

PENDAMPINGAN DAN PELATIHAN PEMBUATAN COOKIES BERBASIS PANGAN LOKAL DAUN KELOR SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN STUNTING DI DESA BANJAR SARI

GUIDANCE AND TRAINING IN MAKING COOKIES BASED ON LOCAL FOOD, MORINGA LEAVES AS AN EFFORTS TO PREVENT STUNTING IN BANJAR SARI VILLAGE

Lalu Abdurrahman Zulfan^{1*}, Intan Rizki Widya Astuti², Lalu Malik Fajar Rasyid³, Mudiaman Ranggawan⁴, Widya Lestari⁵, Raden Muhammad Zumar Zarafi⁶, Rahmawati Kamal⁷, Maulina Ibriyani⁸, Baiq Anggun Rizkia Cahya Putri⁹, Nurita Zufia Abdina Rosa¹⁰

Program Studi Teknik Elektro¹, Program Studi Kimia², Program Studi Ilmu Lingkungan³, Program Studi Peternakan⁴, Program Studi Bahasa dan Sastra Indonesia⁵, Program Studi Ilmu Hukum⁶, Program Studi Pendidikan Guru Pendidikan Usia Dini⁷, Program Studi Peternakan⁸, Program Studi Ilmu Hukum⁹, Program Studi Teknik Arsitektur¹⁰

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel

Korespondensi* : zulfanjordan21@gmail.com
Tanggal Publikasi : 27 April 2025
DOI : <https://doi.org/10.29303/wicara.v3i2.6764>

ABSTRAK

Stunting merupakan permasalahan gizi kronis yang berdampak pada pertumbuhan anak dan menjadi isu prioritas kesehatan di Indonesia. Desa Banjar Sari, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur, memiliki potensi sumber daya pangan lokal berupa daun kelor (*Moringa oleifera*) yang kaya nutrisi dan dapat dimanfaatkan sebagai upaya pencegahan *stunting*. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat melalui pendampingan dan pelatihan pembuatan *cookies* berbasis pangan lokal daun kelor. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan, demonstrasi, diskusi, pendampingan, pembagian produk, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya gizi seimbang serta pemanfaatan daun kelor dalam pengolahan makanan. Peserta mampu membuat *cookies* daun kelor secara mandiri dan memberikan tanggapan positif terhadap produk yang dihasilkan. Pemanfaatan pangan lokal seperti daun kelor diharapkan dapat menjadi alternatif makanan sehat untuk pencegahan *stunting*, sekaligus membuka peluang usaha rumahan bagi masyarakat Desa Banjar Sari.

Kata kunci: *Stunting*, Pangan lokal, Daun kelor, *Cookies*, Desa Banjar Sari

ABSTRACT

Stunting is a chronic nutritional problem that affects child growth and remains a priority health issue in Indonesia. Banjar Sari Village, located in Labuhan Haji District, East Lombok Regency, has the potential for local food resources such as moringa leaves

(Moringa oleifera), which are rich in nutrients and can be utilized as an effort to prevent stunting. This community service activity aims to enhance the knowledge and skills of the community through assistance and training in the production of moringa leaf-based cookies as a local food initiative. The implementation methods include socialization, training, demonstration, discussion, assistance, product distribution, and evaluation. The results indicated an increase in community understanding regarding the importance of balanced nutrition and the utilization of moringa leaves in food processing. Participants successfully produced moringa leaf cookies independently and provided positive feedback on the products. The utilization of local food such as moringa leaves is expected to serve as a healthy alternative food to prevent stunting, while also creating home-based business opportunities for the residents of Banjar Sari Village.

