

PEMANFAATAN PANGAN LOKAL PADAT PROTEIN SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN STUNTING

Sudirman Efendi^{1*}, Ismi Irfiyanti Fachruddin, Ahmad Farhan³

¹Prodi Pendidikan Profesi Ners, Universitas Megarezky Makassar, Indonesia

²Prodi Ilmu Gizi, Universitas Megarezky Makassar, Indonesia

³Prodi Bisnis Digital, Universitas Megarezky Makassar, Indonesia

sudirng.all@gmail.com¹, ismi.irfiyanti@gmail.com², Af15071993@gmail.com³

ABSTRAK

Abstrak: Tingginya kemiskinan di Indonesia menjadi salah satu factor pemicu *stunting*. Program keluarga harapan merupakan program pengentasan kemiskinan yang memberikan bantuan tunai kepada keluarga penerima manfaat yang difokuskan untuk pemenuhan makanan bergizi, dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang salah satunya adalah tempe. Persoalan muncul manakala kebanyakan anak di perkotaan yang lebih tertarik mengkonsumsi jajanan luar. Masyarakat di Jl. Terompet Blok.X Kelurahan Manggala, kota Makassar dengan jumlah penerima bansos yang cukup tinggi dan berbanding lurus dengan kejadian stuntingnya. Tujuan kegiatan untuk meningkatkan kemampuan warga dalam mengolah makanan bergizi dan mengolah tempe menjadi kuliner seperti coto tempe, bakso tempe, tempe pedas manis, bolu cukke tempe dan tempe katsu. Metode yang digunakan menitik beratkan pada keaktifan peserta seperti demonstrasi, simulasi dan edukasi. Peserta dalam kegiatan ini melibatkan 25 Anggota KPM Forum cahaya mata. Pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi 3 tahapan yaitu tahap perencanaan pelatihan, tahap pelaksanaan kegiatan dan selanjutnya tahap ketiga evaluasi pelaksanaan kegiatan. Adapun hasil pre-post tes yang didapatkan terkait pengetahuan mengenai pencegahan stunting yakni sebelum diberikan edukasi diidentifikasi pengetahuan dalam kategori baik sebanyak 8 peserta (32%) dan setelah diberikan edukasi naik menjadi 18 (72%) peserta, untuk kategori pengetahuan Cukup sebanyak 11 (44%) peserta turun menjadi 7 (28%) setelah diberikan edukasi. Sedangkan kategori pengetahuan kurang, dari 6 (24%) peserta menjadi 0 peserta. Kemudian hasil demo memasak dinilai secara obyektif dengan melihat tampilan dan juga cita rasa masakan oleh tim, semua peserta (100%) mampu melakukan masakan tersebut.

Kata Kunci: Stunting; Bansos PKH BPNT; Kuliner Tempe.

Abstract: The high level of poverty in Indonesia is one of the factors that triggers stunting. The Family Hope Program is a poverty alleviation program that provides cash assistance to beneficiary families which is focused on providing nutritious food, by utilizing local food ingredients at affordable prices, one of which is tempeh. The problem arises when many children in urban areas are more interested in consuming outside snacks. People on Jl. Trumpet Blok x. The aim of the activity is to improve residents' ability to process nutritious food and process tempeh into culinary delights such as coto tempeh, tempeh meatballs, sweet and spicy tempeh, bolu cukke tempeh and tempeh katsu. The method used focuses on participant activity such as demonstrations, simulations and education. Participants in this activity involved 25 members of the KPM Cahaya Mata Forum. The steps for implementing activities are divided into 3 main stages, namely the training planning stage by holding an initial meeting with partners, the second stage of implementing activities which starts with education regarding stunting and strategies for starting a business, which then provides demonstration training on processing nutritious food ingredients for families based on ingredients. The local food tempeh is a culinary product that has selling value. The third stage of evaluation is to assess KPM's ability to produce culinary products as well as knowledge related to preventing stunting in children. The pre-post test results obtained were related to knowledge regarding stunting prevention, namely before being given the education, knowledge was identified in the good category as many as 8 participants (32%) and after being given the education it rose to 18 (72%) participants, for the Sufficient knowledge category there were 11 (44%) participants decreased to 7 (28%) after being given education. Meanwhile, the lack of knowledge category went from 6 (24%) participants to 0 participants. Then the results of the cooking demonstration were assessed objectively by looking at the appearance and taste of the cooking by the team, all participants (100%) were able to do the cooking.

