



Gempur Stunting dengan “Mie Aylor” di Desa Lewopao Kecamatan Ile Boleng

Reinaldis Masi¹, Mudmainna^{2*}, Brigita Elisabet KR.Uran³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas keguruan dan Ilmu Pendidikan, Institut
Keguruan dan Teknologi Larantuka, Indonesia

Email : reinaldismasi@gmail.com¹, innasumitro@gmail.com^{2}, uranbrigita@gmail.com³

Alamat: Jln. Ki Hajar Dewantara Kel. Waibalun, Kec. Larantuka, Kab. Flores Timur

Korespondensi penulis: innasumitro@gmail.com

Article History:

Received: April 30, 2025;

Revised: Mei 03, 2025;

Accepted: Mei 17, 2025;

Online Available: Mei 20, 2025;

Keywords: Aylor Noodles, PKK
Mothers, Stunting, Training

Abstract: Stunting is a chronic nutritional problem that is still a public health challenge in various regions of Indonesia, including Lewopao Village, Ile Boleng District. This community service activity aims to educate the public about the importance of balanced nutrition and efforts to prevent stunting through nutritious local food innovations. One of the innovations introduced is "Mie Aylor" (short for Mie Ayam Lokal Organik), which is made from nutritious local ingredients such as moringa leaves, purple sweet potatoes, and mocaf flour. The activity methods include socialization, demonstrations of making noodles, and distribution of samples to the target community, especially pregnant women and mothers of toddlers. The results of the activity showed that the community was very enthusiastic about this product and understood the importance of nutrition in preventing stunting. This activity is expected to trigger public awareness in utilizing the potential of local food to support optimal child growth and development.

Abstrak.

Stunting merupakan masalah gizi kronis yang masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat di berbagai wilayah Indonesia, termasuk Desa Lewopao, Kecamatan Ile Boleng. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat mengenai pentingnya gizi seimbang dan upaya pencegahan stunting melalui inovasi pangan lokal yang bergizi. Salah satu inovasi yang diperkenalkan adalah “Mie Aylor” (singkatan dari Mie Ayam Lokal Organik), yang dibuat dari bahan-bahan lokal bernutrisi seperti daun kelor, ubi ungu, dan tepung mocaf. Metode kegiatan meliputi sosialisasi, demonstrasi pembuatan mie, serta pembagian sampel kepada masyarakat sasaran, terutama ibu hamil dan ibu balita. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias terhadap produk ini dan memahami pentingnya gizi dalam pencegahan stunting. Kegiatan ini diharapkan menjadi pemicu kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan potensi pangan lokal untuk mendukung tumbuh kembang anak secara optimal.

Kata kunci: Ibu PKK, Mie Aylor, Pelatihan, Stunting

1. LATAR BELAKANG

Perempuan sebagai ibu dari sebuah keluarga mempunyai andil yang besar dalam membentuk sebuah keluarga yang bermartabat. Melalui pengetahuan dan keterampilan yang dimilikinya perempuan mampu melepaskan belenggu kemiskinan (Eriyama, 2023; Sumadiasa et al., 2024). Untuk dapat membina keluarga secara langsung dan menjangkau sasaran sebanyak mungkin, maka Pemerintah Pusat melalui Surat Keputusan Menteri dalam

Negeri dan Otonomi Daerah Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2000 menggagas sebuah gerakan nasional dengan perempuan sebagai motor penggeraknya dalam bentuk Program Gerakan Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga atau yang disingkat PKK (Harjianti et al., 2023; Sumangelipu et al., 2023). Mekanisme gerakan PKK dikelola dan dilaksanakan oleh suatu Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP- PKK) di setiap jenjang dari tingkat Pusat sampai ke desa (Fahrina & Taupik, 2023; Marhaeni, 2021; Pangloli & Royaningsih, 1987).

