Kreatif : Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara
Volume 5 Nomor 1 Maret 2025
e-ISSN: 2962-3839; p-ISSN: 2962-4436, Hal. 134-143
DOI: https://doi.org/10.55606/kreatif.v5i1.7099
Available online at: https://researchhub.id/index.php/kreatif

Pelatihan Pembuatan Jajanan Berupa Olahan Bahan Dasar Kelor bagi Masyarakat untuk Meningkatkan Status Gizi Anak Prasekolah di Desa Botumoito

Training in Making Snacks from Moringa-Based Ingredients for the Community to Improve the Nutritional Status of Preschool Children in Botumoito Village

Radia Hafid[1*], Ridha Hafid[2], Fatmawaty Damiti[3], Ratna Ahmad[4]
[1,3,4]Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia
[2]Program Studi Keperawatan, Fakultas Olahraga dan Kesehatan,
Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

Alamat: Kampus I, Jl. Jend. Sudirman No.6, Kota Gorontalo, Gorontalo 96128
Korespondensi penulis: radiahafid@ung.ac.id

Article History:
Received: Juni 01, 2021
Revised: Juni 15, 2021
Accepted: Juni 29, 2025
Published: Juli 01, 2025

Keywords: *Child Nutrition, Child Snacks, Moringa Leaves.*

Abstract: *Nutritional problems in preschool children in Indonesia, including in Botumoito Village, Botumoito Sub-district, Boalemo District, are a major concern in an effort to improve the quality of public health. One of the solutions offered is the utilisation of Moringa (Moringa oleifera), which is rich in nutrients such as vitamins, minerals and protein. This training activity aims to improve the knowledge and skills of the community, especially mothers, in processing moringa into healthy snacks for preschool children. The training method includes an understanding of the nutritional content of moringa, moringa-based food processing techniques, as well as how to present it attractively to children. The results of this training are expected to improve the nutritional status of preschool children through better quality food intake and open economic opportunities for the community through the production and sale of moringa-based snacks. The programme is also expected to have a sustainable positive impact on improving family welfare and children's health in the area.*

Abstrak.

Masalah gizi pada anak prasekolah di Indonesia, termasuk di Desa Botumoito, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo, menjadi perhatian utama dalam upaya meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat. Salah satu solusi yang ditawarkan adalah pemanfaatan kelor (*Moringa oleifera*), yang kaya akan nutrisi seperti vitamin, mineral, dan protein. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu, dalam mengolah kelor menjadi jajanan sehat bagi anak prasekolah. Metode pelatihan mencakup pemahaman tentang kandungan gizi kelor, teknik pengolahan makanan berbasis kelor, serta cara penyajian yang menarik bagi anak-anak. Hasil dari pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan status gizi anak-anak prasekolah melalui asupan makanan yang lebih berkualitas serta membuka peluang ekonomi bagi masyarakat melalui produksi dan penjualan jajanan berbahan dasar kelor. Program ini juga diharapkan dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan dalam peningkatan kesejahteraan keluarga dan kesehatan anak di daerah tersebut.

Kata kunci: Jajanan Anak, Daun Kelor, Gizi Anak.

1. LATAR BELAKANG

Anak-anak dengan status gizi kurang masih menjadi salah satu masalah kesehatan masyarakat yang utama di Indonesia. Di negara berkembang kekurangan gizi memberikan kontribusi terhadap tingginya rata-rata angka kematian. Tidak mempunyai cadangan lemak dan sangat sedikit otot dialami oleh anak-anak dengan kekurangan gizi. Ketika

terjadi kekurangan nutrisi, anak-anak mengalami insiden penyakit yang tinggi karena tubuh tidak mampu melawan infeksi sehingga perkembangan otak menjadi lambat (Papotot, 2021).

Gizi adalah suatu proses organisme menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses digesti, absobsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ, serta menghasilkan energy (Lailani, 2022).

Nutrisi adalah salah satu komponen yang penting dalam menunjang keberlangsungan proses pertumbuhan dan perkembangan. Nutrisi menjadi kebutuhan untuk tumbuh dan berkembang selama masa pertumbuhan. Dalam nutrisi terdapat kebutuhan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan seperti protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin, dan air. Apabila kebutuhan nutrisi seseorang tidak atau kurang terpenuhi maka dapat menghambat pertumbuhan dan perkembangannya (Hidayat, 2008).

Keadaan gizi merupakan gambaran apa yang dikonsumsi oleh seseorang dalam jangka waktu yang lama. Karena itu, ketersediaan zat gizi di dalam tubuh seseorang termasuk bayi dan balita menentukan keadaan gizi bayi dan balita apakah kurang, optimum atau lebih. Makanan yang diberikan pada bayi dan balita akan digunakan untuk pertumbuhan badan, karena itu status gizi dan pertumbuhan dapat dipakai sebagai ukuran untuk memantau kecukupan gizi bayi dan balita, dimana seluruh pertumbuhan dan kesehatan balita erat kaitannya dengan masukkan makanan yang memadai. Pertumbuhan dan perkembangan yang optimal pada balita memerlukan makanan yang sesuai dengan balita yang sedang tumbuh (Maryunani, 2010).

Kurang gizi akan berdampak pada perkembangan otak dimana hubungan tersebut juga berkaitan dengan kemampuan berpikir. Anak yang mengalami status gizi kurang, secara langsung akan berpengaruh pada perkembangan motorik. Hal tersebut didukung dengan penelitian Rezky (2017) di Kecamatan Dau yang menunjukan bahwa adanya hubungan antara status gizi dengan perkembangan motorik kasar pada anak usia prasekolah sehingga perlu dilakukan tindakan untuk meningkatkan perkembangan motorik kasar anak yaitu dengan memberikan asupan gizi yang seimbang kepada anak seperti memberikan kalori, protein dan vitamin, yodium, zat besi dan mineral lainnya.

Tanaman kelor (*Moringa oleifora*) merupakan tanaman fast growing dan sangat toleran terhadap iklim yang ekstrim serta sebagai alternatif pengganti pangan tersedia Small (Purwati, 2019).

Daun kelor telah dikenal sebagai salah satu sumber pangan yang kaya nutrisi dan memiliki banyak manfaat kesehatan. Daun kelor memiliki banyak manfaat bagi kesehatan ibu dan mengandung berbagai jenis vitamin A, E, C dan tinggi (Hafid, 2022). Di berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia, kelor telah digunakan sebagai bahan pangan fungsional untuk meningkatkan status gizi, khususnya di kalangan anak-anak prasekolah.

Kesehatan dan gizi anak-anak prasekolah merupakan fondasi penting dalam pembangunan kesehatan masyarakat. Anak-anak prasekolah, yang berada pada fase kritis pertumbuhan dan perkembangan, memerlukan asupan gizi yang memadai untuk mendukung pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, dan fungsi imun yang optimal. Namun, di Desa Botumoito, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo, masalah gizi seperti stunting dan anemia masih menjadi tantangan yang signifikan, disebabkan oleh kurangnya akses terhadap sumber pangan bergizi serta kurangnya pengetahuan tentang gizi.

Daun kelor yang dikenal dengan sebutan "pohon ajaib", merupakan salah satu solusi potensial untuk masalah ini. Kelor kaya akan nutrisi seperti protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi, serta senyawa bioaktif yang memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi. Dengan kandungan nutrisi yang demikian lengkap, kelor memiliki potensi besar untuk membantu memperbaiki status gizi, terutama pada kelompok yang rentan seperti anak-anak prasekolah.

Meskipun manfaat daun kelor telah dikenal, pemanfaatannya sebagai bahan pangan di Desa Botumoito masih terbatas. Hambatan utama adalah kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai cara mengolah kelor menjadi makanan yang menarik dan enak dikonsumsi, khususnya dalam bentuk jajanan yang digemari oleh anak-anak. Jajanan yang tidak hanya bergizi tetapi juga disukai anak-anak dapat menjadi alat yang efektif untuk memperbaiki status gizi mereka.