Keywords: Stunting; PKH BPNT Social Assistance; Tempeh Culinary.



Article History:

Received: 28-10-2023

Revised : 27-11-2023

Accepted: 05-12-2023

Online : 01-02-2024



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Masih tingginya angka kemiskinan di Indonesia masih menjadi problem yang terus digenjot jalan keluarnya baik melalui instansi pemerintah, lintas sector maupun kesadaran dari masyarakat itu sendiri. Berbagai persoalan berisiko terjadi pada masyarakat miskin, tak terkecuali pada persoalan kesehatan. Salah satu permasalahan kesehatan yang dikaitkan dengan kemiskinan adalah stunting pada anak dikarenakan potensial mengalami kekurangan gizi dalam jangka panjang (Rezeki & Siregar, 2021). Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak balita akibat kekurangan gizi kronis sehingga anak lebih pendek untuk seusianya. Data WHO menyebutkan Indonesia urutan ke 5 negara penyumbang tertinggi kasus stunting yang berkisar 37% prevalensi (Izwardy, 2019). Sementara Sulawesi selatan juga masuk kedalam 10 besar provinsi dengan kejadian kasus stunting (27,2%), khusus kota makassar berkisar 7.265 kasus dan di Kecamatan manggala berkisar 661 (Nurhalima, 2020).

Stunting pada anak dapat terjadi dalam 1000 hari pertama setelah pembuahan yang berkaitan dengan berbagai faktor, termasuk sosial ekonomi, asupan makanan, infeksi, status gizi ibu, penyakit menular, defisiensi mikronutrien, dan pengaruh lingkungan (Ikeda N, Irie Y, 2013). Kasus stunting merupakan persoalan multidimensi sehingga dibutuhkan penanganan multi sector (nurmiati muchlis, Andi muhammad multazam, 2022). Salah satu program pemerintah yang telah dilaksanakan dalam rangka menekan masalah stunting adalah Program Keluarga Harapan (PKH) (Rezeki & Siregar, 2021). Program PKH merupakan salah satu program pengentasan kemiskinan dari kementerian social (Kemensos) RI yang sifatnya memberikan bantuan tunai bersyarat tiap 3 bulan kepada keluarga penerima manfaat (KPM) untuk dimanfaatkan sebagai biaya pendidikan dan kesehatan yang di monitoring oleh pendamping social (Kemensos RI, 2016). Selain itu, KPM juga di berikan bantuan pangan non tunai (BPNT) tiap bulan yang dimana kebijakan terbaru di tahun 2023 bantuan tersebut juga diberikan dalam bentuk tunai yang di fokuskan untuk pemenuhan makanan bergizi bagi keluarga miskin khususnya pada anak-anak seperti Ikan, tempe, telur, tahu, sayuran, susu dan lainnya. Bantuan Program Sembako ditingkatkan dan jenis komoditas yang dapat dibeli diperluas sehingga tidak hanya berupa beras dan telur namun juga untuk sumber karbohidrat, protein dan vitamin lainnya seperti jagung, tempe, daging ayam, daging sapi, kacang-kacangan, sayur atau buah yang dapat diperoleh di pasar lokal. Hal ini sebagai upaya dari Pemerintah untuk memberikan akses KPM terhadap bahan pokok dengan kandungan gizi lainnya (Radiati, 2016).

Salah satu bahan pokok lokal yang mudah ditemukan dengan harga terjangkau adalah tempe, dimana tempe merupakan produk olahan fermentasi yang berasal dari Indonesia berbahan baku kedelai (Radiati, 2016). Makanan lokal menggambarkan kebiasaan atau budaya makanan tersebut dan bagaimana cara masyarakat menyiapkan bahan, cara memasak,

termasuk pola perilaku makan (Romulo A, 2021). Sulawesi-Selatan (Sul-Sel) merupakan salah satu penghasil tempe di Indonesia yang menempati urutan ke 5. Harga tempe yang relatif murah, rasanya yang enak, kandungan gizinya yang tinggi, potensi medis yang dimilikinya, dan bisa diolah menjadi berbagai bahan makanan, telah menjadikan tempe semakin populer di masyarakat Indonesia (Nastiti, 2021). Bantuan sosial PKH/BPNT merupakan potensi bagi KPM dalam pemenuhan nutrisi bagi anak-anaknya dengan memanfaatkan bahan lokal seperti tempe, yang mudah pengolahannya dengan harga terjangkau

Salah satu kelurahan yang banyak mendapat bantuan social PKH/BPNT adalah kelurahan manggala yang berkisar 400san KPM. Masyarakat Kelurahan Manggala khususnya di Blok.X masih dalam kategori ekonomi menengah ke bawah, dimana Rata-rata pekerjaan masyarakat sebagai pekerja serabutan dan pemulung, selebihnya bekerja sebagai pegawai swasta dan negeri. Berdasarkan hasil observasi awal, sebagian besar tidak memiliki pekerjaan atau sebagai ibu rumah tangga sebesar (85%). Lapangan pekerjaan yang menjadi wadah bagi penduduk untuk meningkatkan kesejahteraan belum mampu untuk menampung seluruh angkatan kerja yang ada khususnya di kondisi pasca pandemic (Putri, 2016). Kurangnya keterampilan yang dimiliki membuat masyarakat enggan mencari penghasilan lainnya dan menggantungkan nasib pada penghasilan suami seutuhnya. Kondisi inilah yang menyebabkan sehingga warga manggala banyak yang terdaftar sebagai penerima bantuan social PKH/BPNT dari kemensos RI.

Persoalan muncul manakala banyaknya anak KPM yang yang lebih tertarik mengkonsumsi jajanan luar dan tidak terjamin higienisnya. Hal ini, tentunya paradoks dengan tujuan pemanfaatan bantuan sosial tersebut, yang seharusnya dapat dimanfaatkan untuk membeli serta menyiapkan bahan makanan bergizi bagi anak-anaknya (Putri, 2021). Hal ini dikarenakan kurangnya kemampuan keluarga dalam mengolah makanan yang higienis dan menarik selera makan anak-anak. Salah satu riset mengatakan bahwa penyebab stunting lainnya adalah pola asuh ibu terhadap balitanya yang dikorelasikan dengan tingkat pengetahuan ibu, termasuk pengetahuan ibu mengenai cara pengolahan makanan yang higienis dan menarik selera makan sehingga tidak tergiur untuk jajan diluar (Cahyani & Yunitasari, 2019). Dari hasil wawancara, beberapa keluarga mengakui kurangnya kemampuan dalam mengolah makanan buat keluarga dan juga belum pernah terpapar dengan pelatihan pengolahan makanan, serta masih minim pengetahuan terkait stunting, Sehingga perlu diberikan pendampingan peningkatan keterampilan dalam pengolahan makanan bergizi dan menarik selera makan anak dengan memanfaatkan produk pangan local yang murah serta mudah didapatkan seperti tempe. Olehnya itu, dalam pengabdian ini masyarakat diberikan pelatihan dalam mengolah tempe menjadi varian produk kuliner sehat seperti coto tempe,bakso

tempe, tempe pedas manis, bolu cukke tempe dan tempe katsu yang menarik selera makan anak-anak serta dapat di jadikan sebagai usaha jajanan kuliner sehat. Selain itu juga diberikan edukasi terkait stunting dan mengajarkan strategi memulai usaha kuliner untuk menambah ekonomi keluarganya. Program ini melibatkan Mitra Forum cahaya mata, merupakan komunitas yang dibentuk pemerintah setempat sebagai wadah aspirasi masyarakat yang anggotanya juga merupakan bagian dari penerima Bantuan social PKH dan BPNT. Kedepannya di harapkan 25 KPM yang sudah mendapat keterampilan tersebut, dapat mengajarkan ke anggota KPM lainnya sehingga cakupan dari pengabdian ini akan semakin meluas manfaatnya.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pendampingan dilaksanakan di jalan Terompet Blok.X Kelurahan Manggala dengan menggandeng mitra Forum cahaya mata. Peserta dalam kegiatan ini sebanyak 25 KPM dengan rincian 1 ketua Kelompok Forum cahaya mata dan 24 anggota (Sugiyono, 2019). Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah metode yang menitikberatkan pada keaktifan peserta melalui demonstrasi, stimulasi maupun edukasi. Adapun langkah-langkah pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi 3 tahapan utama yaitu tahap perencanaan kegiatan pelatihan, tahap kedua pelaksanaan kegiatan dan tahap ketiga evaluasi, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan PMP

Adapun alur pelaksanaan kegiatan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan diawali dengan melakukan survey lokasi dan identifikasi permasalahan yang ada di jalan Terompet Blok.X Kelurahan Manggala, kota Makassar, yang Selanjutnya berkoordinasi dengan Forum cahaya mata sebagai mitra dalam pelaksanaan

kegiatan pengabdian.

2. Tahap pelaksanaan diawali dengan acara seremonial pembukaan, kemudian memberikan pre test terlebih dahulu sebelum diberikan edukasi terkait stunting kepada peserta. selanjutnya Memberikan pelatihan demo memasak atau mengolah produk kuliner sehat berbahan local tempe seperti coto tempe, bakso tempe, tempe pedas manis, bolu cukke tempe dan tempe katsu serta mengajarkan strategi pemasaran bisnis kuliner.
3. Tahap evaluasi dilanjutkan dengan mengobservasi langsung proses memasak hingga selesai pengolahan makanan untuk melihat capaian keterampilan, selain itu juga dilakukan pre-posttest kepada peserta sebagai salah satu bentuk evaluasi pengetahuan terkait stunting peserta.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat menitikberatkan pada keaktifan peserta melalui demonstrasi, stimulasi maupun edukasi. Adapun hasil yang dicapai merujuk pada langkah-langkah pelaksanaan kegiatan yang terbagi menjadi 3 tahapan utama di bawah ini:

1. Tahap perencanaan

Program Pengabdian Masyarakat Pemula ini diawali dengan penyusunan jadwal pelaksanaan dengan terlebih dahulu tim pelaksana berkoordinasi dengan pihak ketua kelompok Forum cahaya mata sebagai mitra PMP. Tahap perencanaan juga merencanakan konsep strategi pembelajaran dan pelatihan yang dilakukan oleh tim pelaksana. Selain itu, pada tahap perencanaan ini juga merencanakan lokasi yang akan dijadikan sebagai tempat pelaksanaan kegiatan PMP serta menyusun instrumen pre test-post test terkait stunting, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Rapat Persiapan bersama Tim PMP

Pelaksanaan rapat pertama dilakukan di ruang rapat Prodi Keperawatan bersama tim PMP sebagai persiapan untuk merealisasikan agenda kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dijalankan bersama tim dan mitra, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pertemuan awal bersama mitra PMP

Pertemuan awal dilaksanakan di rumah ketua Forum cahaya mata membicarakan terkait jadwal dan segala persiapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan di Jl, Terompet, Blok X, Kelurahan Manggala, Kota Makassar.

2. Tahap pelaksanaan

Tahap Pelaksanaan diawali dengan dengan acara seremonial pembukaan oleh ketua Tim dan sambutan oleh Ketua Mitra. Setelah itu proses pelatihan dibagi menjadi dua tahapan yakni penyuluhan dan dilanjutkan dengan pelatihan (Angga et al., 2022). Adapun rangkaian tahapan pelaksanaan di bawah ini:

a. Edukasi tentang Upaya pencegahan stunting

Sebelum diberikan edukasi stunting, terlebih dahulu dilakukan pre test untuk mengukur pengetahuan peserta, dan selanjutnya diberikan edukasi. Materi Edukasi stunting dibagi menjadi beberapa sub materi yakni pengertian stunting, penyebab stunting, dampak negative stunting pada anak dan upaya-upaya pencegahan stunting. Sebelum dilakukan edukasi stunting terlebih dahulu diberikan pre test oleh Ismi Irdyanti Fachruddin, S.Gz., M. Gizi dan selanjutnya diberikan edukasi.

b. Edukasi terkait strategi memulai usaha rumahan.

Materi strategi memulai usaha dibagi menjadi beberapa sub materi yakni defenisi pemasaran, strategi pemasaran, dan pengembangan strategi pemasaran yang dibawakan oleh Ahmad Farhan,S.E.,M.M. Nampak peserta sangat antusias mengikuti rangkaian kegiatan tersebut, seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Edukasi pencegahan stunting

Pelaksanaan edukasi stunting oleh Ismi Irdyanti Fachruddin, S.Gz., M.Gizi dan edukasi strategi memulai usaha oleh Ahmad Farhan, S.E., M.M.

