

Pemberdayaan Ibu Dalam Pengolahan dan Pemasaran MPASI Lokal untuk Optimalisasi Tumbuh Kembang Balita di Kelurahan Panarung

Empowering Mothers in Local Weaning Food Processing and Marketing To Optimize The Growth of Toddlers in Panarung Village

Francisca Diana Alexandra*, Indria Augustina, Agnes Frethernetty

Program Studi Kedokteran, Fakultas Kedokteran, Universitas Palangka Raya

Vol. 4 No. 1, Juni 2023

 DOI :

10.35311/jmpm.v4i1.158

Informasi artikel:

Submitted: 17 Desember 2022

Accepted: 26 Maret 2023

*Penulis Korespondensi :

Fransisca Diana Alexandra
Program Studi Kedokteran,
Fakultas Kedokteran,
Universitas Palangka Raya

E-mail:
francisca.alexandra07@gmail.com

Cara Sitas:

Alexandra, F. D., Augustina, I., & Frethernetty, A. (2023).

Pemberdayaan Ibu Dalam Pengolahan dan Pemasaran MPASI Lokal untuk Optimalisasi Tumbuh Kembang Balita di Kelurahan Panarung. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 78-84.

<https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i1.158>

ABSTRAK

Mitra kegiatan pengabdian adalah ibu-ibu yang tinggal di kelurahan Panarung, yang mampu berpartisipasi dalam seluruh proses operasional perumusan masalah, mencari solusi, merencanakan dan melaksanakan seluruh kegiatan serta mengkomunikasikan hasil kegiatan kepada seluruh masyarakat. Permasalahan di daerah ini adalah ketidaktahuan ibu-ibu tentang stunting, pengolahan makanan pendamping ASI (MPASI) dari bahan lokal yang bernilai gizi tinggi dan harga yang murah. Apalagi di masa pandemi Covid-19 saat ini dimana nutrisi yang tepat dan aman dibutuhkan tidak hanya untuk pertumbuhan tetapi juga untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Solusi dari permasalahan tersebut adalah sosialisasi ASI eksklusif dan pemberian makanan pendamping ASI, pelatihan pengolahannya, pelatihan pemasaran produk sebagai penunjang usaha lokal di masa pemulihan pandemi Covid-19. Kegiatan ini dilakukan di aulakelurahan Panarung melalui metode penyuluhan, pelatihan, penyebaran brosur, penilaian *pre* dan *post* tes. Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test*, ditetapkan 27 ibu mengalami peningkatan skor post test, dan tiga memiliki skor tetap serta terdapat perbedaan yang signifikan antar nilai *pre* dan *post test* pada penyuluhan Kesimpulan dari kegiatan pengabdian adalah semua peserta merasakan manfaat dari pelatihan dan termotivasi. Peserta juga berharap mendapatkan pelatihan tentang produk olahan lainnya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan.

Kata kunci : Gizi, Nugget, Tempe, Covid-19

ABSTRACT

The partners for this activity are women who live in the Panarung village. The problem in this area is the ignorance of mothers about stunting and the processing of weaning food from local ingredients which have high nutritional value and low prices, especially during the current Covid-19 pandemic, where proper and safe nutrition is needed not only for growth but also to increase endurance. The solution to this problem is the socialization of exclusive breastfeeding and the provision of complementary feeding, processing training, and product marketing training to support local businesses during the recovery from the Covid-19 pandemic. This activity was carried out in the Panarung village hall through counseling methods, training, distribution of brochures, and pre and post-test assessments. Based on the results of the pre-test and post-test, it was determined that 27 mothers experienced an increase in post-test scores, three had fixed scores, and there was a significant difference between pre-and post-counseling scores. The conclusion was that all participants felt the benefits of the training and were motivated. Participants also hope to receive training on other processed products to increase their knowledge and skills.

