Pemberdayaan UMKM Melalui Pemanfaatan Limbah "Tepung Kulit Pisang dan Produk Olahan" sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Tanjungmojo, Kangkung, Kendal

Widi Gilang Hariyono[1], Ali Nurhaqiqi[2], Ammara Asya Anugerahwati [3], Safira Armita Azzahra[4], Voni Sugesti[5], Iva Nurul Varicha[6], Mannunal Ulya[7], Deva Ardiana[8], Lu'lu Nur Azizah[9], Rianita Nur Afni[10], Muhammad Zaky Mubarok[11], Ratna Afriyani[12], Andri Pramuntadi[13]

[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13]Universitas Alma Ata, Indonesia
*e-mail: 202300073@almaata.ac.id[1]

Abstrak

Stunting merupakan masalah kesehatan dan tumbuh kembang anak yang serius, terjadi ketika anak gagal mencapai pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif yang optimal akibat kekurangan gizi jangka panjang. Salah satu upaya dalam pencegahan stunting pada balita yaitu dengan edukasi kepada masyarakat dalam rangka pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya pemenuhan gizi yang mencukupi untuk mencegah stunting dengan memanfaatkan bahan makanan yang bersumber daya lokal dan pemanfaatan limah. Kegiatan pengabdian masyarakat kali ini bertitiktolak pada pemberdayaan masyarakat desa melalui pengembangan UMKM pembuatan tepung kulit pisang dan produk olahan dalam upaya peninggkatan gizi dan pencegahan stunting di Desa Tanjungmojo. Tujuan dari kegiatan ini adalah pengambangan UMKM dengan memberikan ketrampilan pemanfaatan limbah rumah tangga. Metode yang digunakan yaitu bersosialisasi penyampaian materi dan tanya jawab antara peserta dan pemateri dengan menunjukkan hasil uji coba pembuatan tepung kulit pisang dan produk olahan. Hasil dari kegiatan ini adalah meningkatnya motivasi dan keterampilan masyarakat dalam pemanfaatan bahan makanan bersumber daya lokal dan berkurangnya limbah rumah tangga.

Kata kunci: *Limbah Rumah Tangga, Pengembangan UMKM, Produk Olahan, Stunting, Tepung Kulit Pisang*

Abstrak

Stunting is a serious child health and growth problem, occurring when children fail to achieve optimal physical growth and cognitive development due to long-term malnutrition. One of the efforts to prevent stunting in toddlers is by educating the public in the context of knowledge and awareness of the importance of providing adequate nutrition to prevent stunting by utilizing locally sourced food ingredients and using lime. This community service activity is based on empowering village communities through developing MSMEs for making banana peel flour and processed products in an effort to improve nutrition and prevent stunting in Tanjungmojo Village. The aim of this activity is to develop MSMEs by providing skills in utilizing household waste. The method used is socializing the delivery of material and questions and answers between participants and presenters by showing the results of trials for making banana peel flour and processed products. The results of this activity are increased community motivation and skills in utilizing locally sourced food ingredients and reduced household waste.

Keywords: *Banana Peel Flour, Household Waste, MSME Development, Processed Products, Stunting*

1. PENDAHAULUAN

Menurut Peraturan Presiden Nomor 72 Tahun 2021, Stunting adalah gangguan pertumbuhan dan perkembangan pada anak yang disebabkan karena kekurangan gizi kronis dan infeksi berulang, yang ditandai dengan panjang atau tinggi badannya berada di bawah standar yang ditetapkan oleh pemerintah. *Stunting* adalah masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh asupan gizi yang kurang dalam waktu cukup lama akibat pemberian makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi. *Stunting* yang telah tejadi bila tidak diimbangi dengan *catch-up growth* (tumbuh kejar) mengakibatkan menurunnya pertumbuhan, masalah *stunting* merupakan masalah kesehatan masyarakat yang berhubungan dengan meningkatnya risiko kesakitan, kematian dan hambatan pada pertumbuhan baik motorik maupun mental. *Stunting* dibentuk oleh

growth faltering dan *catcth up growth* yang tidak memadai yang mencerminkan ketidakmampuan untuk mencapai pertumbuhan optimal, hal tersebut mengungkapkan bahwa kelompok balita yang lahir dengan berat badan normal dapat mengalami *stunting* bila pemenuhan kebutuhan selanjutnya tidak terpenuhi dengan baik (Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi, 2017; Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2016).