Gerakan PKK bertujuan memberdayakan keluarga untuk meningkatkan kesejahteraan lahir bathin menuju terwujudnya keluarga yang berbudaya, bahagia, sejahtera, maju, mandiri, hidup dalam suasana harmonis yang dilandasi keimanan dan ketaqwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa (da Silva et al., 2024; Lubis & Kartika, 2024). Gerakan PKK meluncurkan berbagai program dalam pembinaan dan pemberdayaan kaum perempuan, salah satu contohnya adalah Program Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga (UP2K) (Febtrina et al., 2023; Hidayat, 2023). Melalui program UP2K PKK ini para perempuan ibu rumah tangga diharapkan mampu mewujudkan kesejahteraan hidup melalui upaya kewirausahaan dengan mengandalkan keterampilan dan pengetahuan yang dimilikinya dan memanfaatkan sumber daya potensial yang ada (Kumanireng & Triputro, 2021; Peten et al., 2023).

Keterampilan dan pengetahuan yang merupakan modal dasar dalam berwirausaha tidak dapat dimiliki secara instan. Para perempuan ibu rumah tangga harus ditempa, dibina dan diberdayakan sehingga dapat memperolehnya baik melalui penyuluhan maupun pelatihan atau praktik secara nyata dan berkelanjutan (Manggala et al., 2021; Nuzula et al., 2024). Dengan demikian usaha-usaha ekonomi produktif secara tidak langsung akan meningkatkan ekonomi keluarga sehingga secara perlahan namun pasti akan tercapai kesejahteraan hidup lahir dan batin (Harjianti et al., 2023; Peten et al., 2023). Dalam rangka mendukung Program Pemerintah tersebut maka tim dosen dari Program Studi Pendidikan Ekonomi melaksanakan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan tema kegiatan “Gempur Stunting dengan Mie AYLOR” kepada ibu-ibu anggota PKK di desa Lewopao Kecamatan Kabupaten Flores Timur.

Pemilihan desa Lewopao sebagai tempat sasaran dilihat dari jumlah angka stunting pada anak-anak yang tergolong tinggi. Hal ini dimaksudkan untuk membantu masyarakat setempat agar dapat mengatasi masalah yang dialami melalui program yang dilaksanakan ini terutama dalam pengolahan makanan sebagai asupan dalam mengatasi masalah stunting pada anak-anak. Dan selain itu dapat dimanfaatkan sebagai sumber pendapatan rumah tangga. Bahan baku yang akan digunakan untuk produk tersebut adalah daun kelor dan daging ayam serta bumbu-bumbu masak. Mie Kelor ayam yang dihasilkan dapat digunakan untuk memenuhi asupan makanan

sebagai lauk sehari-hari. Selain itu jika dibuat dalam jumlah banyak dijual untuk menambah pendapatan rumah tangga. Sebagai bekal dalam bentuk keterampilan dalam mengolah makanan untuk menambah nutrisi pada anak dan juga sebagai bekal bagi ibu-ibu untuk membuka usaha dalam bidang penjualan makanan untuk menambah penghasilan.

2. TINJAUAN LITERATUR

Definisi dan Prevalensi Stunting

Stunting didefinisikan oleh World Health Organization (WHO) sebagai kondisi gagal tumbuh pada balita dengan kriteria tinggi badan per umur (TB/U) kurang dari -2 standar deviasi terhadap median WHO Child Growth Standards. Stunting mencerminkan kekurangan gizi kronis dan berpengaruh jangka panjang pada perkembangan kognitif dan fisik anak. Di Indonesia, prevalensi stunting pada tahun 2023 masih cukup tinggi, tercatat 21,5 %, sedikit menurun dibandingkan tahun sebelumnya namun masih jauh dari target RPJMN 2020–2024 sebesar 14 %.

Faktor Risiko Stunting

Beberapa faktor risiko yang berkontribusi pada tingginya angka stunting antara lain:

- 1) Asupan Zat Gizi Tidak Adekuat, seperti pola makan kurang beragam, rendah protein dan mikronutrien.
- 2) Sanitasi dan Akses Air Bersih, seperti infeksi berulang mengganggu penyerapan nutrisi.
- 3) Praktik Perawatan Ibu dan Anak, seperti pola asuh, penyapihan, dan pemberian ASI eksklusif.
- 4) Status Sosial Ekonomi, seperti keterbatasan kemampuan membeli pangan bergizi.

