
INOVASI PELATIHAN MAKANAN SEHAT DAN BERGIZI SEBAGAI STRATEGI PENCEGAHAN MALNUTRISI DI MASYARAKAT

Luluk Firdausiyah

Sekolah Tinggi Agama Islam Sabilul Muttaqin Mojokerto
Firdausluluk70@gmail.com

Fitri Handayani Simatupang

Universitas Afa Royhan (UNAR) Padangsidempuan
Fitrihandayani079@gmail.com

Laily Jelita Harahap

Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Darmas Padangsidempuan
lailyjelita@gmail.com

Article History:

Received: September 30, 2025;

Accepted: Oktober 16, 2025;

Published: Nopember 7, 2025;

Abstract. *This community service program was implemented in Central Tapanuli Regency with the aim of increasing community capacity in addressing malnutrition through innovative training in preparing healthy and nutritious food. The background of the activity is based on the persistently high number of cases of malnutrition among toddlers and school children, which is generally triggered by unbalanced consumption patterns and a lack of family knowledge about nutritious menu variations. The implementation method used a participatory approach, involving Posyandu cadres, housewives, PAUD teachers, and village youth. The activity stages began with identifying local nutritional needs, followed by training in creating menus based on local food ingredients such as fish, vegetables, and tubers. The innovative training emphasized the combination of traditional recipes with modern techniques, so that the food was not only nutritious, but also practical and attractive to children. The implementation results showed an increase in participants' knowledge about balanced nutrition and skills in processing local food ingredients into healthy meals. Questionnaire evaluations showed that 78% of participants began routinely implementing the new menus at home. In addition, a group of mothers concerned with nutrition was formed, which functions as agents of change at the community level. This program demonstrates that innovative training based on local potential can be an effective strategy in preventing malnutrition and strengthening food security in the Central Tapanuli community.*

Keywords:

*Malnutrition, Nutritious Food,
Training Innovation, Central
Tapanuli, Community
Empowerment*

Abstrak. Program pengabdian ini dilaksanakan di Kabupaten Tapanuli Tengah dengan tujuan meningkatkan kapasitas masyarakat dalam menanggulangi malnutrisi melalui inovasi pelatihan pembuatan makanan sehat dan bergizi. Latar belakang kegiatan didasari oleh masih tingginya kasus kekurangan gizi pada balita dan anak-anak sekolah, yang umumnya dipicu pola konsumsi kurang seimbang serta minimnya pengetahuan keluarga tentang variasi menu bergizi.

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif, melibatkan kader posyandu, ibu rumah tangga, guru PAUD, dan pemuda desa. Tahapan kegiatan dimulai dengan identifikasi kebutuhan gizi lokal, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan menu berbasis bahan pangan setempat seperti ikan, sayuran, dan umbi-umbian. Inovasi pelatihan menekankan kombinasi resep tradisional dengan teknik modern, sehingga makanan tidak hanya bergizi, tetapi juga praktis dan menarik bagi anak-anak. Hasil pelaksanaan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta tentang gizi seimbang serta keterampilan mengolah bahan pangan lokal menjadi makanan sehat. Evaluasi kuesioner memperlihatkan bahwa 78% peserta mulai rutin menerapkan menu baru di rumah. Selain itu, terbentuk kelompok ibu peduli gizi yang berfungsi sebagai agen perubahan di tingkat komunitas. Program ini membuktikan bahwa inovasi pelatihan berbasis potensi lokal dapat menjadi strategi efektif dalam pencegahan malnutrisi dan penguatan ketahanan pangan masyarakat Tapanuli Tengah.

A. PENDAHULUAN

Tapanuli Tengah merupakan salah satu wilayah pesisir di Sumatera Utara yang memiliki potensi sumber daya pangan melimpah, terutama hasil laut dan hasil pertanian. Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa kasus malnutrisi, khususnya pada balita dan anak usia sekolah, masih cukup tinggi. Data dari posyandu memperlihatkan adanya anak dengan berat badan di bawah standar serta pola konsumsi yang tidak seimbang (Hasanah et al., 2025). Fenomena ini menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan bahan pangan dengan pola pemanfaatannya di tingkat keluarga.