Di Indonesia masyarakat sering menganggap bahwa tumbuh pendek sebagai faktor keturunan. Masalah gizi yang harus dihadapi Indonesia pada saat ini adalah masalah gizi kurang dan gizi lebih. Masalah gizi kurang disebabkan oleh kemiskinan, kurangnya persediaan pangan, sanitasi lingkungan yang kurang baik, kurangnya pengetahuan masyarakat tentang gizi dan kesehatan (Ngenget, 2017). Hasil studi membuktikan bahwa pengaruh faktor keturunan hanya berkontribusi sebesar 15%, sementara unsur terbesar adalah terkait masalah asupan zat gizi, hormon pertumbuhan dan terjadinya penyakit infeksi berulang (Sabatina Bingan, 2020) . Faktor penyebab stunting dapat dikelompokan menjadi penyebab langsung dan tidak langsung. faktor penyebab langsung yang mempengaruhi status gizi anak dan bisa berdampak pada stunting. Sedangkan penyebab tidak langsungnya adalah akses dan ketersediaan bahan makanan serta sanitasi dan kesehatan lingkungan (Qodrina & Sinuraya, 2021)

Dewasa ini, pangan fungsional merupakan hal yang banyak diperbincangkan. Alternatif sumber pangan berbahan dasar lokal merupakan suatu prioritas. Diantara berbagai jenis pangan fungsional, substituen tepung seperti tepung kulit pisang merupakan salah satu topik yang menarik karena kebutuhan masyarakat akan tepung terigu merupakan kebutuhan yang tak bisa terhindarkan. Pisang merupakan salah satu buah yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2017), total konsumsi pisang per kapita di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 5,89 kg/tahun disusul dengan buah rambutan 4,38 kg/tahun dan jeruk 3,59 kg/tahun, dengan jumlah produksi tahunan sebanyak 7,17 juta ton. Salah satu jenis pisang yang paling banyak dikonsumsi adalah pisang kepok (Musa paradisiaca) yang biasanya dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan pisang goreng dan keripik pisang. Pisang kepok (Musa paradisiaca) selain rasanya yang enak, pisang ini juga memiliki kandungan zat gizi yang baik. Setiap 100 g pisang mengandung energi sebesar 89 kkal, karbohidrat 22,84 g, serat 2,6 g, lemak 0,33 g, protein 1,09 g (USDA Nutrient Database, 2018). Konsumsi pisang yang tinggi dapat memicu masalah baru, yaitu tingginya jumlah kulit pisang (yang jika tidak dimanfaatkan) akan berpotesi menjadi limbah. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk memanfaatkan hasil samping pisang (kulit) tersebut dan meningkatkan nilai tambahnya baik dari segi ekonomis maupun kandungan gizi (Pangestika & Srimiati, 2021) .

Pengolahan kulit pisang menjadi tepung dapat menjadi alternatif, selain untuk meningkatkan nilai tambahnya juga dapat memperpanjang masa simpan hasil samping pisang (kulit). Tepung kulit pisang dapat dimanfaatkan sebagai pengganti tepung terigu karena sama-sama memiliki pati, memiliki kandungan gizi yang dapat dimanfaatkan dan telah memenuhi syarat SNI tepung terigu. Menurut Djunaedi (2006), kandungan zat gizi pada tepung kulit pisang kepok yaitu air 2,05% (SNI tepung terigu maksimal. 14,5%), abu 1,1%, lemak 4,4%, protein 9,86% (SNI tepung terigu minimal 7,0%), karbohidrat 82,59%, serat pangan 32,73%. Di Indonesia tepung terigu memiliki harga yang relatif mahal, hal ini dikarenakan Indonesia masih bergantung pada impor gandum dari negara lain. Impor gandum di Indonesia sepanjang 2017 mencapai 11,4 juta ton. Volumenya meningkat 9% dibandingkan dengan realisasi 2016 yang sebesar 10,53 juta ton (Pangestika & Srimiati, 2021a)

