

UPAYA PENCEGAHAN STUNTING DENGAN PEMANFAATAN PANGAN LOKAL: DAYA TERIMA PMT PUDING (*LPOMOEA BATATAS L* & *CUCURBITA MOSCHATA*)Qurrata Aini^{1*}, Wira Setiawan², Muhammad Amin³, Syarifuddin⁴, Khairul Adib⁵^{1,2,3,4,5} Universitas Muhammadiyah BimaCorresponding Author email: qurrataaini207@gmail.com**Abstrak**

Stunting merupakan masalah gizi kronis yang berdampak pada pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak. Upaya pencegahan dapat dilakukan melalui pemberian makanan tambahan (PMT) berbasis pangan lokal yang kaya gizi, seperti ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat daya terima puding berbahan ubi jalar dan labu kuning pada anak usia dini melalui uji organoleptik meliputi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Desain penelitian menggunakan quasi-eksperimen dengan jumlah responden sebanyak 30 anak TK di Desa Risa yang dipilih secara acak. Analisis data meliputi uji deskriptif, uji normalitas Shapiro-Wilk, uji Wilcoxon Signed Rank Test, dan One Way ANOVA dengan taraf signifikansi 0,05. Hasil penelitian menunjukkan bahwa puding labu kuning memperoleh nilai rata-rata lebih tinggi pada aspek rasa (4,00) dan warna (3,75) dibandingkan puding ubi jalar (3,13 dan 3,13). Uji Wilcoxon memperlihatkan perbedaan signifikan pada atribut rasa ($p = 0,038$), sedangkan warna, aroma, dan tekstur tidak berbeda signifikan ($p > 0,05$). Uji ANOVA juga menunjukkan tidak ada perbedaan bermakna pada semua atribut ($p > 0,05$). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kedua jenis puding dapat diterima dengan baik, dengan preferensi yang lebih tinggi terhadap puding berbahan dasar labu kuning.

Kata Kunci: Stunting, Pangan Lokal, PMT, Puding Ubi jalar, Puding Labu Kuning, Daya Terima**PENDAHULUAN**

Konten naskah memuat bagian-bagian Pendahuluan, Metode Penerapan, Hasil dan Ketercapaian Sasaran, Kesimpulan, Ucapan Terimakasih, dan Daftar Pustaka. Pastikan dalam konten naskah, kecuali pada bagian ucapan terima kasih, tidak mengandung identitas personal maupun afiliasi para penulis. Pembangunan kesehatan merupakan aspek penting dalam pembangunan nasional untuk meningkatkan kesadaran dan kemampuan hidup sehat, serta menjawab ketertinggalan global. Salah satu fokus utamanya adalah peningkatan derajat kesehatan anak dan neonatal sebagai bagian dari tujuan SDGs (Komalasari et al., 2021).

Stunting merupakan gangguan pertumbuhan kronis yang disebabkan oleh kekurangan asupan gizi dalam waktu yang panjang, sehingga anak memiliki tinggi badan di bawah standar sesuai usianya (Hizriyani & Aji, 2021). Stunting yang tidak

disertai dengan proses tumbuh kejar (catch-up growth) dapat menyebabkan perlambatan pertumbuhan. Masalah ini merupakan isu kesehatan masyarakat serius karena berkaitan dengan peningkatan risiko penyakit, kematian, serta gangguan perkembangan fisik dan mental, termasuk keterlambatan motorik dan kognitif (Rahmadhita, 2020). Stunting menjadi perhatian yang sangat penting karena dapat memengaruhi tingkat kecerdasan dan produktivitas generasi Indonesia di masa depan (Rahmadani & Lubis, 2023).

Pada tahun 2017, sebanyak 22,2% atau sekitar 150,8 juta balita di dunia mengalami stunting, menunjukkan penurunan dibandingkan tahun 2000 yang mencapai 32,6%. Dari jumlah tersebut, sebagian besar kasus berasal dari Asia (55%) dan sekitar 39% berada di Afrika. Di Asia sendiri, 58,7% kasus stunting terjadi di Asia Selatan, sementara Asia Tengah mencatat proporsi terendah yaitu 0,9% (Rusliani et al., 2022). Indonesia menempati urutan kedua tertinggi kasus stunting anak di kawasan Asia Tenggara dan berada di peringkat kelima secara global (Raihani et al., 2025). Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 yang dilaksanakan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, angka prevalensi stunting tercatat sebesar 21,6%. Sementara itu, pada tahun 2021, prevalensinya mencapai 24,4%. Dengan demikian, penurunan yang terjadi dalam kurun waktu dua tahun terakhir tergolong relatif kecil, yakni hanya sebesar 2,8% (Prasetya, 2022).

Sedangkan di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) menunjukkan tren kenaikan prevalensi stunting, dari 31,4% pada tahun 2021 menjadi 32,7% pada tahun 2022, yang melebihi rata-rata nasional sebesar 21,6% (Anzarkusuma et al., 2025). Stunting memberikan dampak negatif terhadap kualitas sumber daya manusia di masa depan, sehingga perlu adanya perhatian khusus dalam upaya pencegahan dan penanganannya (Maria et al., 2020).

Terjadinya stunting dipicu oleh berbagai faktor, baik secara langsung maupun tidak langsung. Faktor langsung mencakup kurangnya asupan nutrisi dan adanya penyakit infeksi, sementara faktor tidak langsung meliputi rendahnya ketahanan pangan di tingkat rumah tangga, pola pengasuhan yang tidak optimal, serta keterbatasan akses terhadap layanan kesehatan di lingkungan tempat tinggal (Roslinawati et al., 2025).

Masa usia 4–6 tahun adalah periode penting bagi pertumbuhan otak anak yang membutuhkan nutrisi optimal. Karena itu, stunting perlu ditangani serius, salah satunya melalui Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) (Salim Bakrisuk & Hasibuan, 2025). Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk menguji daya terima anak-anak TK Annisa, Desa Risa terkait PMT puding dengan bahan baku pangan lokal yaitu ubi jalar dan labu kuning.

METODE

Pengujian dilakukan melalui uji organoleptik dengan menggunakan skala hedonik 1–5, mencakup aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Panelis tidak terlatih diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk yang disajikan. Uji organoleptik, yang juga dikenal sebagai uji sensorik atau uji inderawi, merupakan metode evaluasi produk dengan memanfaatkan pancaindra manusia sebagai instrumen utama untuk menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Indra yang digunakan dalam pengujian ini meliputi penglihatan (mata) untuk menilai tampilan atau warna, penciuman (hidung) untuk mengevaluasi aroma, pengecap (lidah) untuk merasakan cita rasa, serta peraba (tangan atau mulut) untuk mengamati tekstur produk (Gusnadi, 2021).

Proses pembuatan puding diawali dengan pencampuran seluruh bahan, kemudian dipanaskan hingga mendidih, lalu dituangkan ke dalam wadah dan didinginkan. Formula puding yang digunakan ditampilkan pada Tabel 1. Formula F1 menggunakan ubi jalar sebagai bahan utama dengan tambahan vla vanilla, sedangkan Formula F2 menggunakan labu kuning dengan tambahan vla cokelat.

Analisis data dilakukan menggunakan program SPSS, meliputi analisis deskriptif, uji Wilcoxon, dan uji perbandingan (One Way ANOVA) untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan signifikan antar formula. Tingkat signifikansi ditetapkan pada $\alpha = 0,05$.

Tabel 1.
Formula Puding Ubi (*LPOMOEA BATATAS L*)
& Labu Kuning (*CUCURBITA MOSCHATA*)

Komposisi	Formula (g)
------------------	--------------------

	F1	F2
Ubi	1300	-
Susu Full Cream	400	400
Gula	500	250
Garam	6	4
Bubuk Agar-Agar Plan	42	28
Labu Kuning	=	245
Vla Vannila	60	-
Vla Coklat	-	60
Air	1000	1000

Tabel 1 menyajikan komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan puding dari dua formula berbeda. Formula pertama (F1) menggunakan bahan dasar ubi jalar dengan penambahan gula, agar-agar, susu, dan vla vanilla, sementara formula kedua (F2) menggunakan labu kuning dengan komposisi gula lebih rendah, agar-agar lebih sedikit, dan vla coklat. Perbedaan komposisi ini bertujuan untuk melihat sejauh mana penerimaan panelis terhadap variasi bahan lokal yang digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Sampel

Hasil Penelitian menunjukkan karakteristik responden berdasarkan umur, dapat di lihat pada table 1 dibawah ini:

Tabel 2. Karakteristik Sampel

Variabel	N	%
Umur		
21 - 40	10	33,33
Thn	20	66,67
4 - 5		
Thn		
Jumlah	30	100

Tabel 2 ini menunjukkan distribusi responden berdasarkan kelompok umur. Dari total 30 responden, mayoritas berusia 4-5 tahun (66,7%) dan sisanya berusia 21-40 tahun (33,3%). Hal ini wajar karena penelitian memang melibatkan anak-anak TK sebagai panelis utama untuk menilai daya terima produk, sedangkan kelompok usia dewasa kemungkinan berperan sebagai kontrol atau tambahan.

B. Hasil Analisis statistik deskriptif² Hasil Analisis statistik deskriptif

Tabel 3. Statistik Deskriptif Nilai Rasa, Aroma, Tekstur, dan Warna

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Nilai rasa puding A	8	2	5	3.13	.835
Nilai rasa puding B	8	3	5	4.00	1.069
Nilai aroma puding A	8	3	5	3.50	.926
Nilai aroma puding B	8	2	5	3.25	.886
Nilai tekstur puding A	8	2	5	3.50	.926
Nilai tekstur puding B	8	3	5	3.63	.916
Nilai warna puding A	8	3	4	3.13	.354
Nilai warna puding B	8	3	5	3.75	1.035
Valid N (listwise)	8				

Hasil analisis deskriptif menunjukkan rata-rata skor kesukaan yang bervariasi antara kedua produk puding. Puding B (labu kuning) memperoleh rata-rata nilai lebih tinggi pada aspek rasa (Mean = 4,00) dibandingkan Puding A (ubi jalar, Mean = 3,13). Dari sisi tekstur, kedua puding relatif sama (Mean 3,50 vs 3,63). Warna Puding B juga lebih disukai (Mean = 3,75) dibandingkan Puding A (Mean = 3,13). Hasil ini mengindikasikan bahwa penggunaan labu kuning cenderung lebih dapat diterima anak-anak terutama dari segi warna dan rasa.

C. Uji Wilcoxon Signed Ranks Test

Tabel 4. Hasil Uji Wilcoxon

Variabel	Z	Sig. (2-tailed)	Interpretasi ($\alpha = 0,05$)
warna_labu - warna_ubi	-1.222	0.222	Tidak signifikan ($p > 0,05$)
rasa_labu - rasa_ubi	-2.070	0.038	Signifikan ($p < 0,05$)
tekstur_labu - tekstur_ubi	-0.322	0.748	Tidak signifikan ($p > 0,05$)
aroma_labu - aroma_ubi	-1.656	0.098	Tidak signifikan ($p > 0,05$)

Berdasarkan hasil analisis menggunakan uji Wilcoxon Signed Rank Test terhadap tingkat kesukaan panelis pada puding ubi dan puding labu kuning,

diperoleh hasil yang bervariasi pada setiap atribut yang dinilai. Pada atribut rasa, nilai signifikansi sebesar 0,038 ($p < 0,05$) menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara puding ubi dan puding labu. Hal ini mengindikasikan bahwa panelis dapat merasakan perbedaan cita rasa dari kedua jenis puding tersebut, sehingga faktor rasa menjadi salah satu aspek pembeda utama antara keduanya.

Sementara itu, pada atribut warna diperoleh nilai signifikansi sebesar 0,222 ($p > 0,05$), yang berarti tidak terdapat perbedaan nyata antara puding ubi dan puding labu. Kondisi ini menunjukkan bahwa secara visual, warna kedua produk relatif serupa atau tidak memberikan kesan yang berbeda secara signifikan bagi panelis.

Hasil yang sama juga terlihat pada atribut tekstur, dengan nilai signifikansi sebesar 0,748 ($p > 0,05$). Temuan ini mengindikasikan bahwa konsistensi atau kelembutan puding ubi dan labu kuning dinilai tidak jauh berbeda oleh panelis. Selain itu, pada atribut aroma nilai signifikansi diperoleh sebesar 0,098 ($p > 0,05$), sehingga juga tidak terdapat perbedaan signifikan meskipun nilainya mendekati batas signifikansi. Hal ini menunjukkan bahwa aroma kedua jenis puding masih dianggap sebanding oleh panelis.

Secara keseluruhan, hasil uji Wilcoxon memperlihatkan bahwa perbedaan utama antara puding ubi dan puding labu kuning hanya terletak pada aspek **rasa**, sementara atribut warna, tekstur, dan aroma relatif sama dan tidak menunjukkan perbedaan yang bermakna. Temuan ini menguatkan bahwa pengembangan produk dengan variasi bahan baku seperti ubi dan labu kuning terutama akan berpengaruh pada cita rasa yang dihasilkan, sedangkan aspek visual, tekstur, dan aroma masih dapat dipertahankan dalam kualitas yang serupa.

- D. Distribusi tingkat kesukaan penulis terhadap rasa puding ubi dan labu kuning menggunakan Uji Compare means > One-Way ANOVA

Tabel 5. Uji ANOVA - Rasa

ANOVA					
Skor	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.200	9	1.244	1.383	.309
Within Groups	9.000	10	.900		
Total	20.200	19			

Hasil analisis ANOVA menunjukkan nilai signifikansi $p = 0,309 (> 0,05)$, yang berarti tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam hal rasa antara puding ubi jalar dan puding labu kuning. Meski demikian, nilai rata-rata memperlihatkan bahwa panelis cenderung lebih menyukai rasa puding berbahan labu kuning.

- E. Distribusi tingkat kesukaan penulis terhadap warna puding ubi dan labu kuning menggunakan Uji Compare means > One-Way ANOVA

Tabel 6. Uji ANOVA - Warna

ANOVA					
Skor	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.450	9	.494	.471	.864
Within Groups	10.500	10	1.050		
Total	14.950	19			

Nilai signifikansi $p = 0,864 (> 0,05)$, artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua formula dari segi warna. Namun secara rata-rata, puding labu kuning memiliki skor warna lebih tinggi, yang kemungkinan disebabkan oleh warna kuning alami labu yang lebih menarik perhatian anak-anak.

- F. Distribusi tingkat kesukaan penulis terhadap aroma puding ubi dan labu kuning menggunakan Uji Compare means > One-Way ANOVA

Tabel 7. Uji ANOVA - Aroma

ANOVA					
Skor	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.000	9	1.111	1.587	.241
Within Groups	7.000	10	.700		
Total	17.000	19			

Nilai $p = 0,241 (> 0,05)$, menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan pada aspek aroma antara kedua produk. Skor rata-rata aroma relatif seimbang, dengan sedikit keunggulan pada puding ubi jalar. Hal ini dapat disebabkan oleh aroma khas ubi yang lebih kuat dibandingkan labu.

- G. Distribusi tingkat kesukaan penulis terhadap tekstur puding ubi dan labu kuning menggunakan Uji Compare means > One-Way ANOVA

Tabel 8. Uji ANOVA - Tekstur

ANOVA					
Skor	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.450	9	.828	1.104	.437
Within Groups	7.500	10	.750		
Total	14.950	19			

Hasil uji menunjukkan nilai $p = 0,437 (> 0,05)$, sehingga tidak ada perbedaan signifikan dalam tekstur kedua puding. Rata-rata skor tekstur hampir sama (3,50 vs 3,63), yang berarti baik puding ubi maupun labu memiliki konsistensi tekstur yang dapat diterima panelis.

- Rasa (Tabel 5): Nilai $p = 0,309 (> 0,05)$, artinya tidak ada perbedaan signifikan anatara dua formula.

- Warna (Tabel 6): Nilai $p = 0,864 (> 0,05)$, juga tidak ada perbedaan signifikan.
- Aroma (Tabel 7): Nilai $p = 0,241 (> 0,05)$, menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan.
- Tekstur (Tabel 8): Nilai $p = 0,437 (> 0,05)$, menandakan tidak ada perbedaan signifikan.

Hasil ini menunjukkan bahwa secara statistik tidak ada perbedaan signifikan antara puding ubi jalar dan labu kuning pada semua aspek organoleptik. Namun secara deskriptif, puding labu kuning memperoleh skor lebih tinggi terutama pada aspek rasa dan warna.

Penerimaan yang lebih tinggi terhadap puding labu kuning kemungkinan dipengaruhi oleh warna kuning alami yang lebih menarik bagi anak-anak serta rasa manis yang khas. Sebaliknya, puding ubi jalar memiliki aroma yang lebih kuat, sehingga sebagian anak mungkin kurang terbiasa. Hal ini sejalan dengan penelitian Gusnadi (2021) yang menyatakan bahwa daya terima produk pangan sangat dipengaruhi oleh warna dan rasa sebagai faktor utama preferensi konsumen. Secara umum, hasil penelitian ini mendukung pemanfaatan pangan lokal seperti ubi jalar dan labu kuning sebagai alternatif PMT (Pemberian Makanan Tambahan) untuk anak-anak, karena keduanya memiliki nilai gizi yang baik serta diterima oleh anak usia dini.

KESIMPULAN

Penelitian ini membuktikan bahwa puding berbahan dasar ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dapat diterima dengan baik oleh panelis anak usia dini. Analisis deskriptif menunjukkan bahwa puding labu kuning memperoleh rata-rata skor lebih tinggi pada atribut rasa dan warna dibandingkan puding ubi jalar. Uji Wilcoxon Signed Rank Test menunjukkan adanya perbedaan signifikan pada atribut rasa ($p = 0,038$), sedangkan atribut warna, aroma, dan tekstur tidak menunjukkan perbedaan signifikan ($p > 0,05$). Hasil uji One Way ANOVA juga mendukung temuan tersebut dengan tidak ditemukannya perbedaan bermakna secara statistik pada semua atribut

organoleptik. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kedua jenis puding memiliki tingkat daya terima yang baik, dengan preferensi panelis cenderung lebih tinggi terhadap puding berbahan dasar labu kuning.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan puji syukur ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penelitian serta pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik di Desa Risa dapat berjalan dengan baik.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Risa beserta seluruh masyarakat yang telah memberikan izin, dukungan, serta partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Penghargaan yang setinggi-tingginya juga penulis sampaikan kepada dosen pembimbing KKN yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, serta masukan yang sangat berarti dalam penyelesaian kegiatan maupun penyusunan artikel ini.

Terima kasih juga ditujukan kepada seluruh anggota KKN Tematik Posko 04 Desa Risa atas kerja sama dan kontribusi yang diberikan selama kegiatan berlangsung. Selain itu, apresiasi diberikan kepada pihak sekolah yang telah mendukung pelaksanaan program, khususnya dalam penyediaan fasilitas serta kesempatan bagi siswa untuk berpartisipasi aktif.

Akhirnya, penulis berharap bahwa segala dukungan dan kontribusi dari berbagai pihak menjadi amal kebaikan yang bernilai di sisi Allah SWT, serta hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat nyata bagi masyarakat dan menjadi rujukan dalam pengembangan program sejenis di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anzarkusuma, I. S., Fikawati, S., & Rahmi, A. T. (2025). Determinan Stunting Pada Anak Usia 24-59 Bulan Di Provinsi Nusa Tenggara Barat: Analisis Data Survei Status Gizi Indonesia (Ssgi) Tahun 2022. *Gizi Indonesia*, 48(1), 55-68. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v48i1.1094>
- Gusnadi, D. (2021). UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI

KABUPATEN BANDUNG Oleh. *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*, 3(1), 10-27.

Hizriyani, R., & Aji, T. S. (2021). Universitas Muhammadiyah Cirebon PENDAHULUAN Stunting adalah kondisi dimana anak memiliki ukuran tubuh lebih pendek dari anak normal sesusianya dan memiliki keterlambatan dalam berfikir hal ini juga mengakibatkan gagal tumbuh pada fisik dan otak anak akib. *Jurnal Jendela Bunda*, 8(2), 56-58.

Komalasari, K., Fara, Y. D., Utami, I. T., Mayasari, A. T., Komalasari, V., & Al Tadam, N. (2021). Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Stunting. *Journal of Current Health Sciences*, 1(1), 17-20. <https://doi.org/10.47679/jchs.v1i1.4>

Maria, I., Nurjannah, N., & Usman, S. (2020). Analisis Determinan Stunting Menurut Wilayah Geografi Di Indonesia Tahun 2018 Analysis Of Stunting Determinants Based On Geographic Areas In Indonesia In 2018. *Majalah Kesehatan*, 7(4), 239-250.

Prasetya, L. K. B. (2022). TANTANGAN MENUJU PREVALENSI STUNTING 14%: MENGAPA PENURUNAN PREVALENSI STUNTING DALAM 2 TAHUN TERAKHIR (TAHUN 2021 DAN 2022) SANGAT KECIL DI INDONESIA? *JURNAL KELUARGA BERENCANA POLICY BRIEF*, 8.5.2017, 2003-2005.

Rahmadani, S., & Lubis, S. (2023). Evaluasi peran pemerintah dalam menentukan angka stunting berdasarkan perpres 72 tahun 2021. *Jurnal EDUCATIO: Jurnal Pendidikan Indonesia*, 9(1), 188. <https://doi.org/10.29210/1202322804>

Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting dan Pencegahannya Stunting Problems and Prevention. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 225-229. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.253>

Raihani, W. M., Nurdin, I. P., Sosiologi, P. S., Ilmu, F., Politik, I., & Kuala, U. S. (2025). *Peran Program PMT Terhadap Pengentasan Stunting di Pedesaan*. 1(3), 671-679.

Roslinawati, S., Tunggal, T., Yuliasuti, E., & Yuniarti, Y. (2025). Hubungan Pola Pemberian makanan Pada Balita Dengan Kejadian Stunting di Desa Hilir Muara Wilayah Kerja Puskesmas Kotabaru Tahun 2024. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 1(8), 1478-1482. <https://doi.org/10.59837/jpnmb.v1i8.272>

Rusliani, N., Hidayani, W. R., & Sulistyoningsih, H. (2022). Literature Review: Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita. *Buletin Ilmu*

Kebidanan Dan Keperawatan, 1(01), 32–40. <https://doi.org/10.56741/bikk.v1i01.39>

Salim Bakrisuk, F., & Hasibuan, R. (2025). Efektivitas Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Terhadap Pertumbuhan Anak Usia 4-6. *Integrative Perspectives of Social and Science Journal*, 2(1), 50.