Permasalahan malnutrisi di Tapanuli Tengah tidak hanya disebabkan oleh keterbatasan ekonomi, tetapi juga minimnya pengetahuan gizi masyarakat. Wawancara dengan ibu rumah tangga menunjukkan bahwa banyak keluarga masih menyajikan menu sehari-hari yang kurang variatif, sering kali hanya mengandalkan nasi dan lauk sederhana. Kurangnya pemahaman tentang kombinasi makanan sehat membuat potensi pangan lokal yang kaya protein, vitamin, dan mineral tidak dimanfaatkan secara optimal (Sulistiyawati et al., 2023).

Kearifan lokal sebenarnya menyimpan tradisi pengolahan makanan yang sehat, misalnya pemanfaatan ikan laut segar, sayuran hijau, dan umbi-

umbian sebagai bahan utama masakan. Namun, modernisasi dan perubahan pola konsumsi membuat tradisi ini mulai terpinggirkan. Anak-anak lebih menyukai makanan instan dan jajanan kurang bergizi yang banyak dijual di sekolah. Kondisi ini memperparah risiko malnutrisi meskipun sumber pangan lokal melimpah.

Hasil observasi lapangan juga menunjukkan bahwa fasilitas kesehatan dan posyandu belum maksimal dalam memberikan edukasi gizi praktis. Penyuluhan biasanya hanya terbatas pada teori tentang empat sehat lima sempurna tanpa pendampingan nyata dalam praktik memasak (Eka Yanti, 2025). Akibatnya, masyarakat kesulitan menerapkan pengetahuan gizi ke dalam menu sehari-hari. Hal ini mengindikasikan perlunya pendekatan edukasi yang lebih aplikatif dan inovatif.

Masalah lain muncul dari aspek budaya konsumsi. Sebagian masyarakat masih memiliki kebiasaan mengabaikan sarapan atau memberikan makanan sisa kepada anak. Di sisi lain, asupan makanan bergizi lebih sering diprioritaskan bagi orang dewasa yang bekerja di laut atau ladang. Kondisi ini menunjukkan adanya ketidakadilan distribusi gizi dalam keluarga yang turut memengaruhi tumbuh kembang anak (Novitasari Handayani, 2024). Dari sisi ekonomi, keluarga nelayan kecil di Tapanuli Tengah sering menghadapi pendapatan tidak stabil karena bergantung pada musim tangkap. Saat paceklik, asupan makanan bergizi menurun drastis karena keluarga lebih memilih makanan murah dan mengenyangkan. Tanpa strategi inovatif dalam mengolah bahan lokal yang murah namun bergizi, masyarakat akan terus menghadapi masalah gizi kronis.

Hasil wawancara dengan kader posyandu menunjukkan bahwa sebagian besar ibu merasa kesulitan mengatur menu bergizi dengan bahan pangan yang tersedia di sekitar mereka. Misalnya, ikan laut sering dijual ke pasar untuk kebutuhan ekonomi, sementara keluarga lebih memilih lauk sederhana seperti mie instan. Situasi ini mencerminkan lemahnya kesadaran tentang nilai gizi pangan lokal yang sebenarnya lebih sehat.

Kondisi tersebut menegaskan bahwa upaya penanggulangan malnutrisi tidak cukup hanya dengan penyuluhan formal, tetapi memerlukan inovasi dalam bentuk pelatihan praktis. Pelatihan pembuatan makanan sehat dan bergizi yang memadukan resep tradisional dengan teknik modern akan lebih mudah diterima masyarakat (Mukty et al., 2023). Dengan pendekatan ini, masyarakat dapat langsung mempraktikkan keterampilan mengolah bahan lokal menjadi menu yang sehat, menarik, dan terjangkau. Pelatihan inovatif juga memberi peluang pemberdayaan perempuan. Ibu rumah tangga dapat berperan sebagai agen perubahan dalam keluarga dengan menciptakan menu bergizi yang disukai anak. Selain itu, keterampilan ini bisa dikembangkan menjadi usaha kecil berbasis pangan lokal, yang tidak hanya meningkatkan kesehatan keluarga, tetapi juga menambah pendapatan rumah tangga.