Di Desa Tanjungmojo, Kangkung, Kendal, kasus stunting menjadi perhatian utama. Oleh karena itu, diperlukan upaya khusus untuk mencegah stunting dan meningkatkan kualitas gizi anak di desa ini. Salah satu pendekatan yang dilakukan adalah dengan melakukan pemberdayaan pangan lokal, dengan fokus pada inovasi pemanfaatan limbah kulit pisang dari salah satu pelaku umkm. Dalam penelitian Sukriyadi (2010), menyatakan bahwa semua jenis kulit pisang dapat diolah menjadi tepung karena memiliki struktur serat yang tebal dan memiliki kandungan pati dan kalsium yang cukup tinggi. Sebagai substituen tepung, serat pangan yang terdapat didalamnya dapat memberikan efek fisiologis, seperti penyakit cardiovascular, konstipasi, iritas usus, kanker usus dan diabetes (Rodriguez et al., 2006). Menurut Cho dan Samuel (2009), serat (seperti serat yang terapat dalam buah pisang) memiliki banyak manfaat

termasuk dapat meningkatkan kesehatan pencernaan dan menurunkan berat badan serta mengatur kadar gula dalam darah dan mencegah diabetes tipe 2 (Aryani dkk., 2018)

Produk yang kami kembangkan dari bahan dasar tepug kulit pisang yaitu cookies lele daun kelor kulit pisang atau dapat disingkat menjadi "Colekupis" dengan substitusi tepung kulit pisang dan tepung terigu, yang kemudian ditambahkan komposisi protein hewani dan nabati yaitu bubuk lele oven dan bubuk kelor. Colekupis adalah cookies dengan tinggi serat, pati dan protein. Komposisi utama dalam colekupis yaitu, kulit pisang memiliki kandungan serat yang tebal, pati dan kalsium yang cukup tinggi, lele mengandung protein yang tinggi dan kalsium yang baik untuk makanan anak balita dan daun kelor mengandung vitamin C, kalium, vitamin A, protein tinggi. Oleh sebab itu, kami berinovasi membuat produk "Colekupis" yaitu cokies dengan campuran lele yang diharapkan dapat menjadi alternatif makanan bagi anak-anak yang tidak menyukai sayuran dan ikan untuk memenuhi kebutuhan protein. Tim kkn kelompok 19 berharap produk ini dapat memberikan manfaat kepada masyarakat Desa Tanjungmojo yaitu adanya pengetahuan baru tentang inovasi pembuatan produk olahan berbahan dasar daun kelor, lele dan kulit pisang. Beberapa permasalahan pokok yang dialami, diantaranya (1) kurangnya pemahaman tentang peningkatan gizi dan pencegahan stunting (2) kurangnya inovasi tentang pemanfaatan bahan makanan yang bersumber daya lokal dan (3) belum memiliki keterampilan dalam pengelolaan limbah rumah tangga. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi, pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan untuk memberdayakan UMKM dengan memberiikan inovasi produk yang nantinya digunakan untuk pengurangan limah rumah tangga yang mempunyai nilai gizi tinggi dan peningkatan pendapatan masyarakat setempat. Solusi yang ditempuh untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi adalah (1) meningkatkan wawasan, pengetahuan tentang stunting (2) meningkatkan keterampilan pengelolaan limah rumah tangga.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diselenggarakan di Aula Balai Desa Tanjungmojo yang berada di wilayah Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal, Provinsi Jawa Tengah. Metode yang digunakan adalah penelitian eksperimental dengan model rancangan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan sosialisasi edukasi serta tanya jawab antara pemateri dan peserta yang terkait pembuatan produk, perhitungan nilai jual produk, pemasaran dan nilai gizi yang terkandung pada produk tersebut. Adapun tamu undangan pada kegiatan ini yaitu PEMDES, BUMDES, BPD, PKK, Karang Taruna, Perwakilan SD 1 SD 2 Tanjungmojo, Perwakilan PAUD, IPPNU dan IPNU yang berjumlah 33 peserta. Berikut merupakan tahapan yang dilakukan dalam kegiatan ini meliputi :

a. Tahap Persiapan Kegiatan
   - Pembuatan produk tepung kulit pisang dan colekupis di kediaman bapak Heru Waluyo selaku kepala desa
   - Melakukan observasi serta koordinasi dengan PEMDES untuk penyelenggaraan kegiatan.
   - Melakukan penyebaran undangan kepada tamu undangan terkait sosialisasi edukasi dan inovasi.
b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan
   - Mempersiapkan daftar hadir, materi, sarana dan prasarana dan pendukung lainnya, serta penyampaian materi sosialisasi yang dilakukan menggunakan metode ceramah tentang cara pembuatan produk, nilai gizi, nilai jual dan cara manajemen pemasaran.
   - Informasi materi yang disosialisasikan memuat konsep dasar pencegahan stunting melalui pemberdayaan umkm pemanfaatn limbah
   - Kegiatan terakhir yaitu sesi tanya jawab terkait materi

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kegiatan program yang telah berlangsung penulis menyimpukan: Cara meningkatkan nilai guna kulit pisang supaya menjadi bahan makanan yang diminati masyarakat yaitu dengan mengelola inovasi baru dari limbah kulit pisang dengan membuat tepung yang telah

diolah kemudian dibuat produk berupa cookies kulit pisang yang dapat dinikmati oleh setiap kalangan masyarakat dengan harga yang terjangkau serta dapat memberikan pengalaman dalam berwirausaha baik dalam proses perencanaan (Planning), baik dari segi produksi dan pemasaran sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat tanjungmojo.

3.1. Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga

Gambar 1. Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga

3.2. Launcing Tepung Kulit Pisang dan produk Colekupis

Kegiatan "Launcing produk Colekupis" sebagai upaya pemberdayaan umkm melalui pemanfaatan limbah dalam upaya pencegahan stunting di Desa Tanjungmojo, Kangkung, Kendal yang dilaksanakan pada 6 September 2023 di hadiri oleh PEMDES, BUMDES, BPD, PKK, Karang Taruna, Perwakilan SD 1 SD 2 Tanjungmojo, Perwakilan PAUD, IPPNU dan IPNU. Acara di awali dengan sambutan oleh Kepala Desa Tanjungmojo dan dilanjutkan oleh ketua KKN-T Universitas Alma Ata Yogyakarta. Selanjutnya disampaikan oleh pemateri untuk memaparkan materi tentang pemanfaatan limbah sebagai bahan pangan. Materi tersebut disampaikan oleh salah satu mahasiswa dari Universitas Alma Ata dari prodi gizi dan akuntansi. Dalam sosialisasi ini dijelaskan kepada masyarakat terkait dengan pemanfaatan limbah menjadi bahan pangan, pengolahan bahan limbah menjadi produk siap makan, kandungan gizi pada olahan makanan tersebut, penjelasan alat dan bahan serta cara pembuatannya, harga jual, dan manajemen pemasaran,

Gambar 2. Launcing Tepung Kulit Pisang dan produk Colekupis

Berikut ini merupakan alat, bahan, dan proses pembuatannya.

Vol. 4, No. 1, Januari 2024, Hal. 23-32
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.1026

3.2.1. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan adalah pisau, timbangan, kompor, blender, mixer, loyang, sendok, pengaduk, baskom dan oven. Bahan yang digunakan tepung kulit pisang kepok yang diperoleh dari proses pengeringan, tepung terigu protein sedang, telur, margarin, gula pasir, baking powder, baking soda, garam, vanila dan choco chips.