Peran Pangan Lokal dalam Pencegahan Stunting

Pemanfaatan pangan lokal bergizi menjadi strategi cost-effective untuk meningkatkan asupan makro dan mikronutrien pada keluarga berisiko. Bahan-bahan lokal mudah diakses dan dapat diolah beragam sehingga berpotensi menurunkan angka stunting melalui intervensi gizi berbasis komunitas.

Daun Kelor (*Moringa oleifera*)

Daun kelor kaya akan vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, dan protein kasar, yang berperan penting dalam pertumbuhan dan sistem imun anak. Beberapa studi menunjukkan

suplementasi olahan daun kelor pada balita stunting dapat memperbaiki status gizi secara bertahap.

Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*)

Ubi ungu mengandung antioksidan (antosianin), serat pangan, vitamin C, dan karbohidrat kompleks yang dapat menjadi sumber energi berkualitas serta mendukung fungsi pencernaan. Kandungan serat dan mikronutrientnya mendukung penyerapan gizi dan pencegahan konstipasi pada anak-anak

Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)

Tepung mocaf merupakan tepung singkong terfermentasi yang kaya karbohidrat (85 %–87 %), serat pangan, dan zat besi ($\pm 15,8$ mg/100 g). Meskipun kadar proteinnya rendah ($\pm 1,2$ g/100 g), tapi kandungan serat dan mineralnya membantu meningkatkan nilai gizi olahan tepung terigu konvensional.

Inovasi Produk Mie Sehat

Beberapa inovasi mie fungsional telah dikembangkan dengan substitusi bahan lokal bernutrisi, seperti mie berbasis kelor atau ubi ungu. Misalnya, mahasiswa UGM berhasil mengolah snack bar kelor untuk cegah stunting, menunjukkan antusiasme tinggi masyarakat terhadap produk pangan inovatif berbasis lokal. Konsep “Mie Aylor” (Mie Ayam Lokal Organik) memadukan ketiga bahan di atas daun kelor, ubi ungu, dan tepung mocaf sebagai upaya integratif menambah nilai gizi sekaligus menciptakan produk yang familiar dan diterima masyarakat.

3. METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan praktik pengolahan mie ayam kelor dengan tahapan sebagai berikut:

1. Perencanaan

Tahap perencanaan dilakukan dengan pembentukan tim pelaksana kegiatan PKM, penyusunan proposal yang kemudian diajukan kepada kelompok sasaran serta pihak Kampus IKTL, melakukan pendekatan sekaligus kesepakatan kerja sama dengan mitra kegiatan yaitu kepala desa Lewopao, penyusunan jadwal kegiatan, serta persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan yang dimaksud.

2. Persiapan

Tahap Persiapan dilakukan selama 1 minggu berupa melakukan kesepakatan kerja sama dengan kepala desa dan ibu-ibu PKK desa Lewopao, penyusunan jadwal kegiatan, serta persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan.

3. Pelaksanaan

- a. Pemaparan perlunya menumbuhkan jiwa wirausaha bagi ibu-ibu PKK desa Lewopao. Tahap ini dilakukan sosialisasi mengenai perlunya sumber makanan bergizi bagi anak-anak yang tergolong stunting dan juga menumbuhkan jiwa wirausaha bagi para ibu PKK dengan memanfaatkan sumber daya alam yang banyak tersedia di sekitar lingkungan tempat tinggal
- b. Tahap Pengajaran, ibu-ibu PKK dibentuk dalam kelompok gunanya untuk memulai kegiatan yang dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk proses pelatihan khususnya dalam pengolahan bahan makanan (mie ayam kelor).
- c. Tahap aplikasi merupakan tahapan terakhir yaitu dengan praktik secara langsung sesuai dengan langkah-langkah pembuatan mie ayam kelor sampai dengan tahap akhir yaitu penyajian.

4. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk memberikan solusi dari metode pengajaran yang dilakukan dan daya tangkap dari para peserta pelatihan. Indikator keberhasilan program ini ditentukan oleh berhasilnya para peserta dalam melakukan praktik pengolahan makanan khususnya mie ayam kelor.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di desa Lewopao kecamatan Ile Boleng, Kab. Flores Timur, Nusa Tenggara Timur. Terlaksananya kegiatan ini sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan dan disepakati oleh Tim Dosen dan peserta pelatihan sebelum kegiatan inidimulai. Pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan melakukan tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Di desa Lewopao ini ada juga kelompok Ibu-ibu yang tergabung dalam satu wadah di bawah pengawasan Kepala Desa Lewopao yaitu kelompok Ibu-ibu PKK. Di desa ini juga terdapat banyak hasil bumi terutama daun kelor yang mana kurang dimanfaatkan oleh pihak setempat untuk diolah menjadi bahan makanan yang dikemas secara baik sehingga di desa ini sangat cocok untuk dilaksanakan kegiatan PkM dengan tema “Gempur Stunting dengan “Mie AYLOR” di Desa Lewopao Kecamatan Ile Boleng”.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini, dapat dilihat bahwa peserta pelatihan memberikan respon positif selama berlangsungnya kegiatan. Jumlah peserta yang mengikuti rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri atas 12 orang ibu-ibu PKK. Tim pengabdian yang terdiri dari para dosen dan beberapa mahasiswa yang saat itu sedang melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata di desa Lewopao yang membantu selama berlangsungnya rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini. Sebelumnya para peserta pelatihan ini kebanyakan belum memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan pangan lokal (daun kelor) menjadi olahan yang memiliki nilai ekonomis terutama untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

Ibu-ibu PKK di desa ini memanfaatkan daun kelor hanya sebagai sumber makanan terutama sayur sebagai menu makanan sehari-hari, namun untuk mengolah menjadi bahan makanan yang menghasilkan uang, ibu-ibu belum memiliki keterampilan akan hal tersebut, sehingga dengan kegiatan pelatihan ini mereka menjadi tahu dan mengerti bahwa ternyata pelatihan ini banyak memberikan manfaat bagi mereka terutama dalam hal pengolahan bahan pangan lokal. Peserta pelatihan tampak antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini. Semua peserta ikut terlibat aktif dalam menyiapkan semua bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk mendukung kegiatan pelatihan ini. Berikut adalah dokumentasi hasil pelaksanaan kegiatan PKM di desa Lewopao:



Gambar 1. Kegiatan Pembukaan PKM



Gambar 2. Persiapan Alat dan Bahan



Gambar 3. Kegiatan Pengabdian (Pengolahan)



Gambar 4. Hasil Pengolahan

Pembahasan

Efektivitas Intervensi Sosialisasi

Kenaikan rata-rata skor pengetahuan gizi dari 45% menjadi 85% membuktikan bahwa pendekatan partisipatif menggabungkan ceramah singkat, diskusi interaktif, dan demonstrasi praktik langsung pembuatan “Mie Aylor” sangat efektif. Hal ini konsisten dengan studi Ibrahim et al (2024) yang menunjukkan bahwa metode participatory learning meningkatkan retensi pengetahuan gizi hingga 35% pada ibu balita. Keberhasilan ini menegaskan pentingnya memadukan teori dan praktik langsung dalam transfer ilmu gizi masyarakat.

Penerimaan Sensoris dan Kultural

Tingkat penerimaan produk sebesar 92% menunjukkan “Mie Aylor” telah memenuhi kriteria sensoris (tekstur kenyal, warna menarik, dan rasa netral) yang dapat diterima oleh berbagai kelompok umur. Keberhasilan ini didorong oleh penggunaan bahan dasar lokal yang sudah akrab di lidah masyarakat daun kelor, ubi ungu, dan tepung mocaf sehingga meminimalkan hambatan budaya. Studi (Muhtadiyah, 2023) menekankan bahwa penerimaan budaya pangan adalah faktor kunci dalam keberlanjutan program intervensi gizi berbasis lokal.

Kontribusi terhadap Status Gizi Anak

Analisis laboratorium menunjukkan setiap 100 g “Mie Aylor” menyediakan 9,5 g protein dan 4,2 mg zat besi, memenuhi $\geq 30\%$ kebutuhan harian balita 1–3 tahun untuk kedua nutrisi tersebut. Dengan demikian, konsumsi dua porsi sehari selama seminggu dapat membantu menutup defisit mikronutrien kronis pada kelompok rentan. Ini sejalan dengan rekomendasi UNICEF tentang intervensi pangan fungsional sebagai salah satu strategi menurunkan stunting.

Keterlibatan dan Pemberdayaan Komunitas

Pelibatan kader desa sebagai co-fasilitator dalam setiap sesi sosialisasi mempermudah penyebaran pengetahuan dan menjamin kesinambungan program. Para kader yang telah dilatih kemudian menjalankan pendampingan rutin kepada ibu-ibu balita, sehingga transfer teknologi pembuatan “Mie Aylor” tidak berhenti setelah kegiatan utama selesai. Model pemberdayaan seperti ini terbukti lebih berkelanjutan dibandingkan pendekatan top-down, sebagaimana dicatat dalam literatur community-based nutrition programs.

Keterbatasan Studi dan Pertimbangan Validitas

Durasi pengabdian selama lima hari membatasi penilaian jangka panjang terhadap status pertumbuhan antropometri anak. Selain itu, uji laboratorium hanya dilakukan sekali belum ada monitoring perubahan gizi makro-mikro secara berulang. Oleh karena itu, studi tindak lanjut dengan desain quasi-eksperimen dan pengukuran antropometri sebelum-sesudah dalam periode minimal 3–6 bulan sangat direkomendasikan untuk mengevaluasi dampak nyata terhadap penurunan prevalensi stunting.

Implikasi Kebijakan dan Rekomendasi Lanjutan

Hasil positif “Mie Aylor” membuka peluang bagi Pemerintah Desa dan Dinas Kesehatan Kabupaten untuk menjadikan resep ini sebagai salah satu menu gizi tambahan balita (PMT-Balita) di posyandu. Rekomendasi praktis meliputi:

- 1) Pelatihan Berkelanjutan bagi Kader modul pelatihan terstandar dan bahan ajar cetak/digital.
- 2) Kerjasama dengan UKM Lokal produksi berskala kecil untuk distribusi luas, sekaligus meningkatkan ekonomi desa.
- 3) Monitoring dan Evaluasi Terintegrasi pencatatan rutin pertumbuhan balita dan kepatuhan konsumsi “Mie Aylor”.

Dengan langkah-langkah tersebut, program “Gempur Stunting dengan Mie Aylor” dapat berkembang dari kegiatan one-off menjadi program berkelanjutan yang berdampak signifikan pada penurunan angka stunting di Desa Lewopao.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Secara keseluruhan kegiatan pelatihan dengan tema “Gempur Stunting dengan Mie AYLOR di Desa Lewopao Kecamatan Ile Boleng” berjalan dengan baik. Rasa ingin tahu dari ibu PKK setempat akan pengolahan bahan lokal dari daun kelor ini sangat tinggi. Metode pelaksanaan kegiatan ini dimulai dengan penjelasan materi oleh tim yang berhubungan dengan gizi yang terkandung dalam bahan utama yaitu daun kelor, dan juga cara pengolahannya. Kegiatan ini mendapat sambutan sangat baik dari para peserta dan juga aparat desa, yang terbukti dengan antusiasme para peserta dalam mengikuti pelatihan dan kesiapan tempat dan peralatan yang digunakan dalam pelatihan.

Kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa pendekatan sosialisasi partisipatif disertai demonstrasi pembuatan Mie Aylor berhasil meningkatkan pemahaman ibu hamil dan ibu balita tentang pentingnya gizi seimbang terbukti dari kenaikan skor pengetahuan gizi rata-rata dari 45 % menjadi 85 %. Penerimaan sensoris terhadap Mie Aylor juga sangat baik, dengan 92 % peserta menyatakan menyukai produk ini dan 88 % bersedia mengonsumsi secara berkala, yang menunjukkan kecocokan formula rasa, tekstur, dan tampilan dengan kebiasaan lokal. Analisis laboratorium mengonfirmasi bahwa dalam 100 g sajian Mie Aylor terdapat 9,5 g protein dan 4,2 mg zat besi mencukupi minimal 30 % kebutuhan harian balita sehingga potensial menutup defisit mikronutrien pada kelompok rentan. Keterlibatan kader desa sebagai co-fasilitator menjamin transfer pengetahuan dan kesinambungan program, meski durasi lima hari dan monitoring gizi terbatas menuntut evaluasi jangka panjang. Oleh karena itu,

direkomendasikan agar Mie Aylor diintegrasikan ke dalam menu PMT-Balita posyandu, didukung pelatihan berkelanjutan bagi kader, serta kolaborasi dengan UKM lokal untuk produksi skala kecil dan monitoring terpadu pertumbuhan balita demi memastikan dampak signifikan dalam menurunkan angka stunting di Desa Lewopao. Peserta pelatihan juga mengikuti kegiatan sampai tuntas dan tidak meninggalkan tempat sebelum pelatihan berakhir. Proses yang dilaksanakan sampai menghasilkan produk “Mie AYLOR” ini pun langsung dinikmati (dimakan) bersama di lokasi kegiatan.

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari kegiatan pengabdian masyarakat “Pelatihan Mie Aylor”, beberapa saran yang dapat diberikan untuk pengembangan lebih lanjut adalah sebagai berikut:

- 1) Pelatihan pengolahan bahan lokal Lanjutan secara bertahap. Disarankan untuk menyelenggarakan pelatihan lanjutan secara berkala untuk bisa memanfaatkan sumber daya alam dalam upaya mengurangi stunting.
- 2) Penciptaan produk makanan dari bahan lokal yang lebih bervariasi, bergizi dan menambah selera makan dikalangan masyarakat khususnya yang sudah tergolong stunting.
- 3) Penguatan Kesadaran dikalangan ibu-ibu akan pentingnya memperhatikan gizi untuk pertumbuhan generasi masa depan.
- 4) Pendampingan berkelanjutan untuk memastikan implementasi ilmu yang telah diberikan bermanfaat dan menjadi sarana monitoring dan evaluasi perkembangan nilai gizi di masyarakat setempat.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak akan berjalan dengan baik tanpa dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, kami menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

- 1) Kepala Desa Lewopao dan seluruh perangkat desa atas dukungan penuh, fasilitasi lokasi, serta komunikasi yang efektif selama pelaksanaan kegiatan.
- 2) Kelompok PKK Desa Lewopao, yang telah berpartisipasi aktif, antusias, dan terbuka dalam mengikuti seluruh rangkaian pelatihan serta berbagi pengalaman berharga dalam pengembangan usaha tenun ikat.

Kami berharap kegiatan ini menjadi langkah awal yang berkelanjutan untuk memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat Desa Lewopao melalui pelestarian dan pengembangan usaha tenun ikat yang profesional dan berdaya saing.

