



Inovasi Makanan Sehat Untuk Optimalisasi Gizi Anak di RW 11 Desa Gadobangkong : Pancake Daun Kelor Dan Pisang

**Muhammad Farhan Fauzan¹, Nasywa Destria Mardhotillah², Tia Esti Pebriyanti³,
Metha Irmayanati Putri M.Psi⁴**

¹Jurusan Agroteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: farhanfauzan177@gmail.com

²Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati.

e-mail: nasywadestria07@gmail.com

³Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati.

e-mail: tiaestifebriyanti@gmail.com

³Jurusan Psikologi, Fakultas Psikologi, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: methawayani@uinsgd.ac.id

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan melalui pemberian informasi dan demonstrasi terkait Pemberian Makanan Tambahan (PMT) terhadap balita di Posyandu Kenanga RW 11 Desa Gadobangkong. Asupan gizi pada balita perlu dipenuhi karena untuk mencegah terjadinya kekurangan gizi salah satunya stunting. Metode Penelitian ini mencakup perencanaan, pre-test, sosialisasi, tanya jawab, dan analisis data. Sebanyak 90% dari hasil responden tertarik atas inovasi PMT yang terbuat dari daun kelor dan pisang. Hal tersebut karena daun kelor dan pisang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi untuk mendukung tumbuh kembang gizi balita. Berdasarkan hasil data responden menyebutkan bahwa inovasi PMT daun kelor dan pisang pilihan yang sehat dan tertarik untuk mengembangkannya. Dari Pemberdayaan Kepada Masyarakat ini diharapkan memberikan sedikit inovasi terkait PMT sehat dan kreatif.

Kata Kunci: PMT, Daun Kelor, Pisang, Gizi, Balita, Sosialisasi, KKN SISDAMAS

Abstract

This research focuses on providing information through socialization related to Supplementary Feeding (PMT) for toddlers at Posyandu Kenanga RW 11 Gadobangkong Village. Nutritional intake in toddlers needs to be met because it prevents malnutrition, one of which is stunting. This research method includes planning, pre-test, socialization, question and answer, and data analysis. As many as 90% of the respondents were interested in the innovation of PMT made from moringa and banana leaves. This is because

moringa leaves and bananas have a very high nutritional content to support the nutritional growth and development of toddlers. Based on the results of the data, respondents said that the moringa and banana leaf PMT innovation was a healthy choice and were interested in developing it. This research is expected to provide a few innovations related to healthy and creative PMT.

Keywords: PMT, Moringa Leaf, Banana, Nutrition, Toddler, Socialization, KKN SISDAMAS

A. PENDAHULUAN

Balita dalam rentang usia 0 – 5 tahun merupakan tahapan yang sangat penting karena pada usia tersebut balita mengalami tumbuh kembang yang sangat menentukan kehidupan di masa depan yang mencakup cara mereka berperilaku, kondisi mental, dan kesehatan fisik (Lasman, Nurhidayati, and Amita Audilla 2022). Tumbuh kembang balita dipengaruhi oleh gizi yang dikonsumsi. Gizi ini terdiri dari gizi baik dan gizi buruk. Jika balita mengalami gizi buruk, hal tersebut menghambat tumbuh kembang balita dan infeksi. Oleh karena itu, asupan gizi pada balita perlu diperhatikan.