3.2.2. Proses Pembuatan Tepung Kulit Pisang

Tabel 1. Proses Pembuatan Tepung Kulit Pisang

• Sortasi bahan, dilakukan dengan cara memilah bahan yang baik dan membuang bagian yang telah rusak / kurang baik	
• Pencucian Bahan, dicuci bersih dari tanah dan kotoran dengan air mengalir	
• Pengecilan ukuran, bahan diiris menjadi tipis dengan ketebalan kurang lebih 1 mm dan Sawutan/irisan bahan dicuci kembali sampai bersih	
• Perendaman dalam larutan natrium metabisulfit 1,28 g/100 gr kulit pisang selama 15 menit	
• Pengeringan Setelah perendaman, sawutan/irisan bahan dicuci kembali sampai bersih kemudian dihamparkan pada nampan, dan penjemuran dengan sinar matahari membutuhkan waktu selama 1 - 1 setengah hari	

Vol. 4, No. 1, Januari 2024, Hal. 23-32
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.1026

• Penggilingan Sawutan/irisan bahan yang telah kering digiling dengan blender	
• Penyaringan Menggunakan saringan yang lubangnya kecil ukuran 60 mesh	
• Penimbangan & Pengemasan	

3.2.3. Proses Pembuatan Cookies Lele Kelor Kulit Pisang (Colekupis)

a. Pembuatan bubuk daun kelor

Tabel 2. Pembuatan bubuk daun kelor

• Pisahkan daun dengan batang kelor. Ambil daunnya saja, kemudian cuci menggunakan air mengalir. Pengeringan menggunakan : oven dilakukan selama 10-15 menit sampai daun mongering. Sedangkan penjemuran sinar matahari membutuhkan waktu selama 1/2 - 1 hari, sampai warna daun sedikit gelap	
• Haluskan daun kelor yang sudah kering dengan blender sampai halus	
• Menyaring daun kelor yang sudah diblender, hingga terpisah bagian yang halus dan masih kasar	

Vol. 4, No. 1, Januari 2024, Hal. 23-32
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.1026

b. Pembuatan bubuk lele

Tabel 3. Pembuatan bubuk lele

• Bersihkan lele ukuran sedang dengan air mengalir. Marinasi dengan perasan 5 buah jeruk nipis, secukupnya selama 5 menit. Kukus lele sampai setengah matang	
• Kemudian pisahkan duri dan dagingnya	
• Siapkan loyang yang sudah diolesi mentega. Panggang hingga lele kering, jika menggunakan oven kompor memanggang selama 1,5 jam – 2 jam	
• Haluskan lele yang sudah kering dengan blender sampai halus	
• Saring yang hingga terpisah bagian yang halus dan kasar	

Vol. 4, No. 1, Januari 2024, Hal. 23-32
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.1026

c. Pembuatan Colekupis

Tabel 4. Pembuatan Colekupis

• Masukkan mentega, gula pasir ke dalam mangkuk dan aduk menggunakan mixer dengan kecepatan tinggo selama 1-2 menit	
• Masukkan telur kemudian kocok dengan kecepatan tinggi, jika adonan sudah terlalu encer masukkan ke dalam kulkas atau freezer supaya mentega beku kembali, kemudian baru kocok lagi hingga menggembang	
• Tambahkan : tepung terigu, tepung kulit pisang, bubuk kelor, bubuk lele oven, baking powder, baking soda dan garam yang sudah diayak Kemudian kocok sebentar sampai adonan tercampur dan kalis	
• Siapkan loyang yang sudah dialasi baking paper/ bisa dengan mengolesi mentega. Cetak adonan roti ke loyang sesuai selera	
• Beri topping sesuai selera, contoh choco chips di atas nya	
• Memanggang roti dengan oven : Panggang dengan suhu 185 derjat celsius selama 15 menit (oven listrik) Panggang dengan oven kompor selama 35-40 menit	
• Cookies siap disajikan atau disimpan dalam wadah tertutup setelah dingin	

Vol. 4, No. 1, Januari 2024, Hal. 23-32
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.1026

Gambar 3. Penyerahan Produk Tepung Kulit Pisang dan Colekupis kepada TP-PKK Desa Tanjungmojo