Oleh karena itu, diperlukan inisiatif berupa pelatihan pembuatan jajanan berbahan dasar kelor bagi masyarakat Desa Botumoito. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelor menjadi berbagai jenis jajanan yang menarik dan bergizi. Selain meningkatkan status gizi anak-anak prasekolah, pelatihan ini juga dapat membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat melalui produksi dan penjualan jajanan berbahan dasar kelor.

2. KAJIAN TEORITIS

Gizi Anak Prasekolah

Anak prasekolah merupakan kelompok usia 1–5 tahun yang sedang mengalami pertumbuhan dan perkembangan pesat, sehingga membutuhkan asupan gizi yang optimal. Pada masa ini, kekurangan gizi dapat berdampak jangka panjang, seperti gangguan pertumbuhan, penurunan daya tahan tubuh, dan keterlambatan perkembangan kognitif (Soetjiningsih, 2013). Asupan gizi anak sangat dipengaruhi oleh kebiasaan makan, ketersediaan makanan bergizi, serta pengetahuan orang tua mengenai gizi seimbang.

Permasalahan Gizi di Masyarakat

Masalah gizi masih menjadi tantangan di banyak wilayah, terutama di pedesaan. Prevalensi balita yang mengalami stunting, wasting, maupun underweight menunjukkan bahwa masih banyak anak yang tidak mendapatkan asupan zat gizi makro dan mikro yang cukup (Kemenkes RI, 2021). Salah satu faktor penyebabnya adalah keterbatasan akses terhadap pangan bergizi dan kurangnya edukasi masyarakat mengenai pentingnya makanan sehat, terutama jajanan anak yang bergizi dan aman.

Potensi Daun Kelor sebagai Sumber Pangan Bergizi

Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal sebagai "miracle tree" karena kandungan gizinya yang sangat tinggi, seperti vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, dan protein. Kelor juga memiliki aktivitas antioksidan dan antiinflamasi yang bermanfaat bagi kesehatan (Fuglie, 2001). Dalam 100 gram daun kelor segar terkandung sekitar 2 gram protein dan 4 kali vitamin A lebih tinggi daripada wortel (Fahey, 2005). Karena potensinya, daun kelor sangat layak dijadikan bahan dasar makanan tambahan atau jajanan sehat bagi anak-anak.

Pelatihan Masyarakat dalam Peningkatan Gizi

Pelatihan bagi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, merupakan pendekatan strategis dalam program pemberdayaan gizi anak. Melalui pelatihan, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan makanan lokal menjadi produk bergizi dan menarik untuk anak-anak. Pemberdayaan ini juga berperan dalam mengubah perilaku konsumsi dan meningkatkan status gizi secara berkelanjutan (Notoatmodjo, 2012). Pelatihan pembuatan olahan makanan berbasis kelor dapat menjadi intervensi nyata dalam mengatasi masalah kekurangan gizi di tingkat rumah tangga.

Jajanan Sehat sebagai Solusi Gizi Anak

Jajanan sehat merupakan alternatif penting dalam memenuhi kebutuhan gizi anak, terutama di luar waktu makan utama. Jajanan yang berbahan dasar lokal dan kaya gizi dapat meningkatkan asupan harian anak tanpa membebani ekonomi keluarga. Produk seperti kue, puding, atau keripik berbahan daun kelor memiliki potensi untuk disukai anak-anak jika dikemas dengan inovatif dan menarik (Suyatno et al., 2020). Selain itu, jajanan sehat berperan dalam membentuk pola makan anak sejak dini agar terbiasa dengan makanan yang bergizi.