Berdasarkan uraian di atas, jelas bahwa permasalahan malnutrisi di Tapanuli Tengah bersifat multidimensional, mencakup aspek pengetahuan, budaya konsumsi, dan kondisi ekonomi. Oleh karena itu, program pengabdian melalui inovasi pelatihan makanan sehat dan bergizi berbasis bahan lokal menjadi solusi strategis. Pendekatan ini diharapkan tidak hanya menekan angka malnutrisi, tetapi juga membangun kesadaran gizi, memperkuat kearifan lokal, serta meningkatkan ketahanan pangan masyarakat secara berkelanjutan.

B. METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif-lapangan, yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dalam setiap tahapan kegiatan. Proses diawali dengan pemetaan kebutuhan gizi dan kebiasaan konsumsi melalui wawancara, observasi, serta diskusi kelompok terarah (FGD) bersama kader posyandu, ibu rumah tangga, guru PAUD, dan tokoh masyarakat. Pemetaan ini bertujuan mengidentifikasi bahan pangan lokal Tapanuli Tengah seperti ikan laut, sayuran hijau, pisang, dan umbi-umbian yang memiliki potensi tinggi untuk diolah menjadi menu sehat bergizi.

Tahap berikutnya adalah perancangan dan pelaksanaan pelatihan, di mana peserta diperkenalkan pada teknik pengolahan inovatif yang tetap memadukan kearifan lokal. Contohnya, resep tradisional berbahan ikan segar dimodifikasi menjadi nugget ikan sehat, atau umbi-umbian lokal diolah menjadi bubur bergizi untuk balita. Proses pelatihan dilakukan secara praktik langsung agar peserta lebih mudah memahami dan menerapkan keterampilan. Untuk memastikan keberlanjutan, dibentuk kelompok ibu peduli gizi yang berfungsi sebagai agen perubahan di tingkat komunitas. Kelompok ini difasilitasi untuk mendokumentasikan resep inovatif berbasis lokal dan menyebarkannya melalui kegiatan posyandu serta arisan desa. Evaluasi dilakukan dengan kuesioner, wawancara, dan observasi penerapan menu di rumah tangga, sehingga dapat diketahui efektivitas program dalam menekan angka malnutrisi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat

Tahap awal pengabdian difokuskan pada pemetaan kebiasaan konsumsi dan tingkat pengetahuan gizi masyarakat Tapanuli Tengah. Hasil observasi menunjukkan bahwa menu harian keluarga nelayan umumnya masih monoton, sering hanya terdiri dari nasi, ikan asin, dan sambal. Padahal, daerah ini memiliki potensi pangan lokal yang sangat beragam seperti ikan segar, sayuran hijau, dan umbi-umbian. Minimnya variasi menu menjadi penyebab utama malnutrisi pada anak-anak, khususnya balita (Ainaya, 2023).

Sosialisasi awal dilaksanakan di balai desa dengan melibatkan kader posyandu, guru PAUD, dan ibu rumah tangga. Materi edukasi mencakup pengenalan gizi seimbang, pentingnya variasi menu, dan risiko malnutrisi. Penyampaian dilakukan dengan bahasa lokal agar mudah dipahami masyarakat. Respons peserta sangat positif karena mereka merasa materi relevan dengan kondisi sehari-hari. Selanjutnya, dilakukan pelatihan praktik pembuatan makanan sehat berbasis bahan local (Sukoharjo &

Sukoharjo, 2024). Peserta diajarkan cara mengolah ikan segar menjadi nugget ikan sehat, mengolah pisang dan ubi menjadi cemilan bergizi, serta membuat bubur ikan untuk balita. Pelatihan berbasis praktik ini membuat peserta lebih mudah memahami karena langsung mencoba resep yang diajarkan.

Hasil wawancara dengan ibu rumah tangga menunjukkan adanya peningkatan kesadaran tentang pentingnya variasi menu bergizi. Sebagian besar mengaku sebelumnya hanya mengetahui konsep gizi dari penyuluhan, tetapi baru kali ini mereka mempraktikkan langsung cara memasak menu sehat (Rembulan Putri Kinasih, 2025). Hal ini memperlihatkan efektivitas metode pelatihan partisipatif. Selain ibu rumah tangga, remaja putri juga dilibatkan dalam pelatihan. Mereka antusias belajar resep inovatif yang bisa dipraktikkan di rumah, bahkan beberapa di antara mereka berencana menjadikan produk olahan sehat sebagai peluang usaha kecil. Keterlibatan remaja sangat penting karena menjadi agen regenerasi kesadaran gizi di komunitas.

