

PENGOLAHAN COOKIES KAMBAMBANG SEBAGAI CAMILAN SEHAT DALAM UPAYA PENCEGAHAN STUNTING BAGI ANAK-ANAK DI DESA MBATAKAPIDU

Processing Of Kambambang Cookies As a Healthy Snack In Prevention An Efforts To Prevent Stunting For Children In Mbatakapidu Village

Yessy Tamu Ina¹

¹Prodi Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba, Jl. R. Suprapto No. 35, Waingapu, Priliu, Kabupaten Sumba Timur, NTT

Email: yessytamuina@unkiswina.ac.id

Abstrak

Indonesia menghadapi permasalahan status gizi yang cukup tinggi. Stunting merupakan dampak dari kekurangan gizi jangka panjang yang dapat menyebabkan keterlambatan perkembangan mental, prestasi sekolah yang buruk, serta penurunan kapasitas intelektual. Inovasi di bidang pangan dengan memanfaatkan tepung kelor dan tepung hati ayam, yang kaya akan sumber nutrisi, diyakini mampu mencegah kasus stunting pada anak melalui pengolahan bahan tersebut menjadi camilan bergizi bernama Kambambang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mencegah kejadian stunting di Desa Mbatakapidu dengan memberikan informasi tentang pengolahan Kambambang yang kaya nutrisi. Pengabdian dilakukan dengan membagikan leaflet berisi panduan pembuatan Kambambang dan memberikan penjelasan langsung kepada masyarakat mengenai manfaat serta kandungan gizi bahan yang digunakan. Pemberian informasi ini mendapat tanggapan positif dari masyarakat, mengingat sebagian besar belum mengetahui inovasi pembuatan Kambambang dengan substitusi tepung kelor dan tepung hati ayam, yang juga diminati oleh anak-anak. Kegiatan ini memberikan manfaat besar bagi masyarakat desa, tidak hanya dengan meningkatkan pengetahuan tentang kandungan gizi dan manfaat Kambambang, tetapi juga dengan membuka peluang peningkatan perekonomian melalui produksi Kambambang berbahan dasar tepung kelor dan tepung hati ayam.

Kata Kunci: Kambambang; camilan sehat; cegah stunting

Abstract

Indonesia faces a fairly high nutritional status problem. Stunting is the impact of long-term malnutrition that can cause mental development delays, poor school performance, and decreased intellectual capacity. Innovation in the food sector by utilizing moringa flour and chicken liver flour, which are rich in nutritional sources, is believed to be able to prevent cases of stunting in children by processing these ingredients into nutritious snacks called Kambambang. This community service activity aims to prevent stunting in Mbatakapidu Village by providing information about the processing of Kambambang which is rich in nutrition. The service was carried out by distributing leaflets containing a guide to making Kambambang and providing direct explanations to the community about the benefits and nutritional content of the ingredients used. The provision of this information received a positive response from the community, considering that most of them did not know about the innovation of making Kambambang by substituting moringa flour and chicken liver flour, which is also popular with children. This activity provides great benefits for the village community, not only by increasing knowledge about the nutritional content and benefits of Kambambang, but also by opening up

opportunities for economic growth through the production of Kambambang made from moringa flour and chicken liver flour.