Keywords: Nutrition, nuggets, tempeh, Covid-19



Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

PENDAHULUAN

Pembatasan kegiatan sosial masyarakat pada masa pandemic Covid-19 berakibat pada perubahan pola sosial ekonomi. Pembatasan terhadap akses konsumsi dan pelayanan kesehatan akan mempengaruhi status gizi anak. Penurunan status gizi anak dapat berdampak pada peningkatan prevalensi anak berisiko *stunting*. *Stunting* yang merupakan bentuk malnutrisi, dimana anak mengalami gangguan pertumbuhan hingga tinggi badan anak lebih rendah dari standart usianya. Kondisi ini disebabkan oleh gizi buruk pada masa kehamilan atau anak-anak usia awal. *Stunting* apabila terus dibiarkan maka akan menyebabkan anak kurang berprestasi *disekolah*, saat dewasa akan kurang produktif dan penghasilan berkurang sehingga akan terus berada di bawah garis kemiskinan. Model pengendalian *stunting* dengan penguatan keterampilan keluarga dalam pencegahan penyakit menular, pemanfaatan kebun sebagai sumber nutrisi keluarga, dan peningkatan kebersihan lingkungan (Kusumawati et al., 2015).

Secara global pada tahun 2020, seluruh dunia sebesar 22 persen atau sebanyak 149,2 juta anak balita diperkirakan mengalami *stunting*. Bahkan Indonesia menempati posisi kelima prevalensi *stunting* tertinggi di Asia pada tahun 2016. Berdasarkan hasil Riskesdas 2018, prevalensi anak balita *stunting* di Indonesia sebesar 30,8% untuk skala Nasional. *Stunting* dapat ditemukan baik di perkotaan atau perdesaan. Berdasarkan hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2021 kota Palangka Raya prevalensi anak *stunting* yaitu 25,2% (Kemenkes RI, 2021).

Beberapa penelitian menunjukkan pemberian ASI eksklusif, pola makan balita, pendapatan keluarga, asupan protein dan energi, dan akses informasi berhubungan dengan kejadian *stunting* selama masa pandemi Covid-19 (Yanti & Fauziah, 2021)(Safitri et al., 2021). Pengetahuan ibu yang kurang dapat menyebabkan gizi buruk pada anak di bawah usia lima tahun. Hal ini dikarenakan ibu kurang wawasan dalam memberikan bahan

makanan dengan gizi yang cukup kepada bayinya (Liansyah, 2015). Selain itu *stunting* berhubungan juga dengan defisiensi zat gizi makro dan mikro seperti protein, zat besi, zink, kalsium, dan vitamin D, A dan C (Amelia, 2019). Pedoman WHO tentang makanan pendamping meliputi empat kelompok bahan makanan seperti karbohidrat, protein, lemak dan serat yang mendorong pertumbuhan dan mencegah keterbelakangan pertumbuhan pada anak. MPASI juga harus kaya nutrisi dan aman untuk diproses.

Saat menawarkan makanan pendamping untuk anak, frekuensi, kuantitas, tekstur, jenis bahan makanan, dan gaya pemberian makan yang sesuai dengan usia anak harus dipertimbangkan. Selain itu, penting untuk memperhatikan aspek keamanan selama pengolahan (setidaknya mencuci tangan sebelum, sesudah, dan saat memberikan makanan kepada anak) agar anak tidak mengalami keracunan makanan. Penyimpanan pra-dosis atau sisa makanan juga harus diperhatikan agar anak-anak dapat dengan aman mengkonsumsinya setiap saat (waktu penyimpanan). Apalagi di masa pandemi Covid-19 saat ini, perlu penguatan daya tahan tubuh anak dengan memberikan makanan pendamping ASI yang tepat, baik dari segi kandungan gizi maupun kebersihan dan keamanannya.

Secara administratif, luas wilayah Kelurahan Panarung sebesar 23,10 Km², sekitar 19,29% dari seluruh luas kecamatan Pahandut. yang terdiri dari 15 RW dan 63 RT dengan batas wilayah sebelah utara berbatasan dengan Kelurahan Langkai, Pahandut dan Tanjung Pinang, sebelah selatan berbatasan dengan Kelurahan Sabaru, sebelah barat berbatasan dengan Kelurahan Langkai dan sebelah timur berbatasan dengan Kelurahan Kalampangan dan Kelurahan Tanjung Pinang. Jumlah penduduknya pada Tahun 2020 yaitu 28.580 jiwa dengan laju pertumbuhan penduduk Tahun 2010 – 2020 3,43%.

Berdasarkan hasil identifikasi masalah ditemukan dua masalah utama yang dihadapi mitra, yaitu masih kurangnya

pengetahuan ibu terhadap pengolahan MPASI dari bahan lokal yang bernilai gizi tinggi dan harga murah. Apalagi dalam masa pandemi Covid-19 sekarang ini, dimana gizi yang tepat dan aman sangat diperlukan selain untuk pertumbuhan juga untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Selain itu, masa pandemi Covid-19 berdampak pada kestabilan ekonomi keluarga sehingga keterampilan untuk berwirausaha secara mandiri sangat diperlukan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Solusi yang ditawarkan untuk masalah tersebut yaitu sosialisasi ASI eksklusif dan cara pemberian MPASI, pelatihan pengolahan MPASI, Pembinaan pemasaran produk MPASI sebagai pengembangan ekonomi lokal di masa pemulihuan pandemi Covid-19. Agar produk yang dihasilkan lebih menarik bagi konsumen dan mampu bersaing dengan produk lain. MPASI lokal yang dibuat yaitu nugget tempe.

Tempe memiliki kandungan serat yang sangat tinggi yaitu sekitar 1,4 gram. Kualitas protein, kandungan vitamin, dan aktivitas antioksidan menjadikan tempe sebagai bahan yang sangat baik daripada makanan lain. Tempe mengandung senyawa antioksidan yang diidentifikasi sebagai isoflavon (Utari et al., 2010). Senyawa ini diduga berperan dalam mengurangi aktivitas radikal bebas dan dapat membantu mencegah kanker. Tempe segar hanya dapat disimpan pada suhu kamar selama satu atau dua hari. Untuk meningkatkan daya simpan, penganekaragaman pangan, serta ketertarikan anak perlu dilakukan upaya pengolahan tempe. Salah satunya dengan cara mengolah menjadi nugget. Nugget merupakan makanan popular yang mudah disiapkan dan disukai anak-anak. Bahan utama nugget umumnya adalah daging ayam, kelemahan nugget ayam adalah kurangnya serat serta tingginya lemak. Tempe merupakan salah satu bahan baku yang potensial dapat mensubsitusi daging ayam (Pujilestari et al., 2020).

Penelitian sebelumnya menunjukkan rata-rata kandungan protein nugget tempe yang dihasilkan berkisar antara 26,3 – 29,2% berat nugget (Astawan et al., 2014). Konsumsi nugget tempe kedelai menunjukkan hasil efektif

terhadap kenaikan berat badan balita gizi kurang di wilayah kerja Tlogomulyo Kabupaten Temanggung (Mariyam et al., 2017). Meskipun nilai gizinya tinggi, nugget tempe tidak terlalu disukai anak-anak. Untuk meningkatkan kesukaan nugget tempe dan melengkapi kandungan seratnya, diperlukan penambahan wortel. Warnanya oranye cerah, rasa manis, dan aroma wortel yang khas. dapat menutupi warna, rasa, dan aroma khas tempe yang dihasilkan selama fermentasi (Surtini et al., 2017).

Pemberdayaan ibu di masa pemulihuan Covid-19 melalui edukasi, pengolahan, dan pemasaran MPASI lokal bertujuan dapat menjadi sarana edukasi ibu tentang pentingnya pemberian makanan pendamping ASI. Kegiatan ini membantu mencegah stunting, memungkinkan ibu untuk membuat MPASI dari bahan lokal yang relatif murah dan kaya nutrisi untuk memenuhi kebutuhan gizi harian anak-anak mereka, dan meningkatkan ekonomi keluarga melalui pemasaran MPASI lokal yang efektif.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 13 Desember 2022 di aula Kelurahan Panarung. Kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan dengan metode ceramah dengan media LCD dan tanya jawab. Selain penyuluhan, diberikan juga pelatihan pembuatan nugget tempe wortel dengan metode demonstrasi. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan 30 orang ibu-ibu PKK dengan membagi menjadi 5 kelompok kecil maksimal 6 orang disetiap kelompok dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut.

- a. Pemberian brosur sebagai salah satu media komunikasi dalam menyampaikan informasi tentang stunting, ASI Eksklusif, MPASI dan pembuatan nugget tempe wortel kepada seluruh peserta kegiatan.
- b. Evaluasi dalam bentuk *pre test* dan *post test* bagi para peserta
Hal ini dilakukan untuk mengevaluasi tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang

disampaikan oleh narasumber Fakultas Kedokteran Universitas Palangka Raya (FK UPR)

c. Penyuluhan

Pemaparan materi terkait stunting, ASI Eksklusif, MPASI dan Pembuatan nugget tempe wortel dan tahapan-tahapan pemilihan bahan baku, pengolahan hingga penyajian produk dalam bentuk kemasan yang menarik yang disampaikan oleh narasumber dari Tim FK UPR. Penyuluhan ini disertai dengan dialog interaktif dengan peserta kegiatan ini.

d. Partisipasi aktif dalam proses pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget berbasis tempe dan wortel untuk membekali keterampilan para ibu di Kelurahan Panarung berupa demonstrasi pembuatan dan praktek mandiri pembuatannya yang dilakukan oleh para ibu peserta pelatihan. Pada tahap ini peserta pelatihan dibagi menjadi 5 kelompok (tiap kelompok beranggotakan 6 orang) dan tiap-tiap kelompok melakukan praktek

pembuatan nugget. Keterampilan peserta di tiap kelompok diukur menggunakan lembar penilaian kinerja.

Analisis data yang digunakan yaitu yang pertama yaitu uji frekuensi kemudian dilanjutkan dengan menggunakan uji normalitas yang bertujuan untuk mengetahui apakah data tersebut terdistribusi secara normal atau tidak yaitu salah satunya dengan menggunakan uji Shapiro-Wilk. Bila data terdistribusi normal maka akan dilanjutkan dengan menggunakan uji parametrik yaitu uji Wilcoxon untuk mengetahui apakah ada perbedaan pada nilai pre dan post test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan penyuluhan dilakukan di aula Kelurahan Panatung pada hari Selasa tanggal 13 Desember 2022, pukul 15.00 WIB sampai selesai, dengan dihadiri sebanyak 35 orang, yang terdiri dari 30 orang ibu PKK, dan 5 orang tim pengabdian.

Tabel 1. Hasil Pre dan Post serta uji stastik

No.	Pengetahuan	Median (minimum – Maksimum)	Nilai p
1.	Pengetahuan sebelum penyuluhan dan pelatihan (n=30)	50 (40 – 70)	< 0,05
2.	Pengetahuan setelah penyuluhan dan pelatihan(n= 30)	70 (60 – 90)	

Ket. Uji Wilcoxon, 3 subjek pengetahuan tetap dan 27 subjek meningkat

Dari Tabel 1 diketahui bahwa hasil uji normalitas diketahui bahwa nilai pre adalah $0,000 < 0,05$ demikian juga data pada nilai post adalah $0,001 < 0,05$, yang artinya data tersebut tidak berdistribusi normal. Kedua data yang tidak berdistribusi normal sehingga akan diuji menggunakan uji non parametrik yaitu menggunakan uji Wilcoxon. Diketahui bahwa nilai dari *pre* dan *post test* tersebut berdasarkan uji Wilcoxon adalah $0,000 < 0,05$ yang artinya ada perbedaan nilai *pre* dan *post test* pada penyuluhan dan pelatihan di kelurahan Panarung. Dari hasil tersebut terdapat 27 orang

yang mengalami peningkatan nilai *post test* dan terlihat juga ada 3 peserta yang nilai tetap.

Berdasarkan hasil nilai rata-rata pre dan post test yaitu terdapat 27 orang yang mengalami peningkatan nilai post tes dan terlihat juga ada 3 peserta yang nilai tetap, serta terdapat perbedaan yang signifikan antar nilai pre dan post. Hal itu sesuai dengan pendapat Costa yang menyatakan bahwa mengukur keberhasilan dan kemajuan pada suatu proses pembelajaran dapat dilakukan dengan menggunakan metode pre test dan post test, karena metode ini merupakan metode evaluasi

yang bersifat ringkas dan efektif (Chabot et al., 2014).