Kegiatan ini juga menghidupkan kembali kearifan lokal dalam pemanfaatan pangan. Misalnya, resep tradisional ikan kuah asam khas Sibolga dipadukan dengan sayuran hijau untuk meningkatkan kandungan vitamin (Aswita et al., 2025). Dengan cara ini, masyarakat tetap menjaga identitas kuliner lokal sambil meningkatkan kualitas gizi. Pendekatan berbasis tradisi terbukti membuat masyarakat lebih mudah menerima inovasi. Evaluasi awal melalui kuesioner menunjukkan bahwa 80% peserta memahami konsep gizi seimbang setelah mengikuti pelatihan. Sebelumnya, hanya sekitar 40% yang mampu menyebutkan kelompok makanan pokok, lauk, sayur, dan buah. Peningkatan pengetahuan ini menjadi indikator awal keberhasilan program edukasi (Irfan, 2025).

Penguatan keterampilan juga tampak dari kemampuan peserta mempraktikkan kembali resep yang diajarkan. Dalam sesi evaluasi, mereka diminta mendemonstrasikan menu sehat berbasis bahan lokal. Hasilnya, sebagian besar mampu mengolah makanan dengan benar, bahkan beberapa

peserta menunjukkan kreativitas dalam memodifikasi resep sesuai selera keluarga (Teti Anggita Safitri, 2024). Dari aspek keberlanjutan, peserta membentuk kelompok kecil yang bertugas mendokumentasikan resep sehat dan membagikannya melalui forum posyandu bulanan. Inisiatif ini memperlihatkan adanya semangat kolektif untuk menjaga keberlanjutan program setelah pengabdian selesai. Dokumentasi resep menjadi sarana penting untuk menjaga konsistensi praktik gizi sehat di rumah tangga.

Secara keseluruhan, kegiatan pada tahap ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah makanan bergizi berbasis lokal. Integrasi antara kearifan tradisional dan inovasi modern menjadi kunci utama keberhasilan, karena mampu menjembatani pengetahuan lama dengan kebutuhan gizi masa kini.

2. Implementasi dan Dampak Pelatihan terhadap Pencegahan Malnutrisi

Setelah masyarakat memiliki keterampilan dasar, tahap berikutnya adalah implementasi di rumah tangga. Ibu rumah tangga diminta untuk mencoba resep yang dipelajari selama pelatihan dan melaporkan hasilnya melalui forum posyandu. Hasil monitoring menunjukkan bahwa mayoritas peserta mulai menyajikan variasi menu baru minimal dua kali seminggu untuk keluarga. Perubahan pola konsumsi tampak pada meningkatnya penggunaan bahan pangan lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan (Nurliana, 2023). Misalnya, ubi yang biasanya hanya direbus kini diolah menjadi kue sehat untuk anak. Begitu pula ikan laut yang biasanya dijual seluruhnya ke pasar, kini sebagian dipisahkan untuk dibuat nugget atau abon ikan sebagai lauk anak.

Dampak awal pelatihan terlihat dari perbaikan asupan gizi anak-anak. Kader posyandu melaporkan adanya peningkatan berat badan pada sebagian balita yang sebelumnya berada di bawah standar. Walaupun perubahan tidak drastis, tren positif ini menjadi bukti bahwa edukasi gizi praktis memberi dampak nyata bagi kesehatan keluarga.

Kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran kolektif masyarakat untuk lebih peduli pada isu malnutrisi. Forum diskusi desa yang sebelumnya jarang membahas masalah gizi kini mulai menempatkan isu ini sebagai agenda rutin (Rachmawati et al., 2022). Hal ini menandakan bahwa pelatihan berhasil mengubah perspektif masyarakat terhadap pentingnya pencegahan malnutrisi. Selain manfaat kesehatan, pelatihan juga membuka peluang ekonomi baru. Beberapa ibu rumah tangga mulai memproduksi nugget ikan dan kue berbahan ubi untuk dijual di pasar desa. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan gizi keluarga, tetapi juga memberi tambahan pendapatan rumah tangga. Dengan demikian, inovasi pelatihan memiliki dampak ganda: kesehatan dan ekonomi.