3. METODE PENELITIAN

Persiapan dan Pembekalan

Mekanisme pelaksanaan kegiatan KKN Tematik Tahun 2024 di Desa Botumoito, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo meliputi tahapan:

1) Perekrutan mahasiswa KKN Tematik Tahun 2024 berjumlah 14 Mahasiswa,
2) Pembekalan (*coaching*) dari pihak LPPM Universitas Negeri Gorontalo,
3) Pembekalan (*coaching*) dari pihak Dosen Pendamping Lapangan,
4) Persiapan alat dan bahan kegiatan KKN Tematik Tahun 2024 diantaranya: kaos lapangan mahasiswa KKN, bendera posko, spanduk kegiatan, spanduk lokasi, kelengkapan kegiatan pelatihan sebagai kegiatan inti dan keperluan makanan.
5) Kesiapan keberangkatan dan kegiatan penarikan mahasiswa KKN Tematik Tahun 2024

Materi persiapan dan pembekalan kepada Mahasiswa KKN Tematik Tahun 2024 sebelum ke lokasi mencakup hal-hal sebagai berikut:

1) Sesi pembekalan /*coaching*
2) Fungsi Mahasiswa KKN Tematik Tahun 2024 oleh Kepala LPPM UNG
3) Panduan dan pelaksanaan Program KKN Tematik tahun 2024
4) Sambutan pemerintah setempat
5) Materi tentang Tema KKN Tematik Tahun 2024

Sesi pembekalan/simulasi yang dilaksanakan oleh Dosen Pendamping Lapangan terdiri dari pemahaman mengenai alat yang diperlukan dalam kegiatan KKn Tematik Tahun 2024 dan proses pelatihannya. Pelaksanaan kegiatan KKN Tematik Tahun 2024 di lokasi KKN di Desa Botumoito berlangsung 45 hari terdiri dari tahap:

1) Pelepasan Mahasiswa KKN Tematik Tahun 2024 oleh LPPM UNG.
2) Pengantaran Mahasiswa KKN Tematik Tahun 2024 ke lokasi KKN oleh DPL.

3) Penyerahan Mahasiswa KKN Tematik Tahun 2024 ke lokasi oleh Dosen Pendamping Lapangan kepada pejabat setempat.
4) Pengarahan lapangan oleh Dosen Pendamping Lapangan (DPL) dibantu oleh pemerintah setempat.
5) Monitoring dan evaluasi perdua minggu kegiatan
6) Monitoring dan evaluasi pertengahan kegiatan
7) Monitoring dan evaluasi akhir kegiatan KKN Tematik Tahun 2024.
8) Penarikan Mahasiswa KKN Tematik Tahun 2024.

Rencana Aksi Program

Pada tahap rencana aksi program KKN Tematik tahun 2024 ini, hal yang dilakukan tentunya dengan terlebih dahulu mendiskusikan program ini kepada pihak kepala desa dan aparatnya terkait program inti yang akan dilaksanakan. Menjelaskan secara detail terkait sasaran dan tujuan pelaksanaan program tersebut. Adapun yang menjadi sasaran program dalam KKN Tematik ini, ditujukan kepada ibu rumah tangga di Desa Botumoito yang memiliki anak prasekolah. Mereka dipilih karena peran pentingnya dalam menyediakan makanan dan menjaga kesehatan anak-anak di rumah. Peserta akan diberikan pelatihan tentang pembuatan jajanan berupa olahan bahan dasar kelor yakni sostel dan peyek kelor. Dari pelatihan ini diharapkan ibu rumah tangga mampu mengolah kelor menjadi jajanan sehat yang kaya nutrisi untuk anak-anak dan memberikan peluang ekonomi baru untuk dapat mengembangkan usaha kecil dengan memproduksi jajanan berbahan dasar kelor.

