

## **PENINGKATAN PENGETAHUAN KADER POSYANDU DALAM PEMBUATAN MAKANAN SELINGAN BERBAHAN DASAR IKAN NILA DAN BAYAM SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN STUNTING DI KELURAHAN GUNTING MANGGIS**

Nany Suryani<sup>1</sup>, Norhasanah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Gizi STIKes Husada Borneo  
Jalan A. Yani Km 30,5, Banjarbaru, Indonesia  
nan\_cdy@yahoo.co.id

### **Abstract**

*Providing additional food (PMT) is one of the government programs through integrated health posts to meet the nutritional intake of toddlers to prevent stunting. Additional food can be made from local food ingredients that are easily available and quite affordable, such as tilapia and spinach. The purpose of this community service activity is to provide information and knowledge to integrated health posts cadres about making healthy nutritious snacks made from tilapia and spinach. This activity was carried out in the hall of Guntung Manggis Village. The implementation of this activity was carried out in three stages, the first stage was preparation, the second was the implementation of counseling and training activities which began with pretest knowledge and skills activities before the start of providing material, the third was the implementation of the posttest and closing of the activity. The results of this activity were an increase in the knowledge of integrated health posts cadres in making PMT made from tilapia and spinach as an effort to prevent stunting where the results obtained based on filling out the questionnaire showed that 75% of participants had a score below 70 on the pretest and 100% of participants had a score above 70 on the posttest results. These bakpao and sempol products made from tilapia and spinach can be used as a PMT menu option as an effort to provide snacks to prevent stunting. This product can also be developed as a household business to support the economy of posyandu cadres in the Guntung Manggis Village area.*

**Keywords** : *spinach, stunting, tilapia*

### **Abstrak**

Pemberian makanan tambahan (PMT) merupakan salah satu program pemerintah melalui posyandu untuk memenuhi asupan gizi balita untuk mencegah *stunting*. Makanan tambahan dapat dibuat dari bahan pangan lokal yang mudah didapat dan harganya cukup terjangkau, seperti ikan nila dan bayam. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada kader posyandu tentang pembuatan makanan selingan sehat bergizi berbahan ikan nila dan bayam. Kegiatan ini dilakukan di aula Kelurahan Guntung Manggis. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam tiga tahapan, tahap pertama adalah persiapan, kedua adalah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dimulai dengan kegiatan *pretest* pengetahuan dan keterampilan sebelum dimulainya pemberian materi, ketiga adalah pelaksanaan *posttest* dan penutupan kegiatan. Hasil kegiatan ini adalah adanya peningkatan pengetahuan kader posyandu dalam pembuatan PMT berbahan dasar ikan nila dan bayam sebagai upaya pencegahan *stunting* dimana hasil yang didapatkan berdasarkan pengisian kuesioner terdapat 75% peserta memiliki nilai dibawah 70 pada *pretest* dan 100% peserta memiliki nilai diatas 70 pada hasil *posttest*. Produk bakpao dan sempol berbahan ikan nila dan bayam ini dapat dijadikan pilihan menu PMT sebagai upaya pemberian makanan selingan dalam mencegah *stunting*. Produk ini juga dapat dikembangkan sebagai usaha rumah tangga dalam menyokong ekonomi kader posyandu wilayah Kelurahan Guntung Manggis.

**Kata kunci** : bayam, ikan nila, *stunting*

### **Pendahuluan**

Balita merupakan salