

SOSIALISASI POLA HIDUP BERSIH DAN SEHAT DALAM UPAYA PENCEGAHAN *STUNTING* DI DESA MANLETEN KABUPATEN BELU

**Anselmus Boy Baunsele^{1*}, Ambrosius Faofeto¹, Hildegardis Missa², Aloysius Djalo², Sardina Ndukang², Anggelinus Nadut³, Gerardus D. Tukan³, Maximus M. Taek³,
Adri Gabriel Sooi⁴**

¹ Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang

² Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang

³ Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang

⁴ Program Studi Ilmu Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang
email: boybaunsele@gmail.com*

Abstract

The implementation of clean lifestyle will lead to increase the quality of human health. The good understanding of health can help every people for stunting prevention. Stunting is caused by the lack nutrition of meals for the children for their growing period. By the socialization program of clean and healthy lifestyle and to educate nutritious food producing, it is hope that this program will be prevent the potential stunting in these children. In addition, this community service program give the new experience about the ingredients food to produce the nutritious food with low price and can produce in every household. Bananas and corn are abundantly available in Manleten Village and always consumed by the conventional processing can be produced to be a new variant of food that can be a new food reference.

Keywords: *Socialization, High Nutrition food, Stunting, Manleten Village*

Abstrak

Penerapan kebiasaan hidup bersih akan menyebabkan meningkatnya kualitas kesehatan manusia. Pemahaman yang baik tentang kesehatan akan membantu masyarakat dalam mencegah penyakit stunting. Stunting merupakan penyakit yang disebabkan oleh kurangnya makanan bergizi pada bayi dalam masa pertumbuhan. Melalui kegiatan sosialisasi tentang pola hidup bersih dan sehat serta edukasi masyarakat tentang pengolahan MPASI, maka diharapkan akan membantu mencegah potensi stunting pada anak. Selain itu, kegiatan pengabdian pada masyarakat ini memberikan pengalaman baru bagi masyarakat, untuk memanfaatkan bahan pangan yang ada di lingkungan menjadi makanan bergizi, dengan harga yang relatif lebih murah dan mudah untuk diolah dalam skala rumah tangga. Pisang dan jagung yang tersedia secara melimpah di Desa Manleten dan selalu dikonsumsi dengan pengolahan sederhana dapat diolah menjadi MPASI yang memberikan varian baru dalam referensi pangan masyarakat.

Kata kunci : *Sosialisasi, MPASI, Stunting, Desa Manleten*

1. PENDAHULUAN

Permasalahan gizi yang terjadi di Indonesia berdampak pada perkembangan SDM. Hubungan yang terjadi yaitu rendahnya kualitas gizi dapat menyebabkan pertumbuhan balita atau anak-anak pada usia sekolah yang

lambat serta mengakibatkan penurunan kualitas pendidikan. Kekurangan gizi pada anak dapat menyebabkan menurunnya imunitas tubuh sehingga anak mudah terserang penyakit dan bahkan kondisi fisik dapat menjadi lemah. Jika hal ini dialami oleh anak-anak sekolah maka konsekuensi yang dihadapi

adalah menurunnya minat belajar siswa di sekolah dan akan berakibat pada penurunan kualitas SDM yang sehat dan produktif pada masa sekarang ini [1].

Asupan gizi yang kurang baik pada balita akan menyebabkan berbagai penyakit. Zat makanan yang dikonsumsi oleh tubuh dengan berbagai kandungan memiliki peranan besar dalam memperlancar metabolisme tubuh manusia [2]. Kondisi pandemi Covid-19 yang terjadi ini menjadi salah satu contoh keadaan yang mengharuskan manusia untuk bisa mengonsumsi makanan yang bernilai gizi tinggi untuk membantu meningkatkan imun tubuh [3]. Kekurangan asupan gizi pada anak-anak menjadi pemicu berbagai penyakit misalnya kurangnya iodium menyebabkan penyakit gondok, kurangnya konsumsi bahan makanan yang mengandung zat besi menyebabkan penyakit anemia, kurangnya protein menyebabkan penyakit marasmus-kwashiorkor [4]. Selain berbagai penyakit tersebut, penyakit *stunting* menjadi penyakit yang paling sering diderita anak-anak jika kualitas pangan yang dikonsumsi kurang bergizi. *Stunting* berdampak pada perkembangan anak mulai dari 3 hingga 4 tahun usia anak karena pada usia tersebut anak-anak berada pada fasa pertumbuhan. Secara psikologis, *stunting* menyebabkan gangguan pada kondisi kecerdasan anak, baik kognitif, afektif maupun psikomotor. Permasalahan jangka panjang yang dapat dialami adalah berkurangnya kapabilitas kinerja di usia produktif [5]. *Stunting* merupakan permasalahan yang bersifat kronis dan hal itu ditentukan oleh 1000 Hari Pertama Kelahiran (HPK) seorang bayi. Jika asupan gizi yang kurang sesuai dengan kebutuhan bayi maka kekerdilannya dapat dialami, selain itu faktor pengasuhan oleh orang tua, faktor akses layanan kesehatan dan sanitasi rumah tangga yang kurang dapat menjadi faktor pendukung lainnya karena *stunting* adalah suatu fenomena yang bersifat multi dimensi [6].