Keywords: Stunting, Local food, Moringa leaves, Cookies, Banjar Sari Village

PENDAHULUAN

Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi kronis yang masih menjadi tantangan besar negara Indonesia. Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, prevalensi *stunting* di Indonesia mencapai 21,6%. Walaupun angka ini mengalami penurunan dari tahun sebelumnya yang mencapai 24,4% pada tahun 2021, namun kondisi tersebut masih jauh dari target yang telah ditetapkan oleh pemerintah, yakni 14% pada tahun 2024 (Rachmayani, 2015). *Stunting* atau sering disebut kerdil adalah kondisi pertumbuhan terhambat pada anak berusia di bawah lima tahun (balita) akibat kekurangan gizi kronis, sehingga anak memiliki tinggi badan yang tidak sesuai dengan usianya (Aurima *et al.*, 2021). Kekurangan gizi ini terjadi sejak masa kehamilan hingga awal kehidupan setelah lahir, tanda-tanda *stunting* dapat terlihat saat anak berusia 2 tahun (Kementerian Kesehatan RI, 2022).

Permasalahan *stunting* umumnya disebabkan oleh berbagai faktor, di antaranya rendahnya asupan gizi, pola asuh yang kurang tepat, keterbatasan akses terhadap pangan bergizi, sanitasi yang buruk, serta rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya pemenuhan gizi seimbang. Dampak *stunting* pada anak balita sangat serius, meliputi peningkatan risiko kesakitan dan kematian, gangguan pertumbuhan dan perkembangan, serta meningkatnya biaya kesehatan. Selain itu, *stunting* juga dapat menurunkan produktivitas, meningkatkan risiko penyakit di kemudian hari, menyebabkan masalah kesehatan reproduksi, serta menghambat kapasitas kerja di masa depan (Yuwanti *et al.*, 2022). Asupan gizi merupakan faktor utama dalam memahami dan mencegah *stunting*. Kekurangan nutrisi, terutama protein, vitamin, dan mineral esensial, dapat menghambat pertumbuhan anak secara keseluruhan. Anak dengan asupan gizi yang tidak mencukupi cenderung mengalami perkembangan otak yang lebih lambat, sehingga berdampak pada keterlambatan pencapaian berbagai tahapan perkembangan kognitif (Rahmuniyati, 2021).

Upaya pencegahan *stunting* menjadi hal yang sangat penting untuk dilakukan sejak dini, terutama melalui peningkatan asupan gizi yang cukup dan seimbang, serta pola asuh yang baik. Pemberian makanan yang bergizi, terutama pada 1.000 hari pertama kehidupan (HPK), sangat menentukan status gizi dan pertumbuhan anak. Selain itu, perhatian terhadap kesehatan ibu sejak masa kehamilan juga menjadi faktor kunci dalam mencegah *stunting*. Peningkatan akses terhadap pelayanan kesehatan, edukasi gizi bagi ibu hamil dan menyusui, serta pemanfaatan

pangan lokal yang kaya nutrisi merupakan langkah-langkah strategis dalam menekan angka *stunting* (Yulastini *et al.*, 2022).

Pangan lokal merupakan bahan pangan yang berasal dari daerah setempat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi serta mudah diakses oleh masyarakat. Pemanfaatan pangan lokal menjadi salah satu strategi efektif dalam meningkatkan status gizi masyarakat, terutama dalam upaya pencegahan *stunting*. Hal ini disebabkan pangan lokal biasanya lebih mudah diperoleh, lebih terjangkau, dan telah dikenal baik oleh masyarakat setempat, sehingga lebih memungkinkan untuk dikonsumsi secara berkelanjutan (Ikram, 2022).

Desa Banjar Sari merupakan desa yang terletak di Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur, memiliki lingkungan yang subur sehingga mendukung pertumbuhan berbagai tanaman, salah satunya adalah tanaman kelor (*Moringa oleifera*). Tanaman ini memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai sumber nutrisi alami dalam upaya pencegahan *stunting*. Daun kelor dikenal sebagai "*superfood*" karena memiliki kandungan gizi yang sangat lengkap. Berdasarkan hasil penelitian Tjong *et al.*, (2021), daun kelor kaya akan protein, zat besi, kalsium, vitamin A, vitamin C, kalium, dan antioksidan seperti vitamin C, polyphenol, β -sitosterol dan flavonoid yang bermanfaat untuk mendukung pertumbuhan anak, memperkuat daya tahan tubuh, serta mencegah kekurangan gizi. Kandungan nutrisi yang tinggi ini menjadikan kelor sebagai pangan lokal yang berpotensi besar untuk membantu mengatasi permasalahan gizi, khususnya dalam pencegahan *stunting* di kalangan balita dan ibu hamil.

Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan produk pangan berbasis daun kelor agar penggunaannya lebih optimal, salah satunya adalah pembuatan cookies berbahan dasar daun kelor. Cookies merupakan camilan yang digemari berbagai kalangan, khususnya anak-anak. Pengolahan kelor menjadi cookies diharapkan dapat menjadi solusi praktis untuk menambah asupan gizi sehari-hari, khususnya bagi balita, ibu hamil, dan ibu menyusui. Dengan kombinasi bahan yang kaya nutrisi, cookies kelor dapat menjadi makanan tambahan yang membantu pemenuhan kebutuhan gizi anak serta mendukung pencegahan *stunting*.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Banjar Sari ini bertujuan untuk memberikan edukasi serta memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, mengenai pemanfaatan pangan lokal berbasis daun kelor dalam pembuatan cookies sebagai upaya pencegahan *stunting*. Diharapkan, melalui kegiatan ini masyarakat dapat memiliki keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai gizi tinggi, sekaligus meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi dalam mendukung tumbuh kembang anak. Dengan demikian, pemanfaatan pangan lokal berbasis kelor diharapkan dapat menjadi solusi jangka panjang dalam upaya mewujudkan generasi yang sehat, cerdas, dan berkualitas di Desa Banjar Sari.

METODE KEGIATAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan bersama mitra, yaitu kader posyandu dan kelompok PKK Desa Banjar Sari, melalui kegiatan pendampingan dan pelatihan. Kegiatan ini dilaksanakan di Aula Kantor Desa Banjar Sari, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur, dengan dihadiri oleh 45 peserta yang terdiri dari kader dan anggota PKK. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pemanfaatan daun kelor sebagai sumber pangan lokal yang bernilai gizi tinggi dalam upaya pencegahan *stunting*.

Adapun metode pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi 5 tahapan seperti terlihat pada Gambar 1.



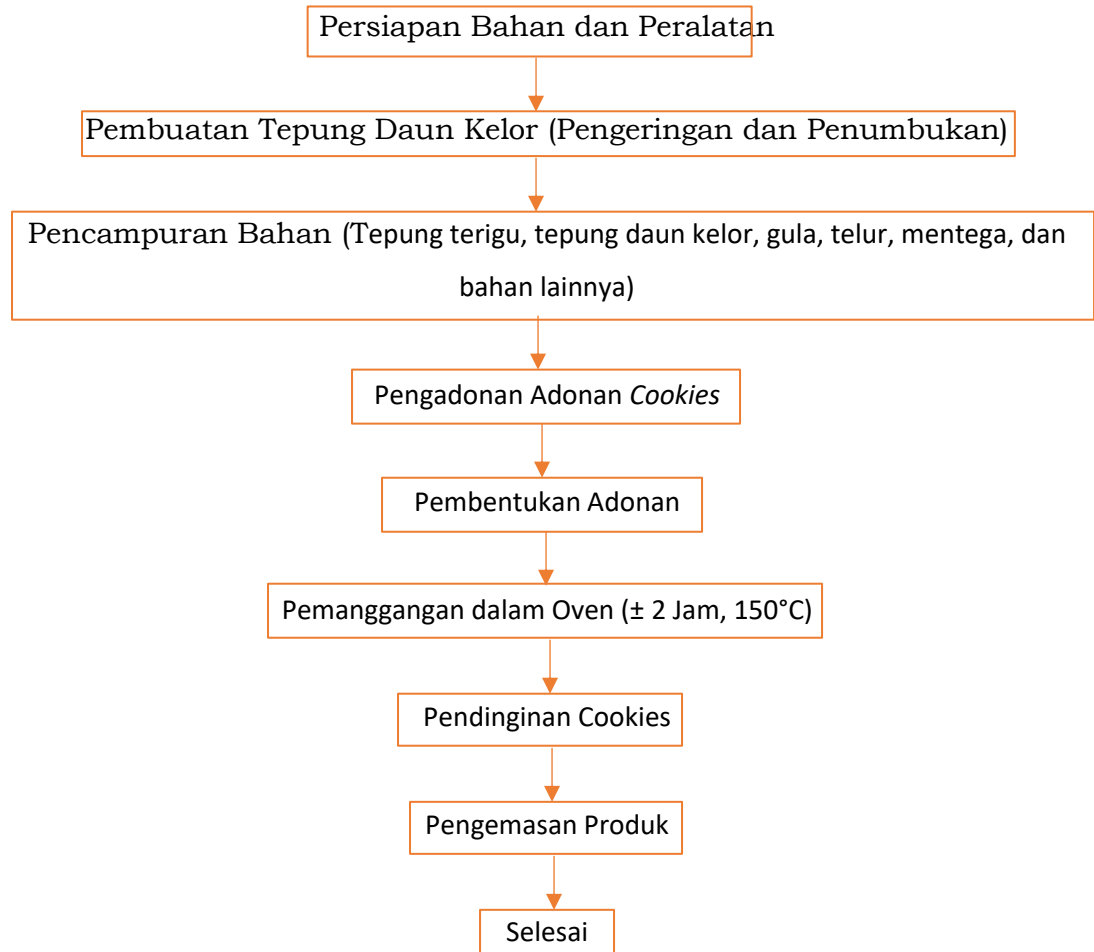
Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

1. Sosialisasi

Pemberian materi mengenai manfaat daun kelor, kandungan gizinya, serta perannya dalam mencegah *stunting*, khususnya bagi ibu hamil dan anak-anak. Materi ini disampaikan secara komunikatif agar peserta dapat memahami pentingnya konsumsi makanan bergizi dalam mendukung tumbuh kembang anak. Selain itu, peserta juga diperkenalkan dengan berbagai inovasi pengolahan daun kelor sebagai bahan makanan tambahan yang mudah diaplikasikan di rumah tangga.

2. Pelatihan dan Demonstrasi

Pendampingan secara langsung dalam pembuatan *cookies* berbahan dasar daun kelor, mulai dari tahap persiapan bahan, proses pengolahan, hingga produk akhir siap dikonsumsi. Peserta dibimbing langkah demi langkah agar mampu mengaplikasikan proses pembuatan *cookies* tersebut secara mandiri di rumah. Bahan-bahan yang digunakan mudah didapatkan di sekitar lingkungan peserta, sehingga memudahkan praktik pembuatan produk pangan lokal ini.



Gambar 2. Prosedur Pembuatan Cookies Daun Kelor

3. Diskusi dan Pendampingan

Diskusi interaktif selama proses pendampingan pembuatan cookies, di mana peserta dapat bertanya dan berkonsultasi terkait kendala maupun hal teknis dalam pengolahan produk. Diskusi ini menjadi wadah untuk berbagi pengalaman serta solusi terhadap tantangan yang dihadapi peserta selama praktik pembuatan cookies daun kelor. Para peserta juga didorong untuk mengembangkan ide-ide kreatif dalam pengolahan daun kelor menjadi berbagai olahan pangan lainnya.

4. Pembagian Produk Cookies Daun Kelor

Pada tahap ini, setelah proses pembuatan cookies daun kelor selesai, dilakukan pembagian produk hasil olahan kepada seluruh peserta kegiatan. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi cookies yang telah diproduksi bersama. Tujuan dari pembagian ini adalah untuk memperkenalkan secara langsung hasil olahan daun kelor sebagai pangan tambahan bergizi kepada ibu hamil dan anak-anak dalam upaya pencegahan *stunting*. Selain itu, pembagian produk ini diharapkan mampu menumbuhkan minat peserta untuk mulai mengadopsi kebiasaan mengolah bahan lokal seperti daun kelor menjadi camilan sehat yang mudah diterima oleh masyarakat. Tahapan pembagian ini menjadi penutup dari rangkaian

kegiatan, sekaligus menegaskan pentingnya penerapan pengetahuan yang telah diperoleh selama pelatihan dalam kehidupan sehari-hari guna mendukung perbaikan gizi masyarakat.

5. Evaluasi

Penilaian terhadap hasil produk yang dihasilkan serta umpan balik dari peserta untuk mengukur pemahaman dan keterampilan setelah mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini. Evaluasi dilakukan dengan mengamati kualitas cookies yang dihasilkan serta menanyakan kesan dan pendapat peserta terkait proses pelatihan. Hasil evaluasi ini menjadi bahan masukan untuk penyempurnaan kegiatan serupa di masa mendatang.

Melalui metode ini, diharapkan peserta dapat memahami pentingnya pemanfaatan pangan lokal seperti daun kelor serta mampu mengolahnya menjadi produk bernilai gizi tinggi untuk mendukung pencegahan *stunting* di lingkungan keluarga. Selain itu, peserta diharapkan dapat menjadi agen perubahan di lingkungan masing-masing dengan menyebarkan pengetahuan yang telah diperoleh kepada masyarakat luas. Pengembangan produk olahan daun kelor ini juga diharapkan mampu membuka peluang usaha kecil di tingkat rumah tangga, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga sekaligus memperkuat ketahanan pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung di Desa Banjar Sari, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur. Pelaksanaan kegiatan dipusatkan di Aula Kantor Desa dengan dukungan serta koordinasi bersama Kepala Kader Posyandu, yakni Ibu Hulkiah, yang bersedia memfasilitasi tempat selama berlangsungnya kegiatan pengabdian masyarakat. Kehadiran para kader dan anggota PKK dalam kegiatan ini menunjukkan antusiasme serta kepedulian mereka terhadap upaya peningkatan pemahaman gizi keluarga, khususnya dalam pencegahan *stunting* melalui pemanfaatan bahan pangan lokal seperti daun kelor. Setiap tahapan kegiatan dilaksanakan dengan melibatkan peserta secara aktif, sehingga menghasilkan beberapa temuan dan tanggapan yang terangkum dalam hasil dan pembahasan berikut ini:

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Banjar Sari mengenai kandungan gizi dan manfaat daun kelor dalam mencegah *stunting*. Peserta yang terdiri dari kader posyandu dan anggota PKK menunjukkan antusiasme yang tinggi selama penyampaian materi. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait pemanfaatan daun kelor sebagai sumber pangan lokal. Selain itu, peserta mendapatkan wawasan baru terkait berbagai olahan daun kelor yang dapat diterapkan dalam menu makanan keluarga.



Gambar 3. Penyampaian Materi

2. Pelatihan dan Demonstrasi

Pelaksanaan pelatihan dan demonstrasi pembuatan *cookies* berbahan daun kelor berjalan dengan baik dan sesuai rencana. Peserta secara langsung mengikuti setiap tahapan mulai dari penyiapan bahan, pembuatan adonan, hingga proses pemanggangan. Pendampingan secara langsung memudahkan peserta memahami teknik pembuatan *cookies* yang sederhana dan dapat diaplikasikan di rumah. Peserta mengapresiasi praktik ini karena bahan-bahannya mudah didapatkan dan proses pembuatannya tidak rumit.



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan *Cookies* Daun Kelor



Gambar 5. Produk *Cookies* Daun Kelor



Gambar 6. Logo Produk

3. Diskusi dan Pendampingan

Diskusi selama proses pendampingan berjalan secara aktif. Peserta tidak hanya bertanya seputar teknis pembuatan *cookies*, tetapi juga berbagi pengalaman tentang pengolahan pangan lokal lainnya. Beberapa peserta mengusulkan pengembangan olahan lain berbahan daun kelor, seperti nugget atau keripik, sebagai variasi produk bernilai gizi. Diskusi ini memperkaya wawasan peserta dan membangun semangat untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan bahan pangan lokal.

4. Pembagian Produk Cookies Daun Kelor

Pelaksanaan tahap pembagian cookies daun kelor berjalan dengan lancar. Setiap peserta menerima produk cookies hasil olahan bersama untuk dicicipi. Respon yang diberikan oleh peserta pada umumnya sangat positif. Mayoritas peserta menyatakan bahwa rasa cookies daun kelor cukup enak, meskipun beberapa menyarankan agar ada penyesuaian pada tingkat rasa manis dan tekstur agar lebih sesuai dengan selera lokal masyarakat Desa Banjar Sari. Selain itu, peserta mengakui bahwa inovasi *cookies* berbahan dasar daun kelor merupakan langkah yang baik dalam upaya pencegahan *stunting*, terutama karena bahan baku daun kelor mudah didapat di lingkungan sekitar mereka. Peserta merasa lebih yakin untuk mempraktikkan sendiri pembuatan *cookies* di rumah setelah mencicipi hasil produk yang telah dibuat. Pembagian *cookies* ini juga menjadi bentuk apresiasi kepada peserta atas partisipasi mereka dalam kegiatan pelatihan. Dengan mencicipi hasil akhir, peserta semakin memahami bahwa daun kelor dapat diolah menjadi makanan yang disukai anak-anak, sekaligus memberikan manfaat kesehatan yang baik, terutama sebagai sumber gizi tambahan bagi ibu hamil dan anak-anak dalam mendukung pencegahan *stunting*. Umpan balik dari peserta ini menjadi catatan penting untuk pengembangan inovasi pangan lokal selanjutnya. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan daun kelor menjadi *cookies* memiliki potensi diterima masyarakat luas sebagai salah satu solusi pangan sehat dan bergizi.



Gambar 7. Pembagian Cookies Daun Kelor

5. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan mengamati hasil *cookies* yang telah dibuat oleh peserta. Secara umum, hasil produk yang dihasilkan cukup baik, dengan tekstur yang renyah dan rasa yang disukai peserta. Umpan balik yang diperoleh menunjukkan bahwa peserta merasa kegiatan ini bermanfaat dan mendorong mereka untuk mencoba membuat olahan serupa di rumah. Evaluasi ini juga menjadi acuan untuk perbaikan pelaksanaan kegiatan serupa di masa mendatang.



Gambar 8. Foto Bersama dengan Peserta

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Banjar Sari, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur, telah memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya kader posyandu dan kelompok PKK, mengenai pemanfaatan pangan lokal berbasis daun kelor sebagai upaya pencegahan *stunting*. Melalui rangkaian kegiatan yang meliputi sosialisasi, pelatihan, demonstrasi, diskusi, serta pembagian produk cookies daun kelor, peserta mampu memahami pentingnya gizi seimbang, terutama dalam 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), serta memperoleh kemampuan praktis dalam mengolah daun kelor menjadi cookies bernilai gizi tinggi. Produk cookies berbahan dasar daun kelor terbukti dapat menjadi alternatif camilan sehat yang disukai anak-anak dan dapat diterima oleh masyarakat sebagai solusi praktis untuk menambah asupan gizi sehari-hari. Dengan demikian, pemanfaatan daun kelor sebagai sumber pangan lokal berpotensi menjadi inovasi berkelanjutan dalam meningkatkan status gizi masyarakat dan mencegah *stunting* di Desa Banjar Sari.

Untuk memastikan keberlanjutan dan dampak yang lebih luas dari pemanfaatan daun kelor, khususnya dalam pembuatan cookies daun kelor sebagai upaya pencegahan *stunting*, disarankan agar pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat terus dilakukan secara berkala dengan melibatkan lebih banyak kelompok seperti ibu rumah tangga, kader posyandu, dan anggota PKK. Cookies daun kelor dapat dijadikan alternatif makanan tambahan yang kaya nutrisi, terutama bagi balita dan ibu hamil, guna memenuhi kebutuhan gizi yang berperan penting dalam pencegahan *stunting*. Kolaborasi antara pemerintah desa, dinas kesehatan, dan lembaga pendidikan sangat penting untuk memperkuat keberlanjutan program ini, didukung dengan monitoring dan evaluasi secara berkala agar hasil pelatihan, termasuk produksi cookies daun kelor, dapat diterapkan secara