Keywords: Kambambang; healthy snacks; prevent stunting

1. PENDAHULUAN

Tingginya prevalensi stunting menjadi prioritas yang harus diselesaikan dengan memanfaatkan sumber pangan lokal yang melimpah serta pertimbangan komposisi gizi yang baik dapat mendukung upaya pencegahan stunting yang terjadi pada setiap daerah. Saat ini, status gizi bagi anak-anak menjadi suatu permasalahan dalam lingkungan masyarakat (Kemenkes 2018; Rahmadani 2023). Indonesia merupakan negara dengan permasalahan status gizi yang cukup tinggi. Stunting merupakan hasil dari kekurangan gizi jangka panjang yang dapat berakibat keterlambatan perkembangan mental, serta buruknya prestasi sekolah, dan kapasitas intelektual yang berkurang. Hal ini dapat berpengaruh pada produktivitas ekonomi di tingkat nasional. Angka stunting di Indonesia masih cukup tinggi yaitu 21,6% berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 dan pada tahun 2024 terjadi penurunan yaitu 14%. Hasil yang cukup memprihatinkan dari survei yang sama adalah risiko terjadinya stunting meningkat sebesar 1,6 kali dari kelompok umur 6-11 bulan ke kelompok umur 12-23 bulan (13,7% ke 22,4%). Data tersebut menunjukkan bahwa pentingnya konsumsi pangan asal protein hewani dalam Upaya pencegahan stunting.

Stunting mencerminkan asupan makanan dan nutrisi yang kurang optimal, perawatan kesehatan preventif yang kurang memadai, lingkungan yang tidak higienis, nutrisi ibu yang buruk, serta pemberian makan dan perawatan bayi dan anak yang kurang tepat oleh ibu dan anggota keluarga lainnya dan masyarakat selama periode pertumbuhan dan perkembangan yang paling kritis. Salah satu penyebab stunting pada anak adalah kurangnya asupan sayur-sayuran yang kaya akan zat besi sehingga perlu memperbaiki asupan zat besi. Zat besi diperlukan dalam proses reaksi oksidasireduksi, metabolisme aerobik, serta pembawa oksigen dalam darah. Kekurupan zat besi yang tidak kuat menyebabkan jaringan tubuh akan kekurangan oksigen dan pertumbuhan tulang tidak maksimal apabila oksigen ke jaringan tulang berkurang.

Upaya yang dilakukan dalam mencegah permasalahan stunting dapat melalui kegiatan pengolahan pangan lokal seperti kambambang dengan meningkatkan komposisi gizi pada produk. Kambambang adalah kue tradisional orang sumba pada jaman dahulu kala dengan memanfaatkan tepung ubi kayu (singkong) dan dibakar di atas bara api. Kambambang tidak bersaing secara ekonomi karena pengolahannya yang sederhana sehingga berdampak pada cita rasa yang biasa saja. Inovasi pengolahan perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai nutrisi atau komposisi yang baik. Inovasi pengolahan kambambang dengan menambahkan tepung hati ayam dan tepung kelor perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai nutrisi pada produk tersebut.

Daun kelor pada umumnya sering dimanfaatkan sebagai sayur-sayuran (dibuat jadi sayur bening), kelor juga biasanya dijadikan sebagai pakan ternak bahkan tanaman kelor juga mengandung nilai gizi dan khasiat terapeutik yang luar biasa (Winarno, 2018). Secara global, kelor dianggap sebagai salah satu pangan potensial untuk mengatasi malnutrisi dan mendukung perawatan kesehatan preventif (Simatupang, 2024). Bahkan, WHO (World Health Organization) telah mengakui Moringa Oleifera sebagai "pohon ajaib" karena kandungan gizi yang tinggi serta perannya sebagai alternatif pangan dalam mengatasi masalah gizi (Saputra *et al.*, 2021). Beberapa negara di Afrika dan Asia, daun kelor direkomendasikan sebagai suplemen bergizi untuk ibu menyusui dan anak-anak dalam masa pertumbuhan (Jusnita & Tridharma, 2019). Nutrisi yang terkandung pada kelor yaitu 36,7% protein, 34,6% lipid, dan 5%

karbohidrat. Kelor juga memiliki 27,1% protein, 21,1% lipid, dan 5% karbohidrat (Tekle *et al.*, 2015; Stohs *et al.*, 2015).

Tepung hati ayam dalam pengolahan kambambang memiliki potensi yang cukup baik juga karena yaitu tepung hati mengandung protein hewani dan asam folat yang bagus dikonsumsi sejak awal oleh ibu hamil, remaja putri sehingga dapat mengurangi dampak stunting. Hasil penelitian Zarianis 2006 menyatakan bahwa kandungan gizi pada 100 gram yaitu protein 27,4 g dan zat besi 4 mg (8). Hati ayam adalah salah satu sumber besi heme yang baik dan mudah diperoleh. Selain itu hati ayam memiliki nilai bioavailabilitas lebih tinggi dibandingkan sumber zat besi lainnya seperti sayuran hijau dan kacang-kacangan. Tepung hati mengandung zat besi (7,16 mg/100 g), magnesium, vitamin C, vitamin B12, dan asam folat sebagai pencegahan anemia. Disisi lain, zat besi berperan dalam sintesis DNA, diferensiasi jaringan, pertumbuhan, serta berbagai proses matabolik untuk menghasilkan energi. Sehingga untuk menghasilkan komposisi gizi yang seimbang dari produk kambambang diupayakan penggunaan bahan-bahan yang lengkap.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka telah dilakukan pengabdian masyarakat pada Desa Mbatakapidu berupa sosialisasi materi terkait metode pengolahan kambambang dengan memanfaatkan tepung kelor dan tepung hati ayam. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam meningkatkan nilai guna dari pada pangan Lokal dengan pertimbangan Nilai nutrisi yang baik sehingga pangan lokal berupa kambambang bermanfaat sebagai camilan sehat dalam upaya penanggulangan angka stunting dan produk kambambang dapat bersaing secara ekonomi dan bisa dijadikan sebagai produk wirausaha dalam meningkatkan ekonomi rumah tangga bagi masyarakat Desa Mbatakapidu (Wekke, 2022). Selain itu, pengabdian ini juga bertujuan menciptakan perubahan positif dalam berbagai aspek kehidupan. Sumber daya alam mencakup segala hal yang mampu atau dianggap mampu memenuhi kebutuhan masyarakat. Sumber daya ini berupa bahan mentah yang berasal dari alam dan dapat diolah untuk mendukung kesejahteraan manusia (Nuroddin *et al.*, 2022).

2. METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di kantor Desa Mbatakapidu, Kecamatan Kota Waingapu, pada hari Senin, tanggal 02 Desember 2024. Kegiatan ini melibatkan kader PKK Mbatakapidu, tenaga kesehatan (nakes), dan ibu-ibu warga setempat, karena kader PKK diharapkan dapat menyampaikan pengetahuan kepada masyarakat, khususnya keluarga yang berisiko stunting. Kegiatan dimulai pukul 10.00 WITA hingga selesai, dengan agenda pertama berupa sambutan dari Sekretaris Desa. Setelah itu, Tim PKM diberikan waktu untuk menyampaikan materi terkait pengolahan “Chokies Kambambang. Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan PKM adalah (Ina *et al.*, 2024):

1) Persiapan

Kegiatan yang dilakukan dalam persiapan PKM yaitu dilakukan obeservasi dan diskusi dengan aparat desa dalam rangka menentukan waktu pelaksanaan kegiatan PKM, target pelaksanaan PKM dan mempersiapkan sarana, prasarana, alat dan bahan yang mendukung selama kegiatan berlangsung.

2) Pelaksanaan

- ✓ Pelaksanaan kegiatan di awali dengan edukasi bahaya stunting, upaya pengolahan produk dengan pengolahan kambambang dan metode subsitusi kelor dan tepung hati ayam. Manfaat-manfaat dan nilai nutrisi dari setiap bahan yang digunakan dalam pengolahan kambambang.

- ✓ Praktek terkait metode pengolahan kambambang. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan demosntrasi menentukan kompoisisi setiap bahan yang digunakan, metode pencampuran bahan, peremasan, pemanggangan dan metode packing dan sampai pada tahapan uji organoleptik produk.

3) Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan bertujuan untuk melihat tingkat keberhasilan dari awal kegiatan hingga kegiatan berakhir. Evaluasi dilakukan dengan cara memberikan kuesioner kepada masyarakat yang telah menerima sosialisasi tentang bagaimana pemahaman selama kegiatan PKM yang telah dilakukan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan PKM yang telah dilakukan adalah:

I. Persiapan

Persiapan PKM yang dilakukan yaitu Melalui FGD dengan apparat Desa dan beberapa perwakilan Masyarakat untuk menentukan waktu pelaksanaan kegiatan PKM, penetapan peserta PKM, mempersiapkan sarana dan prasarana PKM serta menyediakan alat dan bahan PKM. Bahan dan alat dalam pelaksanaan pengolahan PKM disepakati bahwa yang bertanggung jawab untuk menyediakan adalah TIM PKM.

II. Pelaksanaan

1. Kegiatan PKM yang telah dilakukan dapat dilihat sebagaimana pada Gambar 1.



Gambar 1. Edukasi bahaya stunting dan Upaya pencegahan stunting

Pelaksanaan kegiatan PKM yaitu:

- ✓ Kegiatan ini di awali dengan edukasi bahaya stunting. Masyarakat diberikan pemahaman bahwa stunting terjadi pada anak-anak karena dipengaruhi oleh faktor ketidak keseimbangan nutrisi dalam tubuh sehingga berpengaruh pada pertumbuhan anak menjadi terhambat, baik itu pertumbuhan otak, badan dan lain sebagainya. Sehingga upaya yang dilakukan adalah memanfaatkan pangan lokal dengan melakukan inovasi-inovasi pengolahan dalam rangka meningkatkan nilai nutrisi pada produk makanan. Kegiatan ini juga Masyarakat diberikan ilmu pengetahuan kambambang dapat dijadikan sebagai camilan sehat

bagi anak, yang terpenting dalam pengolahannya perlu memanfaatkan tepung hati ayam sebagai sumber zat besi, tepung kelor sebagai sumber protein hewani dan sebagai sumber antioksidan yang cukup baik dalam mendukung Kesehatan atau nutrisi bagi pertumbuhan anak-anak.

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tujuan untuk memberikan edukasi dan pengetahuan bahwa produk lokal yaitu kambambang sebagai cemilan bergizi untuk mencegah stunting pada anak. Kegiatan tersebut berjalan lancar dengan jumlah peserta sekitar 20an orang yang hadir dalam kegiatan tersebut yakni Ibu hamil, Bapak-Bapak serta 1 anak-anak.

Stunting berpotensi meningkatkan risiko kematian serta menghambat perkembangan kognitif dan motorik, yang dalam jangka panjang dapat memengaruhi produktivitas dan meningkatkan risiko penyakit tidak menular. Salah satu faktor utama penyebab stunting pada anak adalah kurangnya asupan gizi yang memadai. Asupan energi, lemak, protein, dan zat besi memiliki keterkaitan dengan kejadian stunting. Nutrisi tersebut dapat diperoleh dari bahan makanan yang mudah ditemukan, seperti tepung kelor dan tepung hati ayam sebagai penambahan bahan baku dalam pembuatan kambambang.

- ✓ Praktek Pengolahan Kambambang. Pengolahan kambambang perlu menyediakan tepung ubi kayu, tepung hati ayam, tepung kelor sebagai bahan utama dalam pengolahannya. Masyarakat juga dilatih komposisi setiap bahan yang digunakan. Komposisi ini bertujuan agar adanya keseimbangan nutrisi dalam produk kambambang.

Salah satu inovasi camilan berbahan dasar tepung kelor dan tepung hati ayam dengan bahan dasar tepung singkong adalah kambambang. Kambambang merupakan jenis makanan lokal di kalangan Masyarakat Sumba Timur karena praktis, mudah dibawa, dan memiliki umur simpan cukup lama. Kambambang juga bisa dikonsumsi sebagai makanan pendamping atau camilan selain makanan utama.