Faktor yang mengakibatkan perbedaan hasil tersebut diantaranya adalah faktor tingkat pendidikan. Tingkat pendidikan seseorang disini juga akan membantu orang tersebut untuk lebih mudah menangkap dan memahami suatu informasi. Tingkat pendidikan peserta yang rendah mempengaruhi peningkatan pengetahuan. Pendidikan yang rendah menyebabkan daya intelektualnya masih terbatas sehingga masih dipengaruhi oleh keadaan sekitarnya. Budaya setempat, lingkungan tempat tinggal dan pengaruh orang lain seperti tetangga lebih mendominansi dalam pembentukan pengetahuan pada diri seseorang. Pengetahuan juga dapat diperoleh dari pengalaman, baik pengalaman pribadi maupun dari pengalaman orang lain. Pengalaman ini merupakan suatu cara untuk memperoleh kebenaran. Hal itu sesuai dengan pelatihan yang diberikan dengan maksud untuk memberikan peserta pengalaman yang baru karena materi pembuatan nugget dari tempe merupakan materi yang baru pertama kali peserta terima, karena sebelumnya peserta lebih paham mengenai nugget dari ayam serta penambahan wortel dalam nugget. Penambahan komposisi wortel dan berkurangnya komposisi tempe pada perlakuan nugget (60% tempe: 40% wortel) maka kadar serat yang dihasilkan semakin tinggi (Wibowo et al., 2014). Serat tidak larut dari tempe dan wortel termasuk dalam kelompok polisakarida (selulosa, hemiselulosa, pektin, lignin). Polisakarida ini adalah serat makanan yang tidak dapat dicerna oleh tubuh tetapi dapat merangsang enzim pencernaan. Mengonsumsi serat, terutama serat tidak larut, dapat membantu mengatasi sembelit dan mencegah penyakit diabetes, hipercolesterolemia, dan penyakit degeneratif lainnya (Kusharto, 2006).

Komposisi 60% tempe dan 40% wortel pada nugget menghasilkan kandungan protein paling rendah yaitu 13,37% dibandingkan komposisi lainnya. Menurut SNI, kandungan protein nugget ayam minimal 12%, sehingga tidak mempengaruhi kualitas nugget tempe

wortel. Nilai protein nugget terutama berasal dari tempe, tetapi juga dari bahan lain seperti susu yang sangat tinggi protein. Penambahan wortel juga memberikan dampak peningkatan kadar air, sehingga tekstur menjadi halus dan lunak (Wibowo et al., 2014).

Setelah penyuluhan dan pelatihan terdapat 27 orang dari 30 yang mengalami peningkatan nilai post test, tim pengabdian optimis untuk peningkatan pengetahuan peserta karena pengetahuan memiliki hubungan erat dengan baik buruknya perilaku seseorang. Dengan pengetahuan yang benar mengenai *stunting*, ASI Eksklusif, MPASI dan pembuatan nugget tempe wortel, higienis, maka orang akan tahu dan berupaya untuk mencegah stunting dan tahapan dalam pembuatan nugget tempe wortel yang bernilai ekonomis dan mampu bersaing dengan produk lainnya di pasar.

Penyuluhan atau pemberian informasi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan sudah banyak dilakukan, namun tidak diikuti dengan perubahan perilaku yang bermakna. Faktor dari terbentuknya perilaku disini menurut teori Lawrence Green dalam Notoatmodjo (Notoatmodjo, 2014) adalah faktor predisposisi berupa pengetahuan dalam hal ini pengetahuan mengenai pembuatan nugget tempe telah diberikan dan disertai diberikan leaflet, kemudian faktor *enabling* berupa tersedia sarana seperti bahan dan alat untuk pembuatan dan pengemasan nugget yang diberikan serta faktor *reinforcing* berupa belum ada pembina rutin dalam kegiatan ini seperti dari kepala desa maupun ketua penggerak PKK yang mengakibatkan hanya sebagian kecil saja yang masih membuat nugget tersebut.

Foto-foto kegiatan bisa dilihat pada Gambar 1-3.