Asupan gizi yang seimbang menentukan pertumbuhan dan perkembangan balita. Jika asupan gizi yang diterima tidak mencukupi, akan menyebabkan masalah kesehatan yang berkaitan dengan gizi anak (Pratama et al. 2023). Masalah gizi baik berlebih maupun berkurang disebabkan oleh asupan zat gizi dalam makanan yang tidak optimal. Beberapa masalah gizi yang terjadi pada balita diantaranya yaitu Kekurangan Energi Protein (KEP) di mana tubuh kekurangan makronutrien yang penting sebagai sumber energi termasuk protein; Kekurangan Vitamin A (KVA) yang dapat menyebabkan gangguan pertumbuhan; Anemia Gizi Besi (AGB) yang dapat menghambat pertumbuhan anak; Gangguan Akibat Kekurangan Yodium (GAKY) yang dapat memengaruhi tumbuh kembang anak; dan gizi berlebih (Susilo dan kuspriyanto, 2016). Kekurangan asupan makanan bergizi serta keterbatasan orangtua dalam memantau pertumbuhan dan perkembangan anak menjadi faktor utama yang memengaruhi status gizi balita (Khulafa'ur Rosidah and Harsiwi 2019).

Status gizi pada balita merupakan salah satu indikator hakiki dalam menggapai target *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya yang berkaitan dengan kesehatan. Periode balita dianggap sebagai periode yang rentan terhadap risiko kekurangan gizi, salah satu masalah yang perlu mendapat perhatian khusus yaitu stunting. Stunting adalah kondisi di mana balita mengalami kekurangan asupan nutrisi dalam jangka waktu yang lama, sehingga pertumbuhannya terganggu dan tinggi badannya menjadi lebih pendek dari standar usia yang disebabkan oleh ketidakseimbangan asupan nutrisi serta masalah kesehatan lain yang terjadi pada 1000 hari pertama awal kehidupan (Ernawati 2020). Stunting juga mempengaruhi

perkembangan otak, gerakan tubuh (motoric), kemampuan berpikir dan memahami (kognitif), social, serta emosional (Dolifah et al. 2021).

Berdasarkan lampiran data yang telah diketahui, Indonesia menduduki urutan ke-4 terbanyak di dunia dan urutan terbanyak ke-2 di Asia sebesar 31,8% untuk permasalahan stunting. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI), angka masalah stunting mengalami penurunan dari tahun 2021 sebesar 24,4% menjadi 21,6% pada tahun 2022 (Kesehatan 2023). Meskipun demikian, angka kejadian stunting di Indonesia masih melebihi standar toleransi maksimal yang ditetapkan oleh WHO, yaitu kurang dari 20%. Indonesia menargetkan untuk menurunkan angka stunting menjadi 14% pada tahun 2024. Dengan mewujudkan penurunan angka stunting tersebut diperlukan pemberian gizi yang mencukupi salah satunya yaitu dengan mengembangkan formula terhadap Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada balita yang lebih bernutrisi. PMT merupakan makanan tambahan yang diberikan untuk melengkapi makanan utama sehari-hari dengan kandungan gizi yang sesuai dan seimbang. Tujuan utama pemberian makanan tambahan ini yaitu untuk memperbaiki status gizi pada balita yang mengalami kekurangan gizi sehingga dapat mencapai status gizi yang optimal (Rini, Pangestuti, and Rahfiludin 2017). Bahan yang dapat digunakan sebagai PMT dengan memanfaatkan sumber daya alam yaitu daun kelor dan pisang.

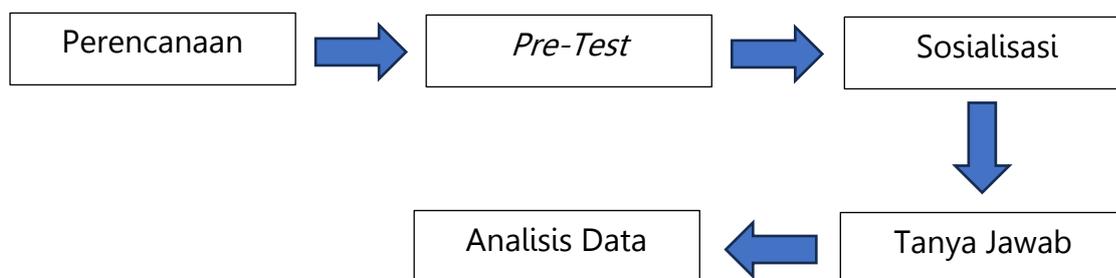
Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang dapat dikonsumsi secara langsung sebagai sayuran maupun fortifikasi bahan pangan (Aminah, Ramdhan, and Yanis 2015). Daun kelor memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh khususnya bagi balita. Kandungan gizi yang terkandung dalam daun kelor yaitu tinggi protein, β -karoten, vitamin C, mineral (zat besi dan kalsium). Selain itu, daun kelor memiliki kadar protein 3 kali lipat dari protein telur, 25 kali lipat zat besi, serta 2 kali lipat vitamin C pada bayam, 12 kali lipat kalsium serta 2 kali protein dari susu (Adeyemi and Elebiyo 2014).