Pemuda desa berperan aktif dalam promosi produk olahan bergizi melalui media sosial. Mereka membantu memasarkan produk sehat hasil pelatihan, sehingga menjangkau konsumen di luar desa. Inisiatif ini memperlihatkan bagaimana generasi muda mampu menjadi agen perubahan dengan menghubungkan kearifan lokal ke ruang digital. Permasalahan yang masih muncul adalah keterbatasan sarana penyimpanan dan peralatan pengolahan. Produk sehat yang dibuat belum bisa diproduksi dalam skala besar karena kurangnya fasilitas (Hardiansyah et al., 2025). Namun, kelompok masyarakat mulai mengajukan proposal bantuan ke pemerintah daerah untuk mendukung keberlanjutan program. Hal ini menunjukkan adanya kesadaran kelembagaan. Dari sisi sosial, masyarakat mulai membangun norma baru dalam pola konsumsi. Misalnya, memberikan makanan instan pada anak kini mulai dianggap kurang pantas dibandingkan menyediakan makanan berbahan lokal yang lebih sehat. Norma baru ini memperlihatkan perubahan budaya yang positif dalam pola asuh dan konsumsi keluarga (Faradiella et al., 2024).

Evaluasi kuesioner menunjukkan 72% peserta merasakan perbaikan kualitas gizi keluarga setelah rutin menerapkan resep sehat. Data ini diperkuat dengan hasil observasi posyandu yang mencatat penurunan jumlah balita dengan berat badan di bawah standar. Meskipun masih perlu

waktu panjang, hasil ini menunjukkan arah yang menjanjikan (Dungi et al., 2025).

Dengan demikian, implementasi pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memberi dampak nyata pada kesehatan, ekonomi, dan budaya konsumsi masyarakat. Inovasi pelatihan berbasis kearifan lokal Tapanuli Tengah terbukti mampu menjadi strategi preventif yang efektif dalam menekan angka malnutrisi secara berkelanjutan.

D. KESIMPULAN

Program pengabdian ini membuktikan bahwa inovasi pelatihan makanan sehat dan bergizi berbasis kearifan lokal di Tapanuli Tengah efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat untuk mencegah malnutrisi. Pelatihan yang memadukan resep tradisional dengan teknik modern berhasil meningkatkan pengetahuan gizi, keterampilan memasak, serta kesadaran pentingnya variasi menu sehat di tingkat keluarga. Hasil monitoring menunjukkan adanya perubahan pola konsumsi, di mana masyarakat mulai memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ikan laut, ubi, dan sayuran dalam menu sehari-hari.

Dampak positif juga terlihat dari meningkatnya partisipasi ibu rumah tangga dan remaja putri sebagai agen perubahan gizi, serta keterlibatan pemuda dalam promosi produk sehat melalui media sosial. Selain itu, beberapa keluarga mampu mengembangkan produk olahan sehat sebagai usaha kecil, sehingga program tidak hanya berkontribusi pada kesehatan tetapi juga pada peningkatan ekonomi rumah tangga. Dengan demikian, inovasi pelatihan ini tidak hanya menekan angka malnutrisi, tetapi juga memperkuat identitas budaya pangan lokal dan membuka peluang pemberdayaan ekonomi masyarakat. Model ini relevan untuk direplikasi di wilayah lain sebagai strategi preventif yang berkelanjutan.