Penelitian yang dilakukan oleh Muliawati dan Sulistyawati (2019) menunjukkan bahwa ekstrak daun kelor mampu meningkatkan pertumbuhan tinggi badan hingga 0,342 cm, dengan persentase peningkatan sekitar 16,2%. Sementara itu, Tarigan *et al.* (2020) melaporkan bahwa pemberian cookies kelor selama 21 hari dapat meningkatkan asupan protein balita, menjadikan cookies kelor sebagai alternatif untuk memperbaiki kecukupan gizi balita. Juhartini (2015) menunjukkan bahwa pemberian makanan tambahan berupa BMC kelor (Bahan Makanan Campuran) selama 30 hari berpengaruh positif terhadap peningkatan tinggi badan balita. Rustamaji dan Isnawati (2021) juga menemukan bahwa biskuit dengan penambahan daun kelor diterima dan disukai oleh panelis berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

- ✓ Metode Packing kambambang. Masyarakat juga dilatih terkait metode Packing kambambang yang mana dalam proses pengemasan perlu menggunakan plastic berstandar SNI dengan tujuan agar produk lebih aman, kedap udara, tidak mudah terkontaminasi oleh mikroba yang bersifat pathogen dan juga produk dapat bertahan lama atau awet. Perlunya pemberian label pada kemasan sehingga Masyarakat dapat informasi terkait komposisi nutrisi dari pada kambambang.



Gambar 2. Contoh Produk Kabambang

- ✓ Pengujian Organoleptik. Setelah selesai proses pengolahan kambambang, anak-anak serta orang tua dan TIM PKM pada umumnya diberikan kambambang untuk di uji warna, rasa, tekstur dan kesukaan pada produk. Masyarakat serta anak-anak merasa suka pada produk kambambang. Rasa suka terhadap produk meliputi warna yang menarik, tekstur kambambang yang gurih dan enak. Uji organoleptic produk dapat dilihat sebagaimana pada Gambar 2.

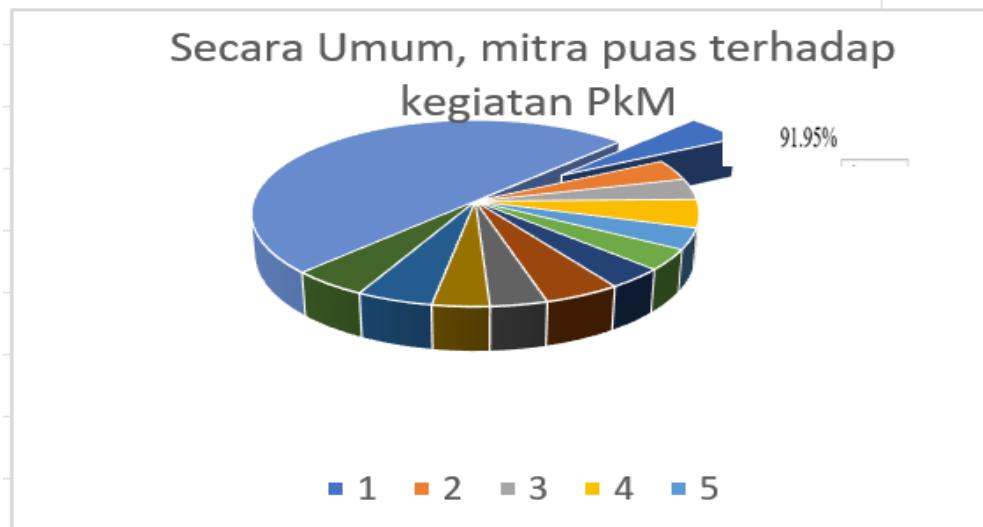


Gambar 3. Uji Organoleptik Produk

Gambar 3 menunjukkan Sampel kambambang yang dibagikan merupakan cemilan yang diolah menggunakan penambahan bahan baku yaitu tepung kelor dan tepung hati ayam dengan berbahan dasar tepung singkong yang dicetak dengan berbagai bentuk yang dapat menarik minat anak dan ibu-ibu hamil untuk mengkonsumsinya.

