

## **SOSIALISASI DAN PELATIHAN MPASI DAN PANGAN BERGIZI MELALUI INOVASI NUGGET BERBAHAN DASAR DAUN KELOR DAN BAYAM MERAH BERNUTRISI (KEMORI) DI DESA SEPANJANG JAYA KOTA BEKASI**

**Marni Br Karo<sup>1\*</sup>, Andi Pranata<sup>2</sup>, Riyen Sari Manullang<sup>1</sup>, Nurhidayah Amir<sup>2</sup>, Dharma Yanti<sup>3</sup>,  
Uswatun Hasanah<sup>2</sup>, Aliyah Zahra<sup>3</sup>, Nuraini Apriliani<sup>3</sup>, Enjerika Talita Bilqis<sup>1</sup>, Dewi Abela Putri<sup>1</sup>,  
Choirunnisa Mawardini<sup>1</sup>, Ester Junita Paulina Sitorus<sup>1</sup>, Della Puspita Sari<sup>1</sup>, Syfa Alivia Salmabila<sup>2</sup>,  
Muhammad Heriandi<sup>3</sup>, Andriyani Putri Kusuma<sup>3</sup>, Cahya Widya Kinanti<sup>2</sup>, Elsa Rosalia Fauziyyah<sup>1</sup>,  
Raka Rahmatullah<sup>2</sup>, Muhamad Rifki Alfarizi<sup>2</sup>, Husna Mumtaz Maimanah<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup>Program Studi Sarjana Kebidanan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Medistra Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Sarjana Keperawatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Medistra Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Sarjana Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Medistra Indonesia

\*Korespondensi: marnikaro.stikesmi@gmail.com

### **ABSTRACT**

*Nutritional problems in toddlers, including stunting, remain a health challenge in the community, mainly due to insufficient intake of nutrients from complementary foods (MPASI). One of the causes is low vegetable consumption in children, even though local vegetables such as moringa leaves and red spinach contain vitamins, minerals, vegetable protein, and antioxidants that are important for children's growth and development. This activity aims to educate mothers of toddlers in Sepanjang Jaya Village, Bekasi City, about the importance of nutritious complementary foods through the KEMORI food innovation (nuggets made from moringa leaves and red spinach). The implementation methods include nutrition counseling using presentation media, screening of videos on nugget making, distribution of guidance leaflets, and product tasting sessions. The activity was evaluated qualitatively through reflective discussions and observation of participant involvement to gauge their understanding and enthusiasm for the material presented. The results of the activity, which was attended by 25 participants, showed an increase in understanding of the nutritional content of local vegetables and basic skills in processing them into nuggets that are more appealing to children. In conclusion, the KEMORI innovation has the potential to be a healthy, practical, and nutritious alternative to complementary foods, while also encouraging the use of local food ingredients in efforts to prevent stunting and improve the nutritional security of toddlers.*

**Keywords:** Complementary Foods; Moringa Leaves; Red Spinach; Nuggets; Stunting.

### **ABSTRAK**

Masalah gizi pada balita termasuk stunting masih menjadi tantangan kesehatan di masyarakat, terutama akibat kurangnya asupan zat gizi dari makanan pendamping ASI (MPASI). Salah satu penyebabnya adalah rendahnya konsumsi sayur pada anak, padahal sayuran lokal seperti daun kelor dan bayam merah mengandung vitamin, mineral, protein nabati, dan antioksidan yang penting bagi tumbuh kembang anak. Kegiatan ini bertujuan memberikan edukasi kepada ibu balita di Desa Sepanjang Jaya, Kota Bekasi, mengenai pentingnya MPASI bergizi melalui inovasi pangan KEMORI (nugget berbahan daun kelor dan bayam merah). Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan gizi dengan media presentasi, pemutaran video pembuatan nugget, pembagian leaflet panduan, serta sesi pembagian produk. Evaluasi kegiatan dilakukan secara kualitatif melalui diskusi reflektif dan observasi partisipasi peserta untuk melihat pemahaman dan antusiasme mereka terhadap materi yang disampaikan. Hasil kegiatan yang diikuti oleh 25 peserta menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai kandungan gizi sayuran lokal serta keterampilan dasar dalam mengolahnya menjadi nugget yang lebih menarik bagi anak. Kesimpulannya, inovasi KEMORI berpotensi menjadi alternatif MPASI yang sehat, praktis, dan bergizi, sekaligus mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal dalam upaya pencegahan stunting dan peningkatan ketahanan gizi balita.