c. Pelatihan Pengolahan produk Tempe menjadi kuliner

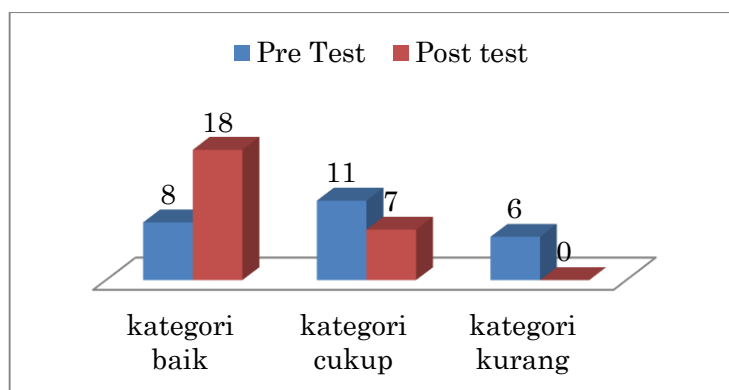
Proses pelatihan dilaksanakan di rumah ketua kelompok forum cahaya mata sebanyak satu kali pertemuan. Setelah diberikan materi, peserta bersama narasumber kemudian melakukan demo memasak bererapa jenis masakan berbahan dasar tempe. Peserta diminta untuk aktif mengikuti pelatihan tersebut, dan setelah diberikan simulasi peserta diminta melakukan demo memasak sesuai yang telah diajarkan narasumber. Peserta kegiatan sangat antusias mengikuti kegiatan ini terlihat dari jumlah peserta yang hadir dan aktif dalam memberikan pertanyaan. Tim pelaksana kegiatan juga memperhatikan dan Menjelaskan secara lebih terperinci semua pertanyaan peserta pelatihan agar peserta bisa paham tentang manfaat serta cara pengolahan tempe mejadi sebuah produk makanan bergizi, enak dan dapat dijadikan sebagai produk kuliner yang bisa di pasarkan, seperti terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pelaksanaan demo memasak berbahan dasar tempe

3. Evaluasi

Setelah dilakukan kegiatan edukasi dan demo memasak, selanjutnya melakukan post tes untuk mengevaluasi tingkat pengetahuan peserta mengenai pencegahan stunting dengan menggunakan rubrik penilaian narasumber serta menilai hasil masakan yang telah di demonstrasikan. Adapun hasil pre-post test terkait pengetahuan stunting, seperti terlihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Grafik Hasil pre-post test pengetahuan stunting

Berdasarkan diagram diatas menunjukkan hasil pre-post test pengetahuan stunting sebelum diberikan edukasi dalam kategori baik sebanyak 8 peserta (32%) dan setelah diberikan edukasi naik menjadi 18 (72%) peserta, dan untuk kategori pengetahuan Cukup yang awalnya sebanyak 11 (44%) peserta turun menjadi 7 (28%) setelah diberikan edukasi. Sedangkan kategori pengetahuan kurang, dari 6 (24%) peserta menjadi 0 peserta. Hal tersebut mengindikasikan adanya efek positif edukasi stunting dengan peningkatan pengetahuan peserta. Hasil tersebut selaras dengan beberapa riset yang mengatakan bahwa ada pengaruh pendidikan kesehatan terhadap pengetahuan (Salafiah et al., 2014). Edukasi berbasis penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan tentang stunting, dan akan berkontribusi pada sikap dalam melakukan pencegahan stunting (Muchtar et al., 2023).

Kemudian hasil demo memasak dinilai secara obyektif dengan melihat tampilan dan juga cita rasa masakan oleh tim, semua peserta (100%) mampu melakukan masakan tersebut. Peserta sangat antusias dalam mengikuti demo memasak yang hasilnya dapat dinikmati bersama serta dapat dijadikan sebagai produk kuliner yang bisa dipasarkan. Dalam pelaksanaan kegiatan PMP ini beberapa kendala yang ditemui yakni beberapa peserta masih belum maksimal memahami proses pengelolaan makanan dikarenakan baru pertama kali melakukan masakan tersebut khususnya coto tempe, bolu cukke dan bakso tempe.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Telah dilaksanakan pengabdian melalui pendampingan pemanfaatan bantuan social melalui pelatihan pengolahan produk kuliner bebahan dasar tempe serta edukasi pencegahan stunting dan strategi meulai usaha di Jl. Terompet Blok X, Kelurahan Manggala, Kota Makassar. Dalam pengabdian ini bekerja sama dengan mitra Forum cahaya mata. Kegiatan ini telah dilaksanakan pada tanggal 14 September 2023 dengan jumlah peserta sebanyak 25 orang. Adapun hasil kegiatan dimulai dengan pre-post tes terkait pengetahuan stunting yakni sebelum diberikan edukasi diidentifikasi pengetahuan dalam kategori baik sebanyak 8 peserta (32%) dan setelah diberikan edukasi naik menjadi 18 (72%) peserta, untuk kategori pengetahuan Cukup sebanyak 11 (44%) peserta turun menjadi 7 (28%), dan kategori pengetahuan kurang, dari 6 (24%) peserta menjadi 0 setelah diberikan edukasi. Kemudian hasil demo memasak dinilai secara obyektif dengan melihat tampilan dan juga cita rasa masakan oleh tim, semua peserta (100%) mampu melakukan masakan tersebut.