Pelaksanaan Kegiatan

Program pelatihan pembuatan jajanan berupa olahan bahan dasar kelor bagi masyarakat untuk meningkatkan status gizi anak prasekolah di desa Botumoito bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga, tentang pentingnya gizi seimbang bagi perkembangan anak, serta mengenalkan kelor sebagai sumber makanan bergizi. Pogram ini dilakukan melalui beberapa tahap yang sistematis dan terstruktur, yakni dimulai dari tahap persiapan. Pada tahap ini mahasiswa mengadakan pertemuan awal dengan pihak pemerintah desa, Puskesmas, dan dinas terkait untuk mendapatkan dukungan dan memastikan kelancaran program. Selain itu mengundang ibu-ibu rumah tangga yang memiliki anak prasekolah untuk mengikuti pelatihan. Kriteria peserta mencakup kesediaan untuk berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan dan keinginan untuk meningkatkan status gizi anak-anak mereka. Peralatan yang

dibutuhkan pada program ini adalah kompor, wajan, loyang, sendok dan lain sebagainya. Sedangkan bahan yang digunakan adalah tepung, telur, daun kelor, sedrei, bumbu dan lain sebagainya.

Pelaksanaan program inti dilakukan pada hari Minggu, 6 September 2024 bertempat di Kantor Desa Botumoito, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo. Program ini dilakukan dalam dua sesi, yakni sesi satu, peserta diberikan edukasi tentang pentingnya gizi seimbang untuk tumbuh kembang anak prasekolah dan kandungan nutrisi kelor. Materi yang diberikan mencakup : perkembangan gizi dalam perkembangan anak, dampak kekurangan gizi, penjelasan tentang apa itu kelor, manfaat kelor bagi kesehatan, penyajian kelor dalam makanan (sosis telur kelor dan peyek kelor). Pada sesi dua, praktik langsung pembuatan jajanan sehat berbahan kelor, seperti sosis telur kelor dan peyek kelor oleh pemateri.

Kegiatan tersebut berjalan dengan baik dan lancar, juga mendapat apresiasi yang besar dari pemerintah desa, Puskesmas dan respon positif serta antusiasme masyarakat. Berikut gambaran kegiatan inti KKN Tematik 2024 yang sukses terlaksana di desa Desa Botumoito, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Botumoito, khususnya para ibu rumah tangga, dalam memanfaatkan kelor sebagai bahan dasar jajanan yang bergizi untuk anak-anak prasekolah. Kelor dipilih karena memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, meliputi vitamin, mineral, protein, dan antioksidan yang dapat mendukung perkembangan fisik dan kognitif anak. Selain itu, kelor juga merupakan bahan yang mudah ditemukan di daerah ini, sehingga memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk pangan lokal yang bernilai tinggi.

Pelatihan yang dilaksanakan mencakup beberapa tahap, mulai dari sosialisasi tentang manfaat gizi kelor hingga praktik langsung pengolahan berbagai jenis jajanan. Selama pelatihan, para peserta mendapatkan pemahaman tentang pentingnya pemenuhan gizi anak usia dini, khususnya bagi anak prasekolah yang berada dalam masa-masa penting perkembangan fisik dan mental.

Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat terkait gizi dan keterampilan dalam mengolah bahan kelor. Masyarakat tidak hanya mempelajari cara mengolah kelor menjadi jajanan yang sehat, tetapi juga memahami cara penyajiannya agar menarik bagi anak-anak. Berbagai jajanan yang dihasilkan, seperti sosis telur kelor dan

peyek kelor dapat menjadi alternatif jajanan sehat yang dapat menggantikan jajanan kurang sehat yang umumnya dijual di sekitar lingkungan prasekolah.

Secara lebih spesifik, dampak dari pelatihan ini adalah melalui pelatihan ini secara signifikan meningkatkan pengetahuan peserta mengenai manfaat daun kelor dan pentingnya gizi seimbang bagi anak-anak. Para ibu yang sebelumnya tidak tahu cara mengolah kelor menjadi makanan yang lezat kini mampu membuat berbagai jenis jajanan yang digemari anak-anak. Peningkatan keterampilan ini juga dapat menjadi modal bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan kelor, yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Gambar 1. Praktik Langsung Pembuatan Jajanan Sehat Berbahan Kelor (Sosis Telur Kelor dan Peyek Kelor

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Program *Pelatihan Pembuatan Jajanan Berupa Olahan Bahan Dasar Kelor* di Desa Botumoito berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah kelor menjadi jajanan bergizi yang dapat meningkatkan status gizi anak-anak prasekolah. Pelatihan ini membawa dampak positif, baik dari segi kesadaran masyarakat akan pentingnya asupan gizi yang seimbang bagi anak-anak, maupun dari aspek pemberdayaan ekonomi melalui potensi usaha jajanan sehat berbahan kelor.

Masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga, telah memiliki pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya gizi seimbang dan manfaat daun kelor sebagai bahan makanan bernutrisi tinggi. Mereka juga telah dibekali keterampilan praktis dalam mengolah kelor menjadi berbagai jenis jajanan yang menarik dan mudah dikonsumsi oleh anak-anak prasekolah. Selain dampak gizi, program ini juga membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro berbasis produk olahan kelor, yang dapat

membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Adanya minat dari peserta untuk terus mengembangkan keterampilan ini menunjukkan potensi keberlanjutan program dalam jangka panjang. Beberapa saran yang dapat disampaikan untuk pengembangan dalam program ini adalah :

1) Untuk mendukung keberlanjutan program, disarankan agar pemerintah desa dan pihak terkait menyediakan akses lebih mudah terhadap peralatan pengolahan makanan serta bahan baku kelor yang berkualitas. Hal ini akan membantu masyarakat dalam melanjutkan produksi jajanan berbasis kelor secara mandiri dan berkelanjutan.
2) Untuk memperluas dampak program, disarankan agar program pelatihan ini melibatkan lebih banyak pemangku kepentingan, seperti dinas kesehatan, organisasi masyarakat, dan lembaga pendidikan. Kolaborasi ini akan membantu dalam meningkatkan cakupan program serta memastikan adanya dukungan berkelanjutan bagi masyarakat dalam meningkatkan gizi anak-anak prasekolah.

DAFTAR REFERENSI

Fahey, J. W. (2005). Moringa oleifera: A review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties. Part 1. *Trees for Life Journal*, *1*(5).

Fuglie, L. J. (2001). *The miracle tree: The multiple attributes of Moringa*. Dakar: Church World Service.

Hafid, R. (2022). Pengaruh biskuit biji labu dan kapsul kelor terhadap kadar malondialdehida (MDA) dan hasil kelahiran ibu hamil. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, *10*(F), 278–282. https://doi.org/10.3889/oamjms.2022.8619

Hidayat, A. A. (2008). *Ilmu kesehatan anak untuk pendidikan kebidanan*. Jakarta: Salemba Medika.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Laporan nasional Riskesdas 2021*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

Lailani, F. K. (2022). Literature review: Masalah terkait malnutrisi: Penyebab, akibat, dan penanggulangannya. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*, *2*(2). ISSN 2829-2057.

Maryunani, A. (2010). *Ilmu kesehatan anak dalam kebidanan*. Jakarta: Trans Info Media.

Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi kesehatan dan ilmu perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.

Papotot, G. S. (2021). Pengaruh kekurangan nutrisi terhadap perkembangan sistem saraf anak. *Jurnal Biomedik*, *13*(3), 266–273. https://doi.org/10.35790/jbm.13.3.2021.31830

Purwati. (2019). Evaluasi daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mahakam*, *3*(2). https://journal.uwgm.ac.id/index.php/abdimasmahakam

Rezky, R. (2017). Hubungan status gizi dengan perkembangan motorik kasar anak usia prasekolah di wilayah kerja Posyandu Kalisongo Kecamatan Dau. *Nursing News: Jurnal Ilmiah Keperawatan*, *2*(3), 93–102.

Soetjiningsih. (2013). *Tumbuh kembang anak*. Jakarta: EGC.

Suyatno, S., Widya, D., & Apriani, R. (2020). Inovasi olahan pangan lokal berbasis daun kelor sebagai upaya pencegahan stunting pada balita. *Jurnal Gizi Indonesia*, *8*(2), 101–110.