**Kata Kunci:** MPASI; Daun Kelor; Bayam Merah; Nugget; Stunting.

## PENDAHULUAN

Masa balita merupakan fase yang sangat rentan terhadap gangguan gizi, termasuk stunting, yaitu kondisi ketika tinggi atau panjang badan anak lebih rendah dari standar usianya (Erianti & Cholifah, 2025). Stunting masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat yang erat kaitannya dengan kurangnya asupan zat gizi dari makanan pendamping ASI (MPASI). Pemenuhan gizi yang baik melalui pemberian ASI eksklusif selama enam bulan pertama, dilanjutkan dengan MPASI yang tepat, sangat penting untuk menunjang pertumbuhan, perkembangan otak, serta pembentukan sistem kekebalan tubuh balita (Al Arif et al., 2025). Kekurangan zat gizi pada masa ini dapat menyebabkan stunting dan gangguan perkembangan anak (Darlis et al., 2024).

Peran ibu sangat menentukan dalam pencegahan stunting karena pengetahuan yang terbatas mengenai gizi dapat berakibat pada pemilihan dan penyajian makanan yang kurang sesuai kebutuhan anak (Prasetyo et al., 2023). Edukasi gizi terbukti meningkatkan pemahaman ibu tentang pencegahan stunting sekaligus mendorong praktik pemberian MPASI yang lebih baik (Alexandra et al., 2023).

Salah satu solusi untuk pemenuhan gizi balita adalah pemanfaatan pangan lokal bergizi tinggi, seperti daun kelor dan bayam merah. Daun kelor mengandung zat besi hingga 5,49 mg/100 g, yang bermanfaat dalam mencegah anemia dan mendukung pertumbuhan anak (Karo & Simanjuntak, 2025). Daun kelor juga kaya vitamin A, vitamin B, vitamin C, kalsium, kalium, dan protein yang mudah diserap tubuh sehingga berperan penting bagi kesehatan balita (Reubun & Reubun, 2023). Sebagai sumber protein nabati, daun kelor dapat mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak secara optimal (Hetharia et al., 2024). Bayam merah juga kaya mikronutrien, termasuk zat besi sebesar 3,5 mg/100 g yang penting dalam proses pembentukan hemoglobin (Angelina et al., 2024). Pemberian bayam merah kepada anak-anak berpotensi membantu menurunkan risiko stunting (Anjarwati et al., 2023).

Agar lebih mudah diterima anak, kedua bahan tersebut dapat diolah menjadi nugget. Produk nugget dipilih karena praktis, digemari anak-anak, dan dapat menjadi sarana memperkenalkan sayuran sejak dini (Hayati et al., 2023). Kombinasi daun kelor dan bayam merah dalam nugget memungkinkan penyajian MPASI yang tidak hanya bergizi, tetapi juga lebih menarik dari segi rasa, tekstur, dan tampilan (Ramadhan et al., 2022).

Program ini bertujuan memberikan edukasi kepada ibu balita di Desa Sepanjang Jaya mengenai pentingnya pemenuhan gizi seimbang dan inovasi MPASI berbasis pangan lokal melalui produk KEMORI (nugget berbahan daun kelor dan bayam merah). Nilai tambah dari program ini terletak pada inovasi kombinasi kelor–bayam sebagai bahan pangan bergizi, serta penggunaan pendekatan edukasi multimedia berupa penyuluhan, video demonstrasi, leaflet panduan, dan uji rasa produk, sehingga diharapkan lebih efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu balita dalam pemenuhan gizi anak.