REFERENSI

- Ainaya, C. D. (2023). Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Makanan Sehat Sebagai Ide Bisnis di Kelurahan Kepanjen Kidul, Blitar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(3), 1932–1938.
- Aswita, D., Takdir, N. A., Soa, C. A. P., & Ananda, O. T. (2025). EDUKASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET BERBAHAN DASAR TAHU DAN SAYUR : INOVASI PANGAN LOKAL BERGIZI DAN TERJANGKAU BAGI RUMAH TANGGA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5, 376–384.
- Dungi, Y., Abdul, F., Lesawengen, A. P., & Suratininggrah, K. (2025). Edukasi dan Pemberian Makanan Bergizi sebagai Strategi Pencegahan Stunting di Desa Bilungala Utara. *Room of Civil Society Development*, 4(5), 826–838.
- Eka Yanti, A. S. (2025). Penyuluhan Tentang Inovasi Menu Makanan Gratis Berbasis Potensi Lokal untuk Meningkatkan Gizi Siswa Dasar. *JPMBK (Jurnal Pengabdian Masyarakat Berbasis Kesehatan)*, 2(1).
- Faradiella, E., Rahmawati, V., Aldila, P., Avrizano, T., Anggrainy, P., Lestari, T. P., Ahjami, M. R. Al, & Ersya, A. (2024). Peningkatan Ekonomi Lokal Melalui Inovasi UMKM dan Edukasi Gizi Untuk Penurunan Stunting. *Prosiding*.
- Hardiansyah, K., Abdillah, D. M., Sholihat, A. S., Rizqiya, S., & Nk, F. (2025). Menuju Desa Digital Sehat: Pencegahan Stunting Dan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Literasi Digital Dan Kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Volume*, 02(01), 11–25.
- Hasanah, U., Zahra, A., Apriliani, N., Bilqis, E. T., Putri, D. A., Heriandi, M., Kusuma, A. P., Kinanti, C. W., & Fauziyyah, E. R. (2025). SOSIALISASI DAN PELATIHAN MPASI DAN PANGAN BERGIZI MELALUI INOVASI NUGGET BERBAHAN DASAR DAUN KELOR DAN BAYAM MERAH BERNUTRISI (KEMORI) DI DESA SEPANJANG JAYA KOTA BEKASI. *Jupemas*, 6(2), 157–164.
- Irfan, M. (2025). Penilaian Program Pemberdayaan Masyarakat dalam Mengatasi Malnutrisi di Daerah Terpencil. *Jurnal Pedagogos : Jurnal Pendidikan STKIP Bima*, 7, 26–31.
- Mukty, I., Ulasaswini, A. A., & Elisa, N. (2023). MENUJU GIZI YANG LEBIH BAIK: INOVASI PRODUK SEHAT DALAM BISNIS MAKANAN UNTUK KESEJAHTERAAN MASYARAKAT. *Locus Abdimas*, 1(2), 2021–2024.

- Novitasari Handayani, G. (2024). PENYULUHAN PENGOLAHAN INOVASI MAKANAN SEHAT BERBASIS BAHAN ALAM LOKAL UNTUK ANAK USIA DINI. *JURAMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(1), 45–54.
- Nurliana, G. F. (2023). SOSIALISASI PENCEGAHAN STUNTING DAN GIZI BURUK DENGAN INOVASI MAKANAN SESUAI DENGAN PEREKONOMIAN DI DESA SIDOAGUNG, KECAMATAN SRUWENG, KABUPATEN KEBUMEN Ghina. *PROSIDING KAMPELMAS*, *2*(2), 1393–1407.
- Rachmawati, E., Nurmawati, I., Muna, N., Puspitasari, T. D., Muflihatin, I., & Wicaksono, A. P. (2022). Pemberdayaan Pengasuh Daycare Polije dalam Pembuatan MP-ASI dengan Memanfaatkan Produk Lokal Kebun Inovasi dan Cara Deteksi Malnutrisi Menggunakan Sistem Gizi Bayi (SIGIBY) pada Step-Up sebagai Upaya Penurunan Kejadian Malnutrisi. *National Conference for Community Service (NaCosVi)*, 281–288.
- Rembulan Putri Kinasih, M. S. (2025). INOVASI OLAHAN PANGAN BERBASIS IKAN DAN SAYUR KAYA ZAT BESI: UPAYA Mendukung Pencegahan Stunting Melalui Pelatihan Teknologi Pangan. *Jurnal PEDAMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, *3*, 345–356.
- Sukoharjo, K., & Sukoharjo, K. (2024). INOVASI MAKANAN UNTUK Pencegahan Stunting: Pelatihan Kader Posyandu Dalam Fortifikasi Makanan Pada Balita Innovative. *INTEGRITAS : Jurnal Pengabdian Vol*, *8*(2), 330–338.
- Sulistiyawati, I., Muhasanah, N., Aniuranti, A., & Yani, A. (2023). Menumbuhkembangkan Jiwa Berwirausaha dengan Pelatihan Pembuatan Makanan dan Minuman Sehat pada Siswa SD Pendahuluan. *Madaniya*, *4*(2), 663–670.
- Teti Anggita Safitri, F. (2024). Program Pemberdayaan Masyarakat untuk Pencegahan Stunting melalui Edukasi, Kebun Gizi, dan PMT Inovatif di Desa Plumbon. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(September), 1995–2000.