Gambar. 4 Penyerahan Produk dan Booklet Tepung Kulit Pisang dan Colekupis kepada Pak Carik (Sekretaris Desa) Desa Tanjungmojo

Gambar. 5 Produk Tepung Kulit Pisang dan Cookies

4. KESIMPULAN

Kegiatan launcing produk colekupis dan tepung kulit pisang dalam upaya pemberdayaan UMKM melalui pemanfaatan limbah sebagai pencegahan stunting yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-Tematik di Desa Tanjungmojo telah melakukan kerjasama dengan ketua BUMDES terkait pemilihan sasaran kegiatan, waktu dan tempat kegiatan. Peserta aktif dan antusias bertanya mengenai materi yang disampaikan. Hasil dari kegiatan ini yaitu dapat meningkatkan pengetahuan serta wawasan bagi seluruh tamu undangan mengenai pentingnya kecukupan kebutuhan gizi bagi anak dan semasa kehamilan, juga pemanfaatan limbah menjadi bahan pangan. Dari kegiatan ini tamu undangan mengetahui cara mengenai pengolahan tepung kulit pisang dan inovasi produk dari kulit pisang yang bisa dikombinasikan dengan bahan lainnya yang mengandung protein tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada masyarakat dan perangkat Desa Tanjungmojo serta semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan perhatian, bantuan, dan informasi, dari saat masa observasi sampai pelaksanaan kegiatan. Terkhususnya penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Alma Ata yang telah menyelenggarakan program KKN-T di Desa Tanjungmojo dalam rangka mengikuti program dalam upaya untuk pencegahan dan penurunan stunting dan telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini. Terima kasih kepada peserta dan tamu undangan yang sudah berpartisipasi dengan baik melalui diskusi, bertanya jawab dan berbagi pengalaman sehingga dapat menjadi masukan bagi penulis dan penyedia kesehatan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Aryani, T., Aulia, I., Mu'awanah, U., & Widyantara, A. B. (2018). KARAKTERISASI TEPUNG KULIT PISANG DAN UJI DAYA TERIMA TEPUNG KULIT PISANG PADA PEMBUATAN DONAT. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST)*.

Ngenget, C. V. (2017). Hubungan Pemberian Asi Eksklusif Dengan Status Gizi Anak Usia 6-24 Bulan Di Kelurahan Kakaskasen I Kecamatan Tomohon Utara. *Kesmas*, *6*(4).

Pangestika, A. I., & Srimiati, M. (2021a). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, *4*(1), 39–50.

Pangestika, A. I., & Srimiati, M. (2021b). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, *4*(1), 39–50.

Qodrina, H. A., & Sinuraya, R. K. (2021). Faktor Langsung dan Tidak Langsung Penyebab Stunting di Wilayah Asia: Sebuah Review. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, *12*(4).

Sabatina Bingan, E. C. (2020). HUBUNGAN KONSUMSI FE DENGAN PANJANG BADAN PADA ANAK USIA 12-24 BULAN. *Media Informasi*, *15*(2). https://doi.org/10.37160/bmi.v15i2.415

Suhada, L., Penelitian, N. B., Pengembangan, D., Provinsi, D., Selatan, K., Dharma Praja, J., Perkantoran, K., & Kalsel, P. P. (2018). *KEBIJAKAN PENANGGULANGAN STUNTING DI INDONESIA STUNTING PREVENTION POLICIES IN INDONESIA*. *13*, 173–179.

Wulandari Leksono, A., Kartika Prameswary, D., Sekar Pembajeng, G., Felix, J., Shafa Ainan Dini, M., Rahmadina, N., Hadayna, S., Roroputri Aprilia, T., Hermawati, E., Studi Kesehatan Masyarakat, P., Kesehatan Masyarakat, F., Kesehatan Lingkungan, D., Kelurahan Muarasari, P., & Bogor Selatan, K. (2021). Risiko Penyebab Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat: Pengmaskesmas*, *1*(2), 34–38.