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan buah yang mengandung sumber karbohidrat, mineral, serta vitamin B6 dan vitamin C. Selain itu, pisang juga memiliki kombinasi zat gizi berupa antioksidan dopamine, lemak, dan mineral (Wulandari, Widyastuti, and Ardiaria 2018). Pisang yang sudah matang mengandung kalium sebanyak 373 mg per 100 g pisang dan vitamin A 250-335 g per 100 g pisang. Lebih lengkapnya, daging buah pisang mengandung 70% air, 27% karbohidrat, 0,5% serat, 1,2% protein, dan 0,21% lemak. Selain itu, daging buah pisang pun mengandung unsur kalium, aatrium, serta vitamin A, C, Tiamin, riboflavin, dan niasin (Suryalita 2019)

Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini yaitu memberikan terkait PMT sehat yang sederhana dengan memanfaatkan sumber daya alam yaitu daun kelor dan pisang guna mengoptimalkan gizi balita di RW 11 Desa Gadobangkong, Bandung Barat.

B. METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan sosialisasi kepada masyarakat RW 11 Desa Gadobangkong dilakukan pada 28 Agustus 2024 pukul 09:00 WIB di posyandu kenanga RW 11. Sasaran dari sosialisasi ini yaitu ibu-ibu pengurus posyandu untuk mengetahui optimasi gizi pada anak. Selain memberikan edukasi, kegiatan ini juga memberikan pengetahuan tentang beberapa bahan pangan yang dapat diolah dan dihasilkan dari pemanfaatan sumber daya alam.



Program kerja terkait optimasi gizi pada anak telah direncanakan oleh tim khusus yang terdiri dari 3 orang mahasiswa, satu minggu sebelum kegiatan sosialisasi. Sebelum sosialisasi dilaksanakan, narasumber memberikan lembar *Pre-test* untuk mengukur pengetahuan umum mereka tentang gizi anak. Kemudian, sosialisasi dilakukan dengan memberikan materi mengenai optimasi gizi pada anak dengan memanfaatkan sumber daya alam mulai dari kandungan protein dan kandungan gizi yang lainnya dari bahan yang digunakan, serta panduan cara pembuatan pancake berbahan dasar daun kelor dan pisang. Selanjutnya, hasil *Pre-test* diolah dan dianalisis (Nur Lailiyah 2023).

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Perencanaan untuk pelaksanaan program kerja sosialisasi pembuatan pancake berbahan dasar daun kelor dan pisang sebagai upaya optimasi gizi pada anak telah disusun oleh kelompok kecil yang terdiri dari tiga mahasiswa dari kelompok 261 KKN SISDAMAS UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG. Program ini akan dilaksanakan di RW 11 Desa Gadobangkong dan direncanakan pada minggu terakhir sebelum perpulangan kelompok 261 dari Desa Gadobangkong. Setelah menentukan waktu yang tepat, sosialisasi ini dijadwalkan pada tanggal 28 Agustus 2024 dan dilaksanakan di Posyandu Kenanga RW 11 Desa Gadobangkong.