optimal. Selain sebagai pangan bergizi untuk pencegahan *stunting*, masyarakat juga didorong untuk menjadikan *cookies* daun kelor sebagai peluang usaha rumah tangga, sehingga dapat meningkatkan ketahanan pangan serta memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Mataram melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) atas terselenggaranya kegiatan KKN PMD Desa Sehat Universitas Mataram periode 2024-2025, serta atas segala bentuk dukungan yang diberikan sehingga kegiatan KKN ini dapat berjalan dengan baik dan lancar. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Kabupaten Lombok Timur, khususnya kepada seluruh masyarakat Desa Banjar Sari, Kecamatan Labuhan Haji, atas kerja sama, dukungan, dan partisipasi aktif selama pelaksanaan kegiatan KKN ini. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada Dosen Pembimbing Kegiatan (DPK) kami, Drs. H. Masyhuri, M.Si., atas bimbingan, arahan, serta dukungan baik secara materiil maupun moril selama 45 hari berlangsungnya kegiatan KKN ini. Semoga segala kebaikan dan dukungan yang telah diberikan mendapatkan balasan yang setimpal, serta hasil dari program ini dapat bermanfaat bagi masyarakat Desa Banjar Sari dan seluruh pihak terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainal Ikram, I. C. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Amelia, A., Nurviana, N., Wibowo, S. G., Sari, R. P., Muliani, F., & Nabilla, U. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Inovasi Produk dari Daun Kelor untuk Mencegah Stunting di Desa Sungai Pauh Pusaka. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 66-75.
- Asiva Noor Rachmayani. (2015). *Panduan Kegiatan Hari Gizi Nasional Tahun 2024*. 6.
- Aurima, J., Susaldi, S., Agustina, N., Masturoh, A., Rahmawati, R., & Tresiana Monika Madhe, M. (2021). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita di Indonesia. *Open Access Jakarta Journal of Health Sciences*, 1(2), 43–48. <https://doi.org/10.53801/oajjhs.v1i3.23>
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). Keluarga Bebas Stunting. In 165 (p. 1).
- Palupiningsih, P., Dahroni, A., Putra, R. I., Pratama, M. F., Prayitno, B., & Putra, E. (2023). Pendampingan Masyarakat Dalam Pengaplikasian Sistem Informasi Pelayanan Dan Manajemen Desa Berbasis Android Aplikasi Kelor Di Desa Citimun. *Journal of Social Sciences and Technology for Community Service (JSSTCS)*, 4(1), 47-53.
- Rahmuniyati, M. dkk. (2021). Edukasi Pemberian Makan Pada Bayi dan Anak. *Jurnal Komunitas Universitas Respati Yogyakarta*, 2(3), 1026–1030.
- Rustamaji, G. A. S., & Ismawati, R. (2021). Daya terima dan kandungan gizi biskuit daun kelor sebagai alternatif makanan selingan balita stunting. *GIZI UNESA*, 1(1), 31-37.
- Suhaemi, Z., Husmaini, H., Yerizel, E., & Yessirita, N. (2021). Pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam fortifikasi pembuatan nugget. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), 49-54.
- Susanti, A., & Nurman, M. (2022). Manfaat Kelor (*Moringa Oleifera*) Bagi

- Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 3(3), 509-513.
- Sumangelipu, A., Purwanto, A., & Bahmiranda, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Ekonomi Kreatif Melalui Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Kripik Daun Kelor di Desa Wecudai. *Compile Journal of Society Service*, 1(1), 27-32.
- Tjong, A., Assa, Y. A., & Purwanto, D. S. (2021). Kandungan Antioksidan Pada Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal E-Biomedik*, 9(2), 248-254. <https://doi.org/10.35790/ebm.v9i2.33452>
- Yulastini, F., Hidayati, D. U., & Fajriani, E. (2022). *Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Perina*. 6(September), 1135-1139.
- Yuwanti, Y., Himawati, L., & Susanti, M. M. (2022). Pencegahan Stunting pada 1000 HPK. *Jurnal ABDIMAS-HIP: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 35-39. <https://doi.org/10.37402/abdimaship.vol3.iss1.166>
- Werdaningtyas, R., & Mahmudiono, T. (2024). Pengaruh edukasi gizi seimbang dan pemanfaatan daun kelor sebagai pencegahan stunting. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(2), 5138-5147.