## METODE

Desain kegiatan dalam program KKN ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode edukasi partisipatif. Tujuannya adalah memberikan pemahaman dan keterampilan dasar kepada ibu balita mengenai pentingnya pemberian MPASI bergizi berbasis pangan lokal melalui inovasi nugget KEMORI berbahan daun kelor dan bayam merah. Kegiatan dilaksanakan di Posyandu Flamboyan 3, wilayah Sepanjang Jaya RT 01/RW 05, Kota Bekasi, pada tanggal 7 Agustus 2025. Lokasi ini dipilih karena tingginya jumlah balita dan adanya dukungan dari kader posyandu dalam mendampingi pelaksanaan program. Peserta kegiatan berjumlah 27 orang yang merupakan ibu-ibu dengan anak usia 6–24 bulan. Pemilihan peserta didasarkan pada keterlibatan aktif mereka dalam kegiatan posyandu,

sehingga diharapkan materi yang disampaikan dapat langsung diaplikasikan dalam pengasuhan sehari-hari.

Tahapan kegiatan diawali dengan penyuluhan gizi yang membahas pengertian MPASI, kriteria MPASI berkualitas, dampak kekurangan gizi terhadap pertumbuhan anak, contoh menu seimbang, serta manfaat daun kelor dan bayam merah sebagai bahan pangan lokal bergizi tinggi. Penyuluhan ini disampaikan melalui media presentasi visual yang dilengkapi dengan sesi diskusi interaktif. Setelah itu, peserta diperlihatkan video demonstrasi pembuatan nugget KEMORI, yang diperkuat dengan pembagian leaflet berisi ringkasan materi dan langkah pembuatan. Pada sesi berikutnya, peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi produk nugget KEMORI yang telah disiapkan oleh tim KKN sebagai bentuk praktik uji rasa. Sementara itu, uraian teknis pembuatan nugget secara rinci dicantumkan dalam lampiran untuk memudahkan peserta mempraktikkannya kembali di rumah.

Evaluasi kegiatan dilakukan secara kualitatif melalui observasi partisipasi dan diskusi reflektif. Indikator keberhasilan mencakup tingkat pemahaman peserta, antusiasme saat penyuluhan dan diskusi, serta respon mereka terhadap produk nugget KEMORI. Evaluasi keberhasilan dilakukan melalui observasi partisipasi dan diskusi reflektif dengan indikator pemahaman peserta, antusiasme, dan respon terhadap produk, namun untuk pengukuran yang lebih objektif ke depan disarankan penggunaan instrumen pre-test dan post-test.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada 7 Agustus 2025 di Posyandu Flamboyan 3, Desa Sepanjang Jaya, Kota Bekasi dengan melibatkan 27 peserta yang terdiri dari ibu-ibu balita, kader posyandu, serta Ketua RW 05. Fokus kegiatan adalah sosialisasi nugget KEMORI sebagai inovasi MPASI berbasis sayuran lokal, yaitu daun kelor dan bayam merah, yang diolah menjadi makanan cepat saji bergizi. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan dengan presentasi visual, penayangan video proses pembuatan, serta pembagian leaflet berisi ringkasan informasi. Produk nugget KEMORI telah disiapkan oleh tim sehingga peserta tidak melakukan praktik langsung, melainkan hanya menonton proses pembuatannya melalui video. Dokumentasi kegiatan meliputi cuplikan video pembuatan, leaflet berisi informasi, serta produk nugget yang sudah jadi. Tampilan video pembuatan nugget KEMORI dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Tampilan Video Pembuatan Nugget KEMORI

Selain itu, materi pembuatan produk nugget KEMORI juga disampaikan melalui media pendukung berupa *leaflet* yang berisi tentang manfaat nugget KEMORI dan cara pembuatannya.



Gambar 2. Leaflet Pengolahan Nugget KEMORI

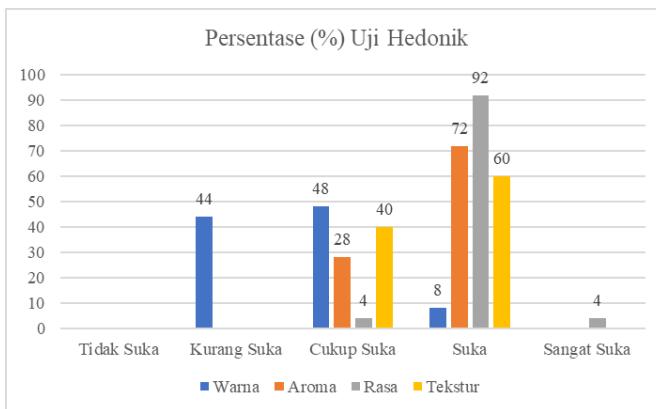
Bahan yang digunakan untuk membuat nugget KEMORI meliputi daun kelor, bayam merah, daging ayam, tepung terigu, tepung maizena, tepung tapioka, telur, gula, garam, merica bubuk, bawang merah, dan bawang putih. Untuk pelapisnya, nugget dibalut menggunakan campuran tepung terigu yang telah dilarutkan dalam air, lalu dilumuri tepung panir. Hasil akhir dari nugget KEMORI dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk Nugget KEMORI

Selama kegiatan berlangsung, peserta terlihat antusias mengikuti rangkaian penyuluhan dan diskusi. Partisipasi aktif ditunjukkan melalui banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait manfaat bahan lokal dan cara pengolahan nugget. Berdasarkan hasil, sebanyak 23 dari 27 peserta atau sekitar 85,2 persen menyatakan lebih memahami manfaat daun kelor dan bayam merah setelah kegiatan, meskipun tidak dilakukan pre-test dan post-test formal. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan berhasil meningkatkan pengetahuan peserta meskipun keterampilan mereka dalam mengolah nugget KEMORI belum dapat terukur karena tidak ada praktik langsung.

Uji hedonik terhadap produk nugget KEMORI diikuti oleh 25 peserta dan menunjukkan hasil yang bervariasi. Warna dinilai 44% cukup suka, 48% kurang suka, dan 8% suka, sehingga tampilan produk masih perlu diperbaiki agar lebih menarik. Aroma mendapat respon positif dengan 72% suka dan 28% cukup suka. Rasa menjadi aspek yang paling diterima dengan penilaian 92% suka, 4% cukup suka, dan 4% sangat suka. Sementara itu, tekstur dinilai 60% suka dan 40% cukup suka, dengan saran agar dibuat lebih lembut. Secara keseluruhan, rasa dan aroma menjadi keunggulan utama produk, sedangkan tampilan masih perlu ditingkatkan. Hasil diagram presentase uji hedonik dapat dilihat pada Gambar 4.



**Gambar 4.** Diagram Persentase Uji Hedonik

Hal ini sejalan dengan penelitian Rahmawati et al. (2007) yang menyebutkan bahwa edukasi gizi berbasis media visual mampu meningkatkan pemahaman ibu balita mengenai pangan lokal bergizi. Namun, berbeda dengan penelitian Rachmah et al. (2022) yang melibatkan demonstrasi langsung, pada kegiatan ini hanya menampilkan video sehingga peningkatan keterampilan peserta belum dapat dinilai secara nyata. Respon positif terutama terhadap rasa dan aroma produk menunjukkan bahwa nugget KEMORI berpotensi besar menjadi alternatif MPASI berbasis pangan lokal yang tidak hanya bergizi dan praktis, tetapi juga sesuai dengan selera anak. Minat sebagian besar peserta untuk mencoba membuat nugget KEMORI di rumah semakin menguatkan potensi ini sebagai salah satu strategi pencegahan stunting.

Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti daun kelor dan bayam dalam inovasi produk makanan, khususnya nugget, telah banyak dikaji dalam berbagai penelitian sebelumnya. Studi oleh Handayani et al. (2023) menunjukkan bahwa nugget kelor dapat menjadi alternatif makanan bergizi untuk balita karena kandungan vitamin, mineral, dan protein yang tinggi, sekaligus berperan dalam upaya pencegahan stunting. Hasil serupa juga ditemukan oleh Damayanthi (2022) yang mengembangkan nugget ayam dengan tambahan daun kelor, di mana masyarakat menilai produk tersebut memiliki cita rasa yang baik sekaligus meningkatkan variasi makanan sehat.

Selain kelor, bayam juga memiliki potensi besar dalam inovasi pangan anak. Menurut Fachrin et al (2023), pengolahan bayam menjadi produk olahan seperti nugget dan snack stik terbukti membantu meningkatkan pemenuhan gizi anak serta berkontribusi pada pencegahan stunting. Berbagai studi tersebut memperlihatkan relevansi yang kuat dengan program inovasi nugget KEMORI berbahan kelor dan bayam merah yang dikembangkan dalam kegiatan KKN di Sepanjang Jaya. Pemilihan kedua sayuran ini tidak hanya menekankan aspek ketersediaan bahan lokal, tetapi juga kandungan gizi yang mendukung tumbuh kembang anak secara optimal.

Meskipun demikian, kegiatan ini memiliki beberapa keterbatasan. Pengukuran kuantitatif berupa pre-test dan post-test tidak dilakukan, uji hedonik hanya melibatkan 25 peserta sehingga hasilnya belum dapat dianggap representatif, serta belum ada analisis kandungan gizi secara laboratorium. Kendati demikian, inovasi nugget KEMORI tetap memiliki implikasi positif karena berpotensi dikembangkan lebih luas dalam kegiatan posyandu maupun PKK, baik sebagai menu MPASI alternatif yang sehat maupun sebagai produk usaha rumahan yang mendukung pemanfaatan pangan lokal dan pencegahan stunting.

## SIMPULAN

Kegiatan sosialisasi MPASI dan pangan bergizi melalui inovasi nugget KEMORI di Desa Sepanjang Jaya terlaksana dengan baik dan mendapatkan respon positif dari ibu balita. Program ini mampu memperkenalkan pemanfaatan bahan pangan lokal, yaitu daun kelor dan bayam merah, sekaligus memberikan keterampilan dasar kepada peserta dalam mengolahnya menjadi nugget yang lebih menarik bagi anak. Inovasi KEMORI dinilai bermanfaat sebagai upaya praktis dalam pencegahan stunting, peningkatan penerimaan anak terhadap pangan bergizi, serta penguatan pemanfaatan bahan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari. Meskipun demikian, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan karena belum dilakukan pengukuran kuantitatif terhadap perubahan perilaku peserta maupun pemantauan keberlanjutan pemanfaatan produk setelah kegiatan berakhir.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu terselenggaranya kegiatan sosialisasi MPASI dan pangan bergizi melalui inovasi KEMORI di Desa Sepanjang Jaya, Kota Bekasi. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa Sepanjang Jaya, kader Posyandu Flamboyan 3, para ibu peserta kegiatan, serta seluruh tim pelaksana yang telah memberikan dukungan, kerja sama, dan kontribusi sejak tahap perencanaan hingga evaluasi kegiatan. Terima kasih juga kepada pihak institusi dan rekan sejawat yang telah memberikan masukan serta bimbingan sehingga kegiatan dan penyusunan artikel ini dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

Al Arif, M. Y., Fitriani, A., Mursalin, B. A., Hidayat, G., Kenda, H. S. A., Virliana, L., Ramadhan, M. R., Latifah, R., Leviana, W., & Amrina, Z. (2025). Pemanfaatan Puding Daun Kelor Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Ringin Sari Kecamatan Suoh Kabupaten Lampung Barat. *Swadaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 18–27.

Alexandra, F. D., Augustina, I., & Frethernet, A. (2023). Pemberdayaan Ibu Dalam Pengolahan Dan Pemasaran MPASI Lokal Untuk Optimalisasi Tumbuh Kembang Balita Di Kelurahan Panarung. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 78–84.

Angelina, S., Handayani, L., Ita, M., & Febrianti, F. (2024). Pemanfaatan Bayam Merah (Amaranthus Tricolor L) Bahan Pangan Lokal Untuk Pencegahan Stunting pada Balita Di Desa Madu Sari. *Jurnal Kebidanan Komunitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 16–22.

Anjarwati, A., Zalfa, S. A., Pramana, N. A. P., Ramadhan, F. E., Fredianto, A., & Riansyah, M. (2023). Pemanfaatan Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.) Sebagai Alternatif Penurunan Stunting di Kelurahan Kademangan Probolinggo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(3), 2526–2530.

Damayanthi, L. R., Hufairoh, D., Nurjanah, S., Dewi, D. K., Magasida, D., & Kumalasary, D. K. (2024). Nugget Ayam Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Sebagai Variasi Makanan Sehat Bergizi pada Masyarakat Desa Sarewu. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Lentera*, 1(02), 61–68.

Darlis, I., Khasanah, U., & Rusnita, R. (2024). Pemberian MP-ASI Terhadap Kejadian Stunting Pada Balita Usia 0-59 Bulan. *Journal of Health Education and Literacy*, 6(2), 96–101.