Penanganan *stunting* dapat dilakukan dengan berbagai cara misalnya dengan pendekatan edukatif untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang inovasi pengolahan makanan berkualitas dari potensi lingkungan sekitar khususnya di pekarangan rumah [7]. Strategi lain adalah

identifikasi terhadap kebutuhan asupan gizi seseorang untuk menghasilkan pola konsumsi yang efektif [8], atau dapat pula dilakukan sosialisasi tentang pangan yang bernilai gizi tinggi, penyuluhan pembuatan makanan pendamping ASI (MPASI) dan pembagian MPASI [9].

Indonesia memiliki kelimpahan SDA yang bervariasi dan sangat berpotensi mendukung kesejahteraan masyarakat. Potensi bahan alam dapat dimanfaatkan untuk berbagai aspek misalnya inovasi kelor menjadi stik untuk kebutuhan bidang pangan [10], minuman herbal untuk peningkatan imun tubuh memanfaatkan kunyit, jahe, air kelapa muda dan jeruk nipis [11] [12], atau ekstrak buah alpukat untuk kepentingan di bidang kesehatan [13] Berkaitan dengan keadaan pandemi Covid 19, pemanfaatan bahan di lingkungan sekitar maupun media teknologi dapat digunakan untuk sosialisasi dan demonstrasi pembuatan *hand sanitizer* [14]. Aspek bidang pendidikan dapat ditingkatkan dengan memanfaatkan berbagai bahan alam dan pemanfaatan teknologi sebagai media pembelajaran [15] [16]. Pemanfaatan potensi bahan alam lain seperti pisang dan jagung dapat dijadikan sebagai keripik manis, *nugget* pisang, abon jantung pisang dan *cake* pisang [17], mie jagung dan puding jagung [18] untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya pada bidang sosioekonomi.

Lembaga pendidikan Universitas Katolik Widya Mandira Kupang (Unwira) adalah satu institusi swasta di Kota Kupang yang memiliki tanggungjawab dalam membantu peningkatan kesejahteraan masyarakat Provinsi Nusa Tenggara Timur. Wujud kegiatan yang dilakukan adalah kegiatan pengabdian pada masyarakat selain pengajaran dan penelitian. Program Kuliah Kerja Nyata-Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) yang dilaksanakan di Desa Maneleten Kecamatan Tasifeto Timur Kabupaten Belu Provinsi NTT Tahun 2022 mendorong peran nyata dari mahasiswa untuk memberikan pengalaman belajarnya dalam membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat luas. Kegiatan proaktif dari pihak universitas terhadap peningkatan ekonomi masyarakat dapat berupa sosialisasi dan edukasi pembuatan usaha industri rumahan jamur krispy [19] dan

pengolahan Terong *Crispy* dan tanaman hias [20].

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan hasil observasi mahasiswa KKN di Desa Manleten, terdapat banyak anak terkategori sebagai anak *stunting* serta berdasarkan hasil wawancara dengan pihak Pemerintah Desa, maka para mahasiswa berupaya membantu meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat terhadap pangan bernilai gizi tinggi, melalui kegiatan pencegahan *stunting* dengan inovasi pangan memanfaatkan bahan di lingkungan sekitar. Hasil pantauan mahasiswa menunjukkan bahwa potensi hasil perkebunan seperti pisang dan jagung melimpah di lokasi tersebut menjadi peluang yang dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan.

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Kegiatan KKN-PPM dilaksanakan melalui sosialisasi Pola Hidup Bersih dan Sehat dan pelatihan pembuatan MPASI dari jagung dan pisang. Kegiatan dilakukan di Balai Desa Manleten. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 16 Februari 2022. Sasaran dari kegiatan ini adalah para orang tua yang berada di seputaran Kantor Desa Manleten.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan meliputi beberapa tahapan sebagai berikut:

- a. Observasi. Kegiatan observasi meliputi: 1) Pemetaan potensi bahan pangan lokal; 2) penentuan waktu dan lokasi kegiatan bersama pemerintah desa; 3) Preparasi alat dan bahan yang digunakan kemudian diikuti uji coba pembuatan MPASI
- b. Pelaksanaan. Tahapan pelaksanaan meliputi: 1) Sosialisasi Pola Hidup Bersih dan Sehat; 2) Demonstrasi pembuatan MPASI dari jagung dan pisang.

- c. Evaluasi. Tahapan evaluasi meliputi sesi tanya jawab dan wawancara oleh para mahasiswa KKN dan peserta kegiatan tentang produk inovasi yang ditawarkan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pola hidup bersih dan sehat cukup berpengaruh dalam kebiasaan hidup masyarakat. Pola hidup sehat dipengaruhi oleh berbagai aspek diantaranya pikiran, kebiasaan, tindakan, dan lingkungan. Kebiasaan yang baik ini berpengaruh terhadap kesehatan, khususnya perilaku hidup sehat. Pola hidup sehat akan berdampak pada kesehatan, kualitas dan taraf hidup seseorang sehingga menjadi pribadi yang lebih baik dan sejahtera [21]. Selain itu, pola hidup sehat mengharuskan seseorang untuk tetap teguh menjaga prinsip menjaga kesehatan. Pola hidup bersih dan sehat akan memberikan manfaat yang besar bagi pendidikan karakter seseorang. Jika pola hidup sehat diterapkan dalam pribadi seseorang maka akan terjadi peningkatan kedisiplinan yang terbentuk, serta mampu menjadi individu yang bisa mengendalikan diri menjadi pribadi yang lebih dewasa. Faktor kepercayaan diri serta rasa syukur seseorang menjadi karakter yang akan ikut tumbuh dalam pribadi seseorang jika menerapkan kebiasaan hidup sehat [22].

a. Sosialisasi

Peningkatan kesadaran masyarakat dapat dilalui dengan kegiatan sosialisasi atau edukasi. Sosialisasi tentang pencegahan *stunting* kerap dilakukan pemerintah untuk memberikan pemahaman dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan bahaya *stunting*. Berbagai program yang dirancang misalnya sosialisasi, pemberian makanan tambahan, pendampingan ibu hamil dan pos gizi merupakan cara yang paling mudah untuk membantu masyarakat dalam pencegahan *stunting* [23].



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

Pemerintah dan masyarakat memiliki peranan penting dalam masalah *stunting* pada balita. Perguruan tinggi Unwira, sebagai salah satu lembaga pendidikan swasta di Provinsi NTT memiliki kepedulian terhadap masyarakat, dalam hal pencegahan *stunting* ataupun peningkatan kebiasaan hidup bersih melalui program Kuliah Kerja Nyata. Program KKN dimaksud di Desa Manleten Kabupaten Belu, diawali dengan kegiatan sosialisasi. Sosialisasi oleh para mahasiswa KKN dilakukan setelah memperoleh persetujuan dari pemerintah setempat. Pemerintah desa dalam hal ini Kepala Desa Manleten memberikan ijin kepada para mahasiswa untuk melakukan kegiatan dimaksud, agar dapat membantu pemerintah dalam mencegah *stunting* serta menyadarkan masyarakat terhadap mekanisme hidup sehat. Sosialisasi yang dilakukan oleh para mahasiswa memanfaatkan hasil bimbingan dari dosen pendamping lapangan (DPL). Suasana yang tercipta saat kegiatan sosialisasi pencegahan *stunting* berjalan dalam situasi yang cukup interaktif antara peserta dan para mahasiswa.

