) mengkonsumsi aneka ragam pangan yang cukup baik jenis maupun jumlahnya, (2) menerapkan perilaku hidup bersih, (3) melakukan aktivitas fisik minimal 30 menit per hari, dan (4) memantau berat badan secara teratur (sebulan sekali) untuk mempertahankan berat badan ideal.

Dalam penyampaian materi tentang "Isi Piringku", dijelaskan mengenai jumlah porsi dan jenis bahan makanan yang sesuai. Konsep ini membagi porsi dalam sepiring makanan menjadi 4 bagian: makanan pokok, lauk-pauk, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Makanan pokok, yang mengandung karbohidrat, menempati $\frac{2}{3}$ dari $\frac{1}{2}$ bagian piring. Lauk-pauk, sebagai sumber protein utama, menempati $\frac{1}{3}$ dari $\frac{1}{2}$ bagian piring. Buah-buahan dan sayur-sayuran, yang menjadi sumber berbagai vitamin, mineral, dan serat pangan, masing-masing menempati $\frac{1}{3}$ dan $\frac{2}{3}$ dari $\frac{1}{2}$ bagian piring yang tersisa (Dharmawanti, 2022).

Lebih lanjut, mahasiswa KKN menekankan bahwa pola hidup bersih dan sehat dapat diterapkan dengan melakukan aktivitas fisik yang tidak hanya sebatas olahraga, namun dapat dimulai dengan aktivitas ringan seperti menyapu dan mencuci piring. Menurut pedoman WHO, tatacara cuci tangan yang benar dibagi menjadi 6 langkah dan dilakukan sebelum dan setelah makan selama minimal 20 detik untuk memastikan higienitas tangan (WHO, 2009).

Dalam aspek nutrisi, dijelaskan pentingnya mengontrol konsumsi gula, garam, dan lemak dalam makanan. Kementerian Kesehatan menyarankan batas konsumsi dengan rumusan G4 G1 L5, yaitu per orang per hari dibatasi untuk mengonsumsi gula sebanyak 50 gram (setara 4 sendok makan), garam sebanyak 5 gram (setara 1 sendok teh), dan lemak sebanyak 67 gram (setara 5 sendok makan) (Kementerian Kesehatan RI, 2014). Selain itu, mahasiswa KKN juga menekankan pentingnya hidrasi yang adekuat, dengan rekomendasi konsumsi minimal 8 gelas air per hari.

Melalui kegiatan sosialisasi ini, mahasiswa KKN berharap dapat memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan masyarakat Desa Karang Kedawung. Mereka meyakini bahwa dengan meningkatkan pemahaman tentang gizi seimbang, masyarakat desa akan lebih mampu membuat pilihan makanan yang bijak, yang pada akhirnya dapat membantu mencegah masalah kesehatan terkait gizi dan meningkatkan kualitas hidup secara keseluruhan.

2. Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Sebagai Menu Makanan Balita



Gambar 2. Pembuatan Nugget Singkong Oleh Mahasiswa KKN

Untuk membuat sosialisasi lebih interaktif dan mudah diingat, mahasiswa KKN mengorganisir berbagai kegiatan praktis. Dalam hal ini, mahasiswa KKN melakukan demonstrasi memasak menggunakan bahan-bahan lokal untuk membuat hidangan yang seimbang gizi dan sesi tanya jawab di mana warga desa dapat mengajukan pertanyaan tentang gizi.

Berdasarkan Perpres 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting, intervensi gizi spesifik adalah langkah-langkah yang berfokus pada perbaikan gizi dan kesehatan. Sementara itu, intervensi gizi sensitif merupakan upaya pendukung untuk mengurangi prevalensi stunting, seperti penyediaan air bersih dan perbaikan sanitasi.

Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan pangan lokal merupakan strategi komprehensif untuk menangani masalah gizi dan mencegah stunting pada balita, yang mencakup pemberian makanan tambahan harian, edukasi gizi, dan konseling kesehatan bagi ibu dan keluarga, dengan sasaran utama balita gizi kurang dan berat badan tidak normal, bertujuan untuk meningkatkan status gizi dan pertumbuhan optimal. PMT terbagi menjadi dua jenis yakni PMT Pemulihan dan PMT Penyuluhan. PMT Pemulihan berfokus pada balita kurang gizi dengan memberikan makanan lokal sebagai suplemen, bukan pengganti makanan utama. Sementara itu,

PMT Penyuluhan berfokus pada edukasi orang tua mengenai pilihan kudapan sehat untuk anak. Meskipun berbeda dalam penerapannya, kedua jenis PMT ini bertujuan sama yakni memenuhi kebutuhan nutrisi balita secara optimal (BKKBN, 2019).

Demonstrasi masak sebagai ajang pelatihan pembuatan makanan bergizi menjadi salah satu upaya intervensi gizi sensitif dengan harapan agar para ibu dapat menerapkan tips yang diberikan mahasiswa di rumah masing-masing (Yuniarti, 2024). Dalam kegiatan demonstrasi masak, dipilih menu berupa nugget yang berbahan dasar singkong. Pemilihan singkong didasarkan pada kandungannya yang kaya akan karbohidrat dan serat serta mengandung vitamin dan mineral. Selain itu, singkong dipilih karena jumlahnya yang melimpah di Desa Karang Kedawung. Dalam komposisinya, dalam nugget singkong olahan mahasiswa KKN ini juga terkandung pula protein hewani dari ayam dan serat dari sayur berupa wortel sehingga dalam satu buah nugget terdapat seluruh bahan pangan yang diperlukan. Dalam hal ini, nugget singkong termasuk dalam jenis PMT penyuluhan karena nugget singkong menjadi pilihan kudapan sehat untuk dikonsumsi anak agar nutrisi hariannya terpenuhi. Berikut adalah tabel gizi untuk tiap bahan dalam nugget.