Tahap berikutnya adalah pelaksanaan penyuluhan tentang optimasi gizi pada anak melalui pembuatan pancake berbahan daun kelor dan pisang dengan media berbentuk lisan (presentasi) dan leaflet, yang bertujuan untuk meningkatkan gizi anak. Kegiatan ini diadakan di posyandu kenanga RW 11 Desa Gadobangkong, diikuti oleh 8 ibu-ibu pengurus posyandu. Acara dimulai dengan perkenalan oleh kelompok kecil dari kelompok 261 KKN SISDAMAS di Desa Gadobangkong yang menginisiasi program kerja tersebut. Selanjutnya, ibu-ibu pengurus posyandu mengerjakan Pre-test

berupa kuesioner dengan beberapa pertanyaan mengenai gizi anak. Kuesioner Pre-test ini dirancang untuk mengukur pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan mereka terkait optimasi gizi pada anak.



Gambar 1. Leaflet Pembuatan Pancake dan Manfaat dari Daun Kelor serta Pisang



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi PMT di Posyandu RW 11

Pada tahun 2022, jumlah balita dengan gizi kurang di Kabupaten Bandung Barat mencapai 4.596 jiwa (Badan Pusat Statistik Bandung 2024). Mengingat Desa Gadobangkong berada di wilayah Kabupaten Bandung Barat, kelompok 261 KKN SISDAMAS UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG berinisiatif mengadakan penyuluhan tentang optimasi gizi pada anak. Salah satu upayanya adalah dengan memperkenalkan cara mengolah daun kelor dan pisang menjadi pancake.

Tahap sosialisasi dilakukan dengan memberikan stunting dan pemanfaatan daun kelor dan pisan sebagai upaya prevetif meningkatkan gizi anak, kemudian menunjukkan gambaran umum mengenai kandungan gizi bahan yang digunakan dalam pembuatan pancake tersebut. Pembuatan pancake daun kelor dan pisang ditunjukkan melalui produk pancake daun kelor dan penjelasan manfaat daun kelor dan pisang. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan pancake daun kelo dan pisan sebagai berikut:

Alat :

1. 1 buah baskom
2. 1 buah mangkuk
3. 1 buah gelas
4. 3 buah sendok

5. 1 buah garpu
6. 1 buah Teflon
7. 1 buah kompor

Bahan :

1. 2 buah telur
2. 10 sendok makan gula halus
3. 10 sendok makan tepung terigu
4. $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*
5. 1 $\frac{1}{2}$ sendok makan pasta daun kelor
6. 2 buah pisang matang
7. 1 sachet vanili
8. Pewarna makanan pandan secukupnya

Cara Pembuatan :

1. Masukkan 2 buah telur, kocok hingga merata
2. Masukkan 10 sendok makan gula halus, diaduk hingga tercampur rata
3. Masukkan 10 sendok makan tepung terigu secara bertahap, diaduk hingga tercampur rata
4. Masukkan $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder* ke dalam adonan
5. Masukkan 1 $\frac{1}{2}$ sendok makan pasta daun kelor dan 2 buah pisang ke dalam adonan serta 1 sachet vanili, aduk hingga tercampur rata
6. Tambahkan pewarna makanan pandan secukupnya ke dalam adonan, aduk hingga merata
7. Diamkan adonan selama 15 menit
8. Masak adonan di atas teflon dengan api kecil
9. Pancake daun kelor dan pisang siap disajikan

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum dilakukannya sosialisasi, terdapat pengerjaan soal *pre-test* dalam berbentuk quiz mengenai pengetahuan Pemberian Makanan Tambahan. Berikut hasil *pre-test* dari jumlah 8 orang responden yang tertera pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Soal dan Hasil Jawaban *Pre-Test* Terkait PMT

No.	Pertanyaan	Quiz	
		Ya	Tidak
1.	Apakah ibu mengetahui tentang PMT?	8	0
2.	Apakah ibu pernah mendengar tentang pancake yang dibuat dari daun kelor dan pisang?	5	3