Gambar 1 . Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan



Gambar 2. Tim Pengabdian Saat Menyampaikan Materi



Gambar 3. Foto Bersama Tim Pengabdian dan Peserta

KESIMPULAN

Setelah diadakan penyuluhan pelatihan pembuatan nugget tempe wortel dapat disimpulkan bahwa hasil pre test dan post test, ditetapkan 27 ibu mengalami peningkatan skor post test, dan tiga memiliki skor tetap serta terdapat perbedaan yang signifikan antar nilai pre dan post pada penyuluhan dan pelatihan. Berdasarkan hasil kegiatan ini, perlu lebih ditingkatkan mutu pelatihan baik dari segi waktu dan frekuensi agar ibu-ibu PKK lebih banyak mendapat pengetahuan dan ketrampilan sehingga pengalamannya semakin bertambah dalam pembuatan MPASI yang berkualitas dengan pemanfaatan bahan makanan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada: Bapak Rektor melalui Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Palangka Raya (UPR) yang telah memberikan ijin

kegiatan ini beserta seluruh staffnya, Bapak Dekan Fakultas Kedokteran UPR yang sangat mendukung dan memberikan kesempatan beserta ijin untuk melaksanakan kegiatan ini, Ibu Lurah Panarung dan staffnya yang telah memberikan ijin tempat dan memberikan dorongan semangat dalam penyelenggaraan kegiatan ini, mahasiswa FK UPR (Marvin dan Theo), Ibu Ketua PKK Panarung dan semua ibu-ibu PKK atas peran dan partisipasinya dan semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, R. R. (2019). Prevalensi dan Zat Gizi Mikro Dalam Penanganan Stunting. *Jilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6, 138–145.
- Astawan, M., Adiningsih, N. R., & Palupi, N. S. (2014). Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan*, 23, 244–255.
- Chabot, Costa, M., Chaffey, & Cabrillo. (2014). *Choosing the right assessment method : Pre-test / Post-test evaluation*. Boston University.
- Kemenkes RI. (2021). *Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia Tingkat Nasional, Provinsi, dan Kabupaten/Kota Tahun 2021*. Kementerian Kesehatan INDonesia.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45–54.
- Kusumawati, E., Rahardjo, S., & Sari, H. P. (2015). Model Pengendalian Faktor Risiko Stunting pada Anak Usia di Bawah Tiga Tahun. *Kesehatan Masyarakat Nasional*, 9(3), 249–256.
- Liansyah, T. M. (2015). Malnutrisi Pada Anak Balita. *Buah Hati*, II, 1–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.46244/buhati.v2i1.528>
- Mariyam, Arfiana, & Sukini, T. (2017). Efektivitas Konsumsi Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kebidanan*, 6(12), 63–72.

- Notoatmodjo, S. (2014). *Pendidikan dan perilaku kesehatan*. Rineka Cipta.
- Pujilestari, S., Sari, F. A., & Sabrina, N. (2020). Mutu Nugget Tempe Hasil Formulasi Tempe dan Daging Ayam. *Teknologi Pangan Kesehatan*, 2(2), 82–87.
- Safitri, Y., Lail, N. H., & Indrayani, T. (2021). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita dimasa Pandemi Covid-19 Wilayah Kerja Puskesmas Gunung Kaler Tangerang. *Journal for Quality in Women's Health*, 4(1), 70–83.
<https://doi.org/10.30994/jqwh.v4i1.107>
- Surtini, S., Karimuna, L., & Asyik, N. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Tapioka, Tepung Beras Merah (*Oryza sativa L*) dan Sari Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik dan nilai Gizi Nugget Tempe. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 2, 520–529.
- Utari, D. M., Rimbawan, Riyadi, H., Muhibal, & Purwantyastuti. (2010). Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe Dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. *PGM*, 33(2), 148–153.
- Wibowo, A., Faizah Hamzah, & Vonny Setiaries Johan. (2014). Pemanfaatan Tempe (*Daucus carota L*) Dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Sagu*, 13, 27–34.
- Yanti, T., & Fauziah, D. (2021). *The Effect of Family Income on Stunting Incident in Preschool Children at Bogor City During COVID-19 Pandemic*. 12(2), 407–412.