Didapatkan hasil bahwa terjadi peningkatan pengetahuan terkait pencegahan stunting dan keterampilan pengolahan tempe menjadi produk kuliner serta memperoleh pengetahuan baru mengenai cara memulai usaha rumahan. Diharapkan kedepannya, masih ada pendampingan kembali untuk melakukan pengembangan produk yang lebih variatif sehingga dapat diproduksi secara berkelanjutan dan meningkatkan derajat kesehatan serta ekonomi masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segenap tim penulis mengucapkan terima kasih kepada sponsorship pendanaan Program PMP yakni KEMDIKBUDRISTEK RI. Selain itu terima kasih kami ucapkan kepada Mitra Forum cahaya mata serta Institusi Khususnya Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Megarezky yang telah memfasilitasi sehingga pengabdian kepada masyarakat terlaksana dengan lancar.

DAFTAR RUJUKAN

- Angga, B. A., Johari, M., & Hariono. (2022). Strategi Pemasaran Produk Olahan Rumput Laut dalam Mendukung Pariwisata di Desa Kertasari Kabupaten Sumbawa Barat. *Jurnal Pariwisata Nusantara (JUWITA)*, 1(1), 56–63. <https://doi.org/10.20414/juwita.v1i1.5005>
- Ikeda N, Irie Y, S. K. (2013). *Determinants of reduced child stunting in Cambodia: analysis of pooled data from three Demographic and Health Survey. Bull World Health Organ.* Sep;91:341–9.
- Izwardy, D. (2019). *Kebijakan dan strategi penanggulangan stunting di indonesia.* Kemensos RI. (2016). *Program Keluarga Harapan (PKH): Antara Perlindungan Sosial.*
- Muchtar, F., Rejeki, S., & Elvira, I. (2023). *Edukasi Pengenalan Stunting Pada*

- Remaja Putri*. 2(2), 138–144. <https://doi.org/10.34312/ljpm.v2i2.21400>
- Nastiti, D. et. a. (2021). *Buku-Saku Sulawesi-Selatan.pdf*.
- Nurhalima. (2020). *View of Proyeksi dan Pemetaan Wilayah Sebaran Balita Stunting Di Kota Makassar Berbasis Sistem Informasi Geografi (SIG).pdf*.
- nurmiati muchlis, Andi muhammad multazam, P. (2022). *Early warning stunting*.
- Putri, K. A. (2021). *Efektivitas Pengelolaan Program Sembako Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga Penerima Manfaat (KPM) Di Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang*. 1945.
- Putri, L. T. (2016). *Analisis Peranan Usaha Rumahan (Bisnis Online) Dalam Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kota Bangkinang Kabupaten Kampar Provinsi Riau*. 2(1).
- Radiati, A. (2016). *Analisis Sifat Fisik , Sifat Organoleptik , dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai*. 5(1), 16–22.
- Rezeki, M., & Siregar, F. (2021). *Pelaksanaan Program Keluarga Harapan Dalam Mencegah Stunting Pada Balita Keluarga Penerima Manfaat Di Kelurahan Binjai Serbangan Kecamatan Air Joman Kabupaten Asahan*. 1(November), 1–12.
- Romulo A, S. R. (2021). A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *Int J Gastron Food Sci. Wwww.Sciencedirect, 2021;26:10*. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X21001128>
- Salafiah, N., Widodo, A., Kep, A., & Dewi Suryandari, S. K. (2014). *Pengaruh Pendidikan Kesehatan Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Ibu Tentang Pola Asuh Anak Usia Bayi (Infant) Di Wilayah Kerja Puskesmas Kartasura*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D* (Edisi ke-2). Alfabeta.
- Vima Utya Cahyani, Esti Yunitasari, dan R. I. F. (2019). *Dukungan Sosial sebagai Faktor Utama Pemberian Intervensi Gizi Spesifik pada Anak Usia 6-24 Bulan dengan Kejadian Stunting berbasis Transcultural Nursing*. 5(1).