Kegiatan sosialisasi yang dimaksud tersebut juga melibatkan salah satu kader Posyandu yang diajak untuk menjadi narasumber untuk melengkapi materi yang diberikan seperti yang ditampilkan pada Gambar 1. Respon positif ditunjukkan oleh para peserta melalui pertanyaan-pertanyaan yang banyak dilontarkan misalnya apakah kita bisa memperoleh makanan yang bergizi dengan harga yang murah? Atau apakah *stunting* itu hanya bisa terjadi pada keluarga kurang mampu atau berpeluang terjadi pada

semua balita?. Jawaban dari para pemateri menanggapi pertanyaan sangat mudah dipahami dan diterima. Pemateri mengatakan bahwa makanan bergizi banyak terdapat di lingkungan sekitar namun masyarakat harus lebih inovatif dan kreatif dalam mengolah bahan makanan sederhana menjadi lebih baik misalnya pengolahan daun kelor sebagai stik yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dan nilai gizi masyarakat [10], kelor yang biasa dijadikan sayur dapat pula diolah menjadi permen bernilai gizi sebagai aktioksidan [24] atau pemanfaatan buah pisang sebagai keripik, selai, dan *nugget* [17]. Selain itu berkaitan dengan *stunting*, menurut penjelasan pemateri bahwa semua balita berpeluang menderita *stunting* namun itu tergantung pola makan anak selama usia dibawah 5 tahun.

b. Pembuatan MPASI Susu Jagung dan Bubur Pisang

Sosialisasi yang selesai dilakukan kemudian dilanjutkan dengan kegiatan demonstrasi pembuatan MPASI berbahan dasar jagung dan pisang. Mahasiswa KKN melakukan preparasi alat dan bahan dengan memanfaatkan peralatan dapur yang mudah diperoleh minimal di setiap dapur masyarakat disajikan pada Gambar 2. Proses pembuatan produk yang ditawarkan oleh para mahasiswa KKN ke masyarakat diantaranya susu jagung dan bubur pisang yang disajikan pada Gambar 3.



Gambar 2. Persiapan Alat dan Bahan

Pembuatan susu jagung dimulai dengan pemilihan bahan jagung muda dengan karakter biji jagung yang baik kemudian di jagung dibersihkan dan direbus. Setelah jagung dingin kemudian *diblender* dengan ditambahkan air bersih. Hasil yang diperoleh kemudian disaring dan filtratnya ditambahkan gula dan garam secukupnya kemudian dipanaskan lagi dan akan diperoleh hasil berupa susu jagung [25]. Selain susu jagung, bubur pisang dibuat dengan memilih pisang yang berkualitas baik kemudian dibersihkan dan diambil daging buahnya untuk dihancurkan menggunakan *blender*. Pisang yang telah dihaluskan kemudian ditambahkan gula, garam ataupun berbagai bahan sesuai dengan selera masing-masing. Campuran yang sudah dihasilkan kemudian dimasak hingga memperoleh tekstur sesuai dengan yang diharapkan. Pisang dapat berfungsi sebagai zat pemberi rasa pada berbagai produk olahan serta tekstur bubur pisang yang halus akan mempermudah proses konsumsi oleh balita [26].



Gambar 3. Pembuatan MPASI

Kandungan jagung dan pisang sangat berpotensi sebagai makanan sederhana bernilai gizi tinggi karena mengandung air, protein, lemak, serat kasar dan karbohidrat. Nutrisi yang ada ini menjadi motor pergerakan terjadinya metabolisme tubuh yang baik [27].

c. Evaluasi

Tahapan evaluasi yang dilakukan pada kegiatan ini berupa uji kualitas produk meliputi rasa, warna, tekstur dan aroma. Para orang tua anak-anak yang hadir sebagai peserta kemudian menjadi panelis terhadap produk yang dihasilkan. Para panelis mengapresiasi kualitas dari produk yang dihasilkan, karena mereka merasa hal yang dikerjakan ini merupakan suatu yang baru, dan juga menjadi pelajaran berharga para orang tua dalam meningkatkan kualitas nilai gizi dalam rumah tangga.

Berdasarkan hasil wawancara dengan para orangtua, mereka sangat senang dengan kegiatan yang dilakukan ini karena ada tambahan ilmu baru yang dipelajari. Jika selama ini jagung dan pisang hanya dikelola secara konvensional maka melalui kegiatan ini para orang tua mengaku termotivasi untuk dapat mencari informasi lain mengenai pengolahan bahan pangan yang bernilai gizi tinggi. Selain itu pengakuan dari para orang tua bahwa produk yang dihasilkan ini dapat mereka kerjakan sendiri pada kesempatan yang lain. Produk yang telah dihasilkan kemudian diserahkan kepada para peserta kegiatan seperti yang tertuang pada Gambar 4. Para orang tua juga menganggap bahwa produk MPASI ini memiliki cita rasa yang khas dan rasanya sangat bersahabat di lidah para panelis.



Gambar 4. Penyerahan Produk MPASI

Evaluasi kegiatan juga turut dilakukan oleh kepala desa melalui wawancara. Kepala desa sangat mengapresiasi kegiatan ini karena mahasiswa tidak hanya cakap sebagai kaum intelek tetapi dalam kehidupan luas dapat memberikan ilmu dan pengalaman yang diperoleh sebagai bentuk motivasi kepada masyarakat serta ada harapan dari pihak pemerintah desa agar banyak kegiatan pemberdayaan masyarakat seperti ini dapat terus dilakukan agar bisa menambah wawasan dan kemandirian dari masyarakat di Desa Manleten.

5. KESIMPULAN

Peningkatan pemahaman masyarakat tentang pengolahan bahan lokal bergizi tinggi dan kebiasaan berperilaku sehat dan bersih perlu ditingkatkan agar memberikan pola hidup baru bagi masyarakat. Warga Desa Manleten sangat antusias mengikuti kegiatan sosialisasi bahaya *stunting* dan pengolahan bahan pangan karena mereka merasa bahwa terdapat pengalaman baru yang dapat diterapkan saat kembali ke rumah masing-masing.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Widya Mandira dan Pemerintah Desa Manleten yang berkenan memfasilitasi kegiatan tersebut sehingga dapat berlangsung dengan baik.

7. REFERENSI

- [1] D. Sulastri, "Faktor Determinan Kejadian Stunting Pada Anak Usia Sekolah Di Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang," *Maj. Kedokt. Andalas*, vol. 36, no. 1, p. 39, 2012.
- [2] H. Missa, E. J. Eduk, A. Djalo, and A. B. Baunsele, "Uji Kandungan Bahan Makanan," *J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 4, pp. 37–42, 2020.
- [3] S. Sumarmi, "Kerja Harmoni Zat Gizi dalam Meningkatkan Imunitas

- Tubuh Terhadap Covid-19: Mini Review," *Amerta Nutr.*, vol. 4, no. 3, p. 250, 2020.
- [4] C. E. Kosasih, C. I. H. Purba, and A. Sriati, "Upaya Peningkatan Gizi Balita Melalui Pelatihan Kader Kesehatan," *Med. Karya Kesehat.*, vol. 1, no. 1, pp. 90–100, 2018.
- [5] Y. Rosmalina, E. Luciasari, F. Ernawati, P. (2018), "Upaya Pencegahan Dan Penanggulangan Batita Stunting: Systematic Review," *Gizi Indononesia*, vol. 41, no. 1, pp. 1–14, 2018.
- [6] A. Boucot and G. Poinar Jr., "Stunting," *Foss. Behav. Compend.*, vol. 5, pp. 243–243, 2010.
- [7] S. A. Nulhaqim, M. Fedryansyah, M. Irfan, and W. Adiansah, "Pelatihan Peningkatan Gizi Keluarga Sebagai Upaya Mengatasi Masalah Stunting dengan Pemanfaatan Pekarangan," *Pros. Penelit. dan Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 5, no. 3, p. 260, 2019.
- [8] Rahmawati, "Pengembangan Indeks Gizi Seimbang Untuk Menilai Kualitas Konsumsi Pangan Remaja Usia 13-18 Tahun Di Indonesia (Development of Balance Diet Indices to Assess Quality of Food Consumption in Indonesian Adolescents Aged 13-18 Years Old)," *Postgrad. Educ.*, vol. Master, pp. 160–167, 2015.
- [9] Sudarwaty et al., Pengabdian Masyarakat Dengan Strategi Pendekatan Edukatif, Kolaboratif, "Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (JIPkM)," vol. 1, no. 2, pp. 71–79.
- [10] M. A. S. Waja, E. T. Y. Dima, A. B. Baunsele, and H. Missa, (2021) Penguatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa Pandemi Di Desa Tini Kota Atambua Kabupaten Belu Melalui Pembuatan Stik Daun Kelor", *Jurnal Inovasi Dan*

- Pengabdian Kepada Masyarakat (JIPkM),” vol. 1, no. 2, pp. 71–79, 2021.
- [11] B. Mulyati and R. S. Panjaitan, “Indonesian Journal of Chemical Research,” *Indones. J. Chem. Res.*, vol. 9, no. 2, pp. 129–136, 2021.
- [12] F. Pantur *et al.*, “Edukasi Pemanfaatan Tanaman Herbal Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Pada Masyarakat Kelurahan Liliba,” *Aptekmas: J. Pengabd. Kpd. Masyarakat*, vol. 5, no. 2, pp. 153–159, 2022.
- [13] A. M. Kopon, A. B. Baunsele, and E. G. Boelan, “Skrining Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Metanol Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Asal Pulau Timor,” *Akta Kim. Indones.*, vol. 5, no. 1, p. 43, 2020.
- [14] M. J. Agang *et al.*, “Edukasi Pembuatan Hand Sanitizer Bagi Masyarakat Kelurahan Liliba Kota Kupang,” *Aptekmas: J. Pengabd. Kpd. Masyarakat*, vol. 4, pp. 33–39, 2021.
- [15] A. B. Baunsele *et al.*, “Peningkatan Pemahaman Terhadap ilmu Kimia Melalui Kegiatan Praktikum Kimia Sederhana di Kota Soe,” *Aptekmas J. Pengabd. Kpd. Masyarakat*, vol. x, no. x, pp. 43–48, 2020.
- [16] K. Ardiman, M. B. Tukan, and A. B. Baunsele, “Pengembangan Video Pembelajaran Berbasis Praktikum Dalam Pembelajaran Daring Materi Titrasi Asam Basa Kelas XI SMAN 5 Ponorogo,” *J. Beta Kim.*, vol. 1, no. 1, pp. 22–28, 2021.
- [17] D. H. Gunawan and R. Salim, “Inovasi Olah Pangan Dari Pisang di Desa Sui. Batang Kalimantan Barat,” *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 9, no. 2, pp. 176–179, 2018.
- [18] N. Dwi, C. Septiani, and F. Sodik, “Inovasi Pengelolaan Jagung Dalam Pembuatan Mie Dan Puding Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Rowosari,” *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia*, pp. 244–251, 2021.
- [19] A. Suprojo and N. Fithriana, “Usaha Home Industri Camilan Kripik Jamur Krispy,” *J. Ilmu Sos. dan Ilmu Polit.*, vol. 6, no. 2, pp. 50–56, 2017.
- [20] E. T. Y. Dima, and H. M. P. Thamoran, “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Terong Crispy Dan Bunga Hias Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Kelurahan Oetete, Kupang, NTT,” *Jurnal Budimas*, vol. 03, no. 02, pp. 2013–2015, 2021.
- [21] Z. O. N. Adliyani, “Pengaruh Perilaku Individu terhadap Hidup Sehat,” *Majority.*, vol. 4, no. 7, pp. 109–114, 2015.
- [22] F. Sarjono, “Kebiasaan Berperilaku Hidup Sehat Dan Nilai-Nilai Pendidikan Karakter,” *Jurnal Pendidikan Karakter*, vol. 11, no. 2, pp. 50–57, 2019.
- [23] R. P. P. Sari and M. Montessori, “Upaya Pemerintah dan Masyarakat dalam Mengatasi Masalah Stunting pada Anak Balita,” *J. Civ. Educ.*, vol. 4, no. 2, pp. 129–136, 2021.
- [24] A. R. P. Darna, E. M. L. M. T. M.L.M Timbuleng, N. Azzahroh, P. U. Khasanah, G. E. Arofah, and M. N. D. Kartikasari, “PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor) : Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan,” *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknol. dan Seni bagi Masyarakat)*, vol. 8, no. 1, pp. 35–39, 2019.
- [25] R. Muhajir, A. Rahim, and G. S. Hutomo, “Karakteristik fisik dan kimia susu jagung manis pada berbagai lama perebusan,” *J. Agrol.*, vol. 21, no. 2, pp. 95–103, 2014.

- [26] D. Ardhianditto, B. K. Anandito, N. H. . Prananto, and D. Rahmawati, “Kajian karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung millet kuning (*Panicum sp*) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*) dengan flavor alami pisang ambon (*Musa x paradisiaca* l) sebagai makanan pendamping asi (MP-ASI),” *J. Teknosains Pangan*, vol. 2, no. 1, pp. 88–96, 2013.
- [27] E. C. Patola and D. I. HW, “Substitusi pisang kepok putih (*Musa balbisiana*) pada pembuatan tortilla chips pisang,” *J. Ilm. UNTAG Semarang*, vol. 6, no. 2, pp. 26–43, 2017.