3.	Apakah ibu pernah mencoba makanan yang mengandung daun kelor?	7	1
4.	Apakah ibu mengetahui bahwa daun kelor mengandung banyak vitamin dan mineral?	7	1
5.	Apakah ibu percaya bahwa pancake yang terbuat dari daun kelor dan pisang bisa menjadi pilihan PMT yang sehat?	8	0
6.	Apakah menurut ibu PMT berbentuk pancake lebih menarik dibandingkan dengan bentuk PMT lainnya?	8	0
7.	Menurut ibu, apakah PMT pada balita atau anak-anak perlu dilakukan?	8	0
8.	Apakah ibu pernah mengelola daun kelor sebelumnya menjadi suatu makanan?	4	4
9.	Apakah ibu yakin bahwa pancake daun kelor dan pisang akan disukai oleh anak-anak?	8	0
10.	Apakah ibu akan mempertimbangkan untuk mencoba membuat pancake daun kelor dan pisang di rumah?	8	0

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan pada kader posyandu kenanga RW 11 di Desa Gadobangkong mengenai penerimaan dan pengetahuan ibu kader terhadap inovasi PMT pancake daun kelor dan pisang, diperoleh beberapa temuan penting. Dari 8 responden yang berpartisipasi, mayoritas 95% sudah mengetahui tentang program Pemberian Makanan Tambahan (PMT), namun hanya 60% yang pernah mendengar tentang pancake berbahan daun kelor dan pisang. Meski demikian, 85% dari pada responden percaya bahwa pancake daun kelor dan pisang bisa menjadi pilihan PMT yang sehat bagi anak-anak. Selain itu, sebanyak 90% responden menyatakan minat untuk mencoba membuat pancake tersebut di rumah, menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap inovasi ini.

Sebanyak 70% dari para kader sudah pernah mencoba mengolah daun kelor menjadi makanan lain sebelumnya, menunjukkan bahwa daun kelor bukanlah bahan pangan yang asing bagi masyarakat. Namun, pengolahan daun kelor dalam bentuk pancake masih menjadi hal yang baru bagi sebagian besar responden. Selain itu, sebagian besar kader yakin bahwa anak-anak akan menyukai rasa pancake daun kelor dan pisang, dengan pertimbangan bawa kombinasi bahan-bahan tersebut menghasilkan rasa yang menarik dan cocok untuk selera anak-anak.

Hasil survei yang dilakukan terhadap kader Posyandu Kenanga RW 11 di Desa Gadobangkong menunjukkan adanya tingkat penerimaan dan antusiasme yang baik terhadap inovasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbentuk pancake berbahan daun kelor dan pisang. meskipun hanya sebagian kader yang mengetahui tentang

penggunaan daun kelor dan pisang dalam bentuk pancake, mayoritas responden percaya bahwa inovasi merupakan pilihan PMT yang sehat bagi anak-anak, dan 90% menyatakan minat untuk mencoba membuat pancake tersebut di rumah. Hal ini menunjukkan potensi besar dalam penerapan inovasi pangan di masyarakat.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal memiliki kandungan nutrisi yang sangat kaya dan bermanfaat untuk menunjang pertumbuhan anak (Ambarwati 2021). Daun kelor kaya akan vitamin A, yang membantu menjaga kesehatan mata dan meningkatkan kekebalan tubuh anak. Selain itu, daun kelor mengandung zat besi dalam jumlah yang signifikan, yang penting dalam mencegah anemia pada anak-anak. Kandungan kalsium dalam daun kelor juga berperan penting dalam pembentukan tulang dan gigi yang kuat, yang sangat penting pada masa pertumbuhan. Tidak hanya itu, daun kelor juga kaya akan protein nabati, yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan otot dan perkembangan jaringan tubuh anak (Iskandar et al. 2019). Digunakannya daun kelor pada pelaksanaan program kerja kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini karena menggunakan daun kelor tidak memerlukan biaya yang cukup besar. Selain itu, dari penelitian yang sudah ada, daun kelor ini mengandung 10 kali lipat vitamin A pada wortel, 17 kali lipat kalsium susu, 15 kali lipat kalium pisang, 25 kali lipat zat besi bayam, serta 9 kali lipat protein *yoghurt* (Fatmawati et al. 2022)