Tabel kandungan gizi pada singkong (per 100 gram)

Sumber: Suprapti, 2005

No.	Komponen	Kadar
1.	Kalori	146,00 kal
2.	Air	62,50 gram
3.	Fosfat	40,00 gram
4.	Karbohidrat	34,00 mg
5.	Kalsium	33,00 mg
6.	Vitamin C	30,00 mg
7.	Protein	1,20 mg
8.	Besi	0,70 mg
9.	Lemak	0,30 mg
10.	Vitamin B1	0,06 mg

Tabel kandungan gizi pada ayam (per 100 gram)

Sumber: FoodData Central USDA, 2019

No.	Komponen	Kadar
1.	Kalori	239,00 kkal
2.	Jumlah lemak	14,00 gram
	Lemak jenuh	3,80 gram

3.	Kolesterol	88,00 mg
4.	Natrium	82,00 mg
5.	Kalium	223,00 mg
6.	Kalsium	15,00 mg
7.	Magnesium	23,00 mg
8.	Protein	27,00 gram
9.	Zat besi	1,30 mg
10.	Vitamin B6	0,40 mg
11.	Vitamin D	2 IU
12.	Vitamin B12	0,3 µg

Tabel kandungan gizi pada wortel (per 100 gram)

Sumber: FoodData Central USDA, 2019

No.	Komponen	Kadar
1.	Kalori	41,00 kkal
2.	Jumlah lemak	0,20 gram
3.	Jumlah karbohidrat	10,00 gram
	Serat pangan	2,80 gram
	Gula	4,70 gram
4.	Protein	0,90 gram
5.	Natrium	69,00 mg
6.	Kalium	320,00 mg
7.	Kalsium	33,00 mg
8.	Magnesium	12,00 mg
9.	Vitamin C	5,90 mg
10.	Zat Besi	0,30 mg
11.	Vitamin B6	0,10 mg

Adapun resep nugget singkong ala mahasiswa KKN ini merupakan modifikasi dari resep nugget yang dibuat oleh Umi Zahiraa yang beredar di website Cookpad. Bahan-bahannya adalah sebagai berikut:

No.	Komposisi	Jumlah
1.	Singkong	1 kg
2.	Ayam cincang	½ kg
3.	Wortel	¼ kg
4.	Bawang putih	7 siung

5.	Telur ayam	2 butir
6.	Tepung maizena	4 sdm
7.	Garam dapur	1 sdt
8.	Lada halus	1 sdt
9.	Tepung panir	secukupnya

Pembuatan nugget singkong dilakukan langsung setelah penyampaian materi gizi. Selain nugget yang dibuat spontan sewaktu demonstrasi, mahasiswa KKN juga telah menyediakan mentahan nugget singkong yang belum dimasak untuk kemudian dibagikan kepada peserta bersamaan dengan hasil dari nugget yang telah diolah untuk dijadikan kudapan balita di rumah. Harapan dari kegiatan ini, para ibu dapat menyajikan kudapan sehat yang mudah dan tidak perlu repot-repot untuk membuat balita mengonsumsi makanan sehat tanpa rewel kembali.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi gizi seimbang yang dilakukan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Karang Kedawung merupakan inisiatif penting dalam meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai nutrisi yang tepat. Program ini bertujuan untuk memperkenalkan konsep gizi seimbang dan memberikan informasi praktis yang dapat diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam upaya menurunkan angka stunting di Kabupaten Jember.

Selama sosialisasi, mahasiswa KKN menjelaskan kelompok makanan utama dan konsep piramida makanan, menekankan pentingnya karbohidrat, protein, lemak sehat, vitamin, dan mineral dalam diet sehari-hari. Selain itu, mereka memperkenalkan konsep "Isi Piringku" yang mengajarkan pembagian porsi makanan yang sehat, serta empat pilar gizi seimbang yang meliputi konsumsi pangan beragam, perilaku hidup bersih, aktivitas fisik, dan pemantauan berat badan.

Untuk membuat sosialisasi lebih interaktif, mahasiswa mengadakan demonstrasi memasak menggunakan bahan-bahan lokal seperti singkong, yang kaya akan nutrisi. Mereka juga memperkenalkan Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan pangan lokal, yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi dan mencegah stunting pada balita.

Dengan pendekatan yang komprehensif ini, mahasiswa KKN berharap dapat memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan masyarakat Desa Karang Kedawung, mendorong mereka untuk membuat pilihan makanan yang lebih bijak dan meningkatkan kualitas hidup secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- BKKBN. 2019. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) di Posyandu. Website BKKBN. <https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampung/1231/intervensi/133629/pemberian-makanan-tambahan-pmt-di-posyandu> [Diakses pada 04 September 2024]

- Dharmawanti, Bhinuri. 2022. Isi Piringku: Pedoman Makan Kekinian Orang Indonesia. Website Kementerian Kesehatan. Isi Piringku: Pedoman Makan Kekinian Orang Indonesia [Diakses pada 04 September 2024]
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Pedoman Gizi Seimbang. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Kemenkes RI. Jakarta.
- WHO. Guidelines on Hand Hygiene in Health Care. Library Cataloguing-in-Publication Data; 2009.
- Yuniarti, Wahyuningsih, Fitriani, N.L., dan Fatih, M. 2024. Intervensi Spesifik dan Sensitif Penanganan Stunting di Desa Salakbrojo Kabupaten Pekalongan. *Archive*, 3(2): 178-186