Erianti, A., & Cholifah, S. (2025). Inovasi Pemberian Makanan Tambahan Nugget Patin Daun Kelor sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 7(2), 395–406.

Fachrin, S. A., Nurlinda, A., & Baharuddin, A. (2023). Cemilan Snack Stik Dan Nugget Bayam Solusi Masalah Gizi Pada Anak Untuk Mencegah Stunting Di Desa Pucak Kab Maros. *Window of Community Dedication Journal*, 26-36.

Handayani, B., Octavianti, M., Moedjiherwati, T., Handriati, A., Minatik, A., & Ulpah, S. (2025). Pemenuhan Asupan Gizi Pada Balita dan Pembuatan Nugget Kelor untuk Cegah Stunting di Kelurahan Sayar Kota Serang. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 5(4), 376-391.

Hayati, R., Mayani, N., Husna, R., & Sulaiman, I. (2023). Pengolahan Nugget Ayam dan Penerimaannya Melalui Uji Organoleptik di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*. 1 (1), 19-24(2023).

Hetharia, G., Dethan, J., Nubatonis, L. M., & Bunga, F. J. H. (2024). Abon Ikan dan Nugget Daun Kelor: Upaya Kreatif dalam Mengatasi Gizi Kurang pada Anak Balita. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Desa*, 5(1), 34–39.

Karo, M. B., & Simanjuntak, F. M. (2025). Peningkatan Kadar Hemoglobin Dengan Mengkonsumsi Puding Daun Kelor Sebagai Intervensi Pencegahan Stunting Pada Remaja Putri. *Jurnal Stunting Pesisir Dan Aplikasinya*, 4(1), 54–64.

Kopa, M. T. A. I., Togubu, D. M., & Syahruddin, A. N. (2021). Hubungan Pola Pemberian MPASI dengan Status Gizi Anak Usia 6-24 Bulan di Kabupaten Pangkep. *Al Gizzai: Public Health Nutrition Journal*, 1(2), 103–110.

Masitah, R. (2025). Peningkatan Ketepatan Jenis, Porsi Dan Tekstur Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) Melalui Konseling dan Penyuluhan Gizi: Improving the Accuracy of Type, Portion and Texture of Complementary Breastfeeding (MPASI) Through Nutrition Education and Couns. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 4(1), 76–83.

Prasetyo, Y. B., Permatasari, P., & Susanti, H. D. (2023). The effect of mothers' nutritional education and knowledge on children's nutritional status: a systematic review. *International Journal of Child Care and Education Policy*, 17(1), 11.

Rachmah, Q., Muniroh, L., Atmaka, D. R., Fitria, A. L., Pratiwi, A. A., Agustin, A. M., & Wigati, M. (2022). Peningkatan Pengetahuan Gizi Terkait Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Melalui Edukasi dan Hand-on-Activity Pada Kader dan Non-Kader. *National Nutrition Journal/Media Gizi Indonesia*, 17.

Rahmawati, I., Sudargo, T., & Paramastri, I. (2007). Pengaruh penyuluhan dengan media audio visual terhadap peningkatan pengetahuan, sikap dan perilaku ibu balita gizi kurang dan buruk di Kabupaten Kotawaringin Barat Propinsi Kalimantan Tengah. *Jurnal gizi klinik Indonesia*, 4(2), 69-77.

Ramadhani, F. N., Djuwarno, E. N., & Yusuf, N. A. R. (2022). Upaya Peningkatan Status Gizi Anak sebagai Pencegahan Stunting di Desa Mongiilo Utara Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 1(3), 85–91.

Rani, K. C., Jayani, N. I. E., & Darmasetiawan, N. K. (2021). Pelatihan pembuatan produk makanan berbasis daun kelor untuk pemenuhan gizi balita di Desa Bogo Bojonegoro. *Aksiologiya*, 5(3), 312–318.

Reubun, Y., & Reubun, Y. T. A. (2023). Uji Hedonik Sediaan Kombinasi Daun Kelor dan Temulawak Sebagai Formula Makanan Balita pada Model Penyakit Stunting: Hedonic Test Preparations

Combination of Moringa Leaf and Curcuma as a Toddler Food Formula in the Stunting Disease Model. *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, 15(1), 80–85.