Pisang sebagai bahan pendamping dalam pembuatan pancake ini juga memberikan manfaat yang besar dalam mendukung kebutuhan gizi anak. Pisang mengandung karbohidrat sebagai sumber energi utama, yang diperlukan oleh anak-anak untuk menjalani aktivitas sehari-hari (Astuti 2010). Selain itu, pisang mengandung vitamin B6, yang mendukung metabolisme protein dan kesehatan sistem saraf, serta kalium yang penting untuk menjaga keseimbangan cairan dan fungsi otot. Serat yang terkandung dalam pisang juga membantuj menjaga kesehatan pencernaan anak dan mencegah sembelit. Selain itu penggunaan pisang pada bahan tambahan makanan balita karena pisang dapat dijadikan sebagai pemanis alami (Junus and Mamu 2014).

Namun, tidak semua wilayah memiliki akses yang mudah terhadap daun kelor, sehingga edukasi mengenai budidaya pohon kelor menjadi penting. Pohon kelor relatif mudah dibudidayakan di berbagai kondisi tanah dan iklim, dengan perawatan yang sederhana. Pengembangan keterampilan masyarakat dalam budidaya daun kelor dapat menjadi langkah strategis dalam memastikan ketersediaan bahan pangan ini secara berkelanjutan (Saraswati, Gustaman, and Hoeriyah 2021). Selain itu, pengolahan daun kelor menjadi berbagai bentuk makanan, seperti pancake, dapat meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap bahan pangan lokal yang kaya nutrisi ini. Di beberapa daerah dimana daun kelor dan pisang sulit di dapat, bahan alternatif dapat digunakan untuk memastikan inovasi pangan ini tetap bisa diterapkan. Bayam dan daun katuk, yang juga kaya akan zat besi, vitamin A dan kalsium, dapat menjadi pengganti daun kelor. Sedangkan ubi jalar, dengan kandungan karbohidrat, serat, dan vitamin A yang tinggi dapat menggantikan pisang (Departemen pertanian

Provinsi Kalbar 2015). Bahan alternatif ini memberikan fleksibilitas dalam penerapan inovasi, tanpa mengurangi nilai gizi yang diharapkan.

Dengan adanya minat dan penerimaan yang baik dari masyarakat, program pengabdian ini memiliki potensi besar untuk meningkatkan status gizi anak-anak di Desa Gadobangkong. Penggunaan sumber daya alam lokal seperti daun kelor dan pisang menawarkan solusi yang berkelanjutan dalam penyediaan PMT yang bergizi dan terjangkau. Selain itu, pemberdayaan kader posyandu melalui edukasi dan pelatihan dalam pengolahan bahan pangan sehat ini dapat mendorong kemandirian masyarakat dalam menyediakan makanan yang bernilai gizi tinggi bagi anak-anak mereka. Inovasi ini juga dapat menjadi model yang dapat direplikasi di berbagai wilayah lain, sebagai upaya nyata dalam mengatasi malnutrisi dan stunting pada anak-anak di Indonesia.

E. PENUTUP

Inovasi PMT berupa pancake daun kelor dan pisang diterima dengan baik oleh kader Posyandu di Desa Gadobangkong, dengan 85% responden menyebutnya sebagai pilihan sehat dan 90% tertarik untuk mencoba membuatnya. Daun kelor dan pisang memberikan manfaat gizi penting bagi anak-anak, meski tantangan akses dan ketersediaan bahan perlu diatasi. Program ini berpotensi meningkatkan status gizi anak dan dapat menjadi ide untuk wilayah lain dalam mengatasi malnutrisi dan stunting.