III. Evaluasi

Akhir kegiatan PKM dilakukan evaluasi untuk mengetahui kepuasan mitra terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Masyarakat dibagikan kuisioner untuk menilai kegiatan. Masyarakat menunjukkan penerimaan yang baik terhadap informasi yang disampaikan, disertai minat yang tinggi untuk mengetahui manfaat kambambang dengan substitusi tepung kelor dan tepung hati ayam, serta proses pembuatan kambambang dari bahan-bahan tersebut. Antusiasme ini terlihat dari banyaknya peserta yang aktif mengajukan pertanyaan selama kegiatan berlangsung. Sedangkan hasil persentase kuisioner yang didapat setelah pengisian kuisioner dari peserta adalah sebesar 91,95%, hasil ini membuktikan bahwa banyak peserta merasa puas dalam memahami materi yang disampaikan. Pembuatan kambambang tidak hanya berkontribusi pada peningkatan gizi anak, tetapi juga dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan ekonomi kreatif masyarakat desa melalui pemasaran produk lokal. Adapun hasil pengujian kuisioner dapat dilihat sebagaimana pada Gambar 3.



Gambar 4. Hasil uji kuisioner kepuasan mitra terhadap kegiatan PKM

Gambar 4 menunjukkan bahwa kepuasan mitra terhadap kegiatan PKM sangat baik yaitu 91.95%. Kepuasan tersebut didukung dengan pelatihan yang dilakukan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti oleh masyarakat, adanya demonstrasi pengolahan kambambang dan memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk melakukan pengolahan kambambang secara mandiri. Untuk menambah pemahaman juga didukung dengan pembagian *leaflet* yang memuat informasi prosedur pengolahan kambambang. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Mbatakapidu yang menghadapi masalah stunting. Masyarakat menjadi paham pentingnya konsumsi kelor dan tepung hati ayam dan pentingnya meningkatkan manfaat konsumsi pangan lokal melalui penerapan inovasi dengan pertimbangan nilai gizi yang baik.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan PKM telah memberikan manfaat dalam hal ilmu pengetahuan, keterampilan dalam melakukan inovasi pengolahan kambambang. Masyarakat menjadi mengerti akan manfaat pengolahan kambambang dengan inovasi penambahan bahan baku seperti memanfaatkan tepung hati ayam, tepung kelor sebagai upaya peningkatan nilai nutrisi pada pangan lokal. Masyarakat mampu menerapkan produksi kambambang secara mandiri sebagai bagian dalam upaya pencegahan stunting melalui inovasi pengolahan pangan lokal. Kambambang dapat

diterima oleh masyarakat sebagai camilan sehat bagi anak-anak dan penerimaan terhadap produk tersebut meliputi warna yang menarik, bentuk yang unik, cita rasa yang enak dan gurih.

5. REKOMENDASI

Disarankan bagi masyarakat untuk memanfaatkan tepung kelor dan tepung hati ayam dalam pengolahan makanan seperti chookies kambambang sebagai upaya peningkatan nilai nutrisi pada camilan bagi anak-anak karena dalam tepung kelor dan tepung hati memiliki nilai nutrisi yang sangat baik yang dapat dimanfaatkan dalam mendukung perumbuhan dan perkembangan bagi anak-anak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih ditujukan kepada perangkat desa Mbatakapidu beserta warga masyarakat yang telah berpartisipasi pada kegiatan pengabdian masyarakat Program Studi Peternakan, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba yang telah mendukung kegiatan ini.

BIBLIOGRAFI

- Juhartini. 2015. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Biskuit dan Bahan Makanan Campuran Kelor terhadap Berat Badan dan Tinggi Badan pada Balita Gizi Kurang di Wilayah Kerja Puskesmas Kalumpang Kota Ternate Tahun 2015. *Jurnal Kesehatan*. 8(1): 1–8.
- Ina Yessy Tamu., Iven Patu Sirappa., Elsa Cristin Saragih. 2024. Pemanfaatan Tepung Kelor dan Tepung Hati Ayam Melalui Diversifikasi Produk kambambang Sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. 8 (6): 6179-619.
- Jusnita, N., & Tridharma, W. S. 2019. Karakterisasi nanoemulsi ekstrak daun kelor (Moringa oleifera Lamk.). *JSFK (Jurnal Sains Farmasi & Klinis)*. 6(1): 16–24.
- Kemenkes RI. 2018. Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. Jakarta: Pusat Data dan Informasi.
- Muliawati, D., & Sulistyawati, N., 2019. Pemberian Ekstrak Moringa Oleifera Sebagai Upaya Preventif Kejadian Stunting Pada Balita, *Jurnal Kesehatan Madani Medika*. 10 (2): 123-131.
- Nuroddin, H., Rosanto, K. H., Wicaksono, D. W., Saeroji, A., & Setiyadi, N. (2022). Inovasi Pembuatan Makanan Tambahan dari Daun Kelor Guna Mencegah Stunting. *Jurnal Bina Desa*. 4(3): 369–374.
- Rustamaji, G., & Isnawati, R., 2021. Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting, *Jurnal Gizi Unesa*. 1 (01): 31-37.
- Rahmadani Anis , Anisa Nur Aini, Anindia Emma Putri Fauziah, Rise Vivid Ardhiyanto, Multi Yanti, Dewi Puspito Sari. 2023. Pemberdayaan Kader Posyandu Desa Wonorejo Melalui Pelatihan Pembuatan Biskuit dari Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Balita Untuk Mencegah stunting. *Jurnal Budimas*. 5 (2): 2715-8926
- Stohs, S. J., & Hartman, M. J. 2015. Review of the safety and efficacy of Moringa oleifera. *Phytotherapy Research*. 29 (6): 796-804.

Saputra, R. A., Santoso, U., Heiriyani, T., Jumar, J., Wahdah, R., Syarifuddin, N. A., Putri, K. A., Navira, A., & Aisyah, N. 2021. The miracle tree: Manfaat kelor terhadap kesehatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*. 1(2): 54–62.

Simatupang, L. L. 2024. Bakso Pentol Daun Kelor Pencegah Stunting pada Anak: Evidence Based Practice. CV Jejak (Jejak Publisher).

SSGI. 2022. <https://ayosehat.kemkes.go.id/panduan-hari-gizi-nasional-ke-64-tahun-2024>. Diunduh pada 25 Agustus 2025. Waingapu

SSGI. 2024. <https://ayosehat.kemkes.go.id/panduan-hari-gizi-nasional-ke-64-tahun-2024>. Diunduh pada 25 Agustus 2025. Waingapu

Tarigan, N., Rahmayanti, R., Harita, K. M., & Pardosi, M. M. 2020. Asupan Zat Gizi, Hemoglobin, Albumin Dan Berat Badan Anak Balita Gizi Kurang Yang Diberi Cookies Kelor. *Jurnal Ilmiah Pannmed*. 15(2): 231-238.

Tekle, A., Belay, A., Kelem, K., Yohannes, M. W., Wodajo, B., and Tesfaye, Y. 2015. Nutritional Profile of *Moringa stenopetala* Species Samples Collected from Different Places in Ethiopia. *European Journal of Nutrition & Food Safety*. 5(5): 1100-1101.

Wekke, I. S. 2022. Metode Pengabdian Masyarakat: Dari Rancangan ke Publikasi. Penerbit Adab.

Winarno, F. G. 2018. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*): Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha. Gramedia Pustaka Utama

Zarianis. 2006. Esensial Anatomi dan fisiologi dalam Asuhan Maternitas. Jakarta: EGC