7. DAFTAR REFERENSI

- da Silva, I. da C. M., da Silva, D. A. M., Ximenes, H. M., Cabral, T. de J. V., & dos Santos Ximenes, H. (2024). Literature Review: Health Promotion Strategies Stunting Prevention in Timor-Leste. *KESANS: International Journal of Health and Science*, 3(11), 532–540.
- Eriyhma, A. (2023). Upaya pemanfaatan daun kelor: pudding daun kelor untuk mencegah stunting. *Abdi Massa: Jurnal Pengabdian Nasional (e-ISSN: 2797-0493)*, 3(02), 45–49.
- Fahrina, N., & Taupik, M. (2023). Implementasi Kebijakan Pencegahan Dan Percepatan Penurunan Stunting Dalam Perbaikan Gizi Anakdi Desa Simpung Layung Kecamatan Muara Uya Kabupaten Tabalong. *Japb*, 6(2), 1360–1379.
- Febtrina, R., Adelia, G., Kharisna, D., Pratiwi, M. D., Angesti, H. M., Marsela, D., Adeliana, A., Putri, A. A., Herrin, P. J., & Rahmadhani, C. A. (2023). Optimalisasi Kader Posyandu Aster dalam Pencegahan Stunting di RW 02 Kelurahan Rejosari Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(7), 2850–2859.
- Harjianti, T., Afandi, D., Rany, N., Jepisah, D., & Marlina, H. (2023). *Analysis of stunting handling strategies in Bangun Sari Village, Kampar Kiri Hilir District, Kampar Regency, Riau Province in 2021*.
- Hidayat, A. (2023). Implementasi Kebijakan Penaggulangan Stunting Di Desa Simpung Layung Kecamatan Muara Uya Kabupaten Tabalong. *JAPB*, 6(2), 524–532.
- Ibrahim, S. N. K., Leus, J. D. C. N., & Dewi, M. P. (2024). Collaborative Governance sebagai Strategi Inovatif dalam Mengatasi Stunting di Kabupaten Flores Timur. *Jurnal Kebijakan Kesehatan Indonesia*, 13(2).
- Kumanireng, H. Y. N. L., & Triputro, R. W. (2021). Gerobak cinta: Model pencegahan stunting di kabupaten flores timur nusa tenggara timur. *Journal of Indonesian Rural and Regional Government*, 5(2), 203–220.
- Lubis, B. B., & Kartika, A. W. (2024). Regulatory Harmonization of Academic Freedom Provisions in the National Education System. *Lex Publica*, 11(1), 201–220.
- Manggala, T., Suminar, J. R., & Hafiar, H. (2021). Faktor-Faktor Keberhasilan Program Promosi Kesehatan “Gempur Stunting” Dalam Penanganan Stunting di Puskesmas Rancakalong Sumedang. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 11(2), 91–102.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai sumber pangan fungsional dan antioksidan. *AGRISIA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2).
- Muhtadiah, D. (2023). Komunikasi Kesehatan Penanganan Stunting Tahun 2022 di Puskesmas Menanga, Kecamatan Solor Timur, Nusa Tenggara Timur. *Journal of Communication Sciences (JCoS)*, 6(1).
- Nuzula, F., Devi, T. E. R., & Yunita, R. D. (2024). Efektifitas Program Inovasi Pencegahan Stunting menuju Banyuwangi Zero Stunting. *Jl-KES (Jurnal Ilmu Kesehatan)*, 8(1), 56–66.
- Pangloli, P., & Royaningsih, S. (1987). Pembuatan mie basah, biscuit marie, dan craker dari terigu dan tepung sagu. *Deputi Bidang Pengkajian Ilmu Dasar Dan Terapan. Jakarta: BPP Teknologi*.

- Peten, Y. Y. P., Lamawuran, Y. D., & Ratumakin, P. A. K. (2023). Penanganan Stunting Dalam Budaya Patriarki: Analisis Gender Program Gerobak Cinta Di Kabupaten Flores Timur. *Trias Politika*, 7(2), 262–281.
- Sumadiasa, I. W. L., Dradjat, A. S., LukmanHY, L., Zaenuri, L. A., Rodiah, R., Hidayah, N., & Triyani, R. S. (2024). MANAJEMEN REPRODUKSI KAMBING PERAH MENUJU KECUKUPAN PROTEIN ASAL SUSU DAN MITIGASI STUNTING. *Jurnal Pepadu*, 5(4), 706–714.
- 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.