SARAN

Adapun saran dari penulis mengenai artikel ini yaitu saat dilakukannya sosialisasi disertakan dengan demonstrasi pembuatan pancake agar perwakilan kader posyandu yang hadir mengerti Bagaimana cara membuatnya. Diharapkan, formulasi mengenai PMT ini dapat diterapkan dalam kegiatan posyandu setelah mengetahui berbagai macam manfaat dari daun kelor dan pisang.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan banyak terima kasih kepada semua orang yang terlibat dalam pelaksanaan KKN Reguler SISDAMAS ini. Kesuksesan KKN ini tidak terlepas dari dukungan dan bantuan banyak pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Ae Tajudin selaku kepala Desa Gadobangkong yang telah mengizinkan dan mendukung pelaksanaan kegiatan KKN Reguler SISDAMAS
2. Ibu Metha Irmayanti Putri, M.Psi Selaku Dosen Pembimbing Lapangan atas arahan dan bimbingan dalam pelaksanaan KKN Reguler SISDAMAS kelompok 261 di Desa Gadobangkong

3. Orang tua yang telah membiayai dan memfasilitasi kami sehingga dapat melaksanakan KKN Reguler SISDAMAS dengan lancar
4. Bapak Iwan Setiawan selaku ketua RW 11 Desa Gadobangkong yang telah mengizinkan kami melaksanakan program kerja pembuatan artikel ini
5. Ibu Een selaku ketua posyandu Kenanga RW 11 Desa Gadobangkong yang telah mengizinkan kami dan ikut serta dalam kegiatan program kerja pembuatan artikel ini
6. Para kader RW 11 yang telah bersedia hadir dalam kegiatan program kerja pembuatan artikel ini
7. Rekan kelompok 261 atas kerja samanya dalam melaksanakan kegiatan KKN Reguler SISDAMAS
8. Unit LP2M Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung yang telah memberikan dukungan dan bimbingan

G. DAFTAR PUSTAKA

- Adeyemi, O. S., and T. C. Elebiyo. 2014. "Moringa Oleifera Supplemented Diets Prevented Nickel-Induced Nephrotoxicity in Wistar Rats." *Journal of Nutrition and Metabolism* 2014:1–8. <https://doi.org/10.1155/2014/958621>.
- Ambarwati, D. 2021. "The Utilization of Moringa Oleifera on Pregnant Women Related" 7 (2): 107–14.
- Aminah, Syarif, Tezar Ramdhan, and Muflihani Yanis. 2015. "Kandungan Nutrisi Dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa Oleifera)." *Buletin Pertanian Perkotaan* 5 (2): 35–44.
- Astiti, D. 2010. "Kadar Pati Resisten, Kalsium, & Zat Besi Serta Daya Terima Kue Kering Tepung Pisang Kepok Dengan Penambahan Tepung Teri Kering Tawar." Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.
- Badan Pusat Statistik Bandung. 2024. "Jumlah Balita Dengan Gizi Kurang Menurut Kabupaten/Kota (Orang) Jawa Barat Tahun 2021,2022." June 2024.
- Departemen pertanian Provinsi Kalbar. 2015. *Data Produktivitas, Produksi Tanaman & Buah Di Kabupaten Kayong Utara Tahun 2015*. Kalimantan Barat Pontianak: . Dinas Pemerintah Pertanian Provinsi Kalimantan Barat.
- Dolifah, Dewi, Diding Kelana Setiadi, Delli Yuliana Rahmat, and Tedi Supriyadi. 2021. "Providing Education for a Mother in Stunting Prevention: A Collaborative Study through Action Research." *Universal Journal of Public Health* 9 (2): 83–93. <https://doi.org/10.13189/ujph.2021.090207>.

- Ernawati, Aeda. 2020. "Gambaran Penyebab Balita Stunting Di Desa Lokus Stunting Kabupaten Pati." *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK* 16 (2): 77–94. <https://doi.org/10.33658/jl.v16i2.194>.
- Fatmawati, Nurul, Jl Tgh, Muh Rais, Lingkar Selatan, Kota Mataram, Nurul Fatmawati¹, Yesvi Zulfiana, et al. 2022. "Pengaruh Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Pencegahan Stunting Article Info Abstract." *Jurnal of Midwifery and Reproduction Science (FUNDUS)* 3. www.journal.stikesyarsimataram.ac.id.
- Iskandar, A. B, F Ningtyias, Wahyuyu, and N Rohmawati. 2019. "Analisis Kadar Protein, Kalsium Dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)." *Nutrition and Food Research* 42 (2): 65–72.
- Junus, Nirwan, and Karlin J Mamu. 2014. "Pelatihan Pemanfaatan Buah Pisang Sebagai Makanan Pencegah Stunting Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang Di Desa Lamu." *Jurnal Pengabdian Hukum Dan Humaniora*, 1–12. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/dassein/>.
- Kesehatan, Kementrian. 2023. "Prevalensi Stunting Di Indonesia Turun. Sehat Negeriku ." 2023.
- Khulafa'ur Rosidah, Lely, and Suleni Harsiwi. 2019. "HUBUNGAN STATUS GIZI DENGAN PERKEMBANGAN BALITA USIA 1-3 TAHUN (Di Posyandu Jaan Desa Jaan Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk)." *JURNAL KEBIDANAN* 6 (1): 24–37. <https://doi.org/10.35890/jkdh.v6i1.48>.
- Lasman, Lasman, Nurhidayati Nurhidayati, and Amita Audilla. 2022. "HUBUNGAN PENGETAHUAN IBU TENTANG NUTRISI DENGAN STATUS GIZI BALITA DI POSYANDU DESA WAJAK LOR KECAMATAN BOYOLANGU KABUPATEN TULUNGAGUNG TAHUN 2022." *Jurnal Ilmiah Pamenang* 4 (1): 22–26. <https://doi.org/10.53599/jip.v4i1.96>.
- Nur Lailiyah, Rosyidah. 2023. "Mau'izhah: Jurnal Kajian Keislaman Video Dan Efektivitasnya Dalam Pembelajaran Maharah Kalam Di MI Ma'arif Krakal Kebumen." *Jurnal Kajian Keislaman* 13 (1). <https://doi.org/10.55849/jiem.v1i1.1>.
- Pratama, Aloysius Adhi, Junendri Ardian, Wiwin Lastyana, M. Thonthowi Jauhari, and Baiq Fitria Rahmiati. 2023. "Hubungan Status Gizi Dengan Perkembangan Anak Usia 1-5 Tahun." *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan* 4 (2): 33–38. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v4i2.3239>.
- Rini, Imas, Dina Rahayuning Pangestuti, and M. Zen Rahfiludin. 2017. "PENGARUH PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN PEMULIHAN (PMT-P) TERHADAP PERUBAHAN STATUS GIZI BALITA GIZI BURUK TAHUN 2017 (Studi Di Rumah Gizi Kota Semarang)." *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5 (4): 698–705.
- Saraswati, Dian, Rian Arie Gustaman, and Yusri Afifatul Hoeriyah. 2021. "HUBUNGAN STATUS KETAHANAN PANGAN RUMAH TANGGA DAN POLA ASUH TERHADAP

KEJADIAN STUNTING PADA BADUTA." *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal* 12 (2): 226–37. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v12i2.344>.

Suryalita. 2019. "Review Beraneka Ragam Jenis Pisang Dan Manfaatnya." *Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia*, 99–101. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb>.

Wulandari, Retno Tri, Nurmasari Widyastuti, and Martha Ardiaria. 2018. "PERBEDAAN PEMBERIAN PISANG RAJA DAN PISANG AMBON TERHADAP VO₂max PADA REMAJA DI SEKOLAH SEPAK BOLA." *Journal of Nutrition College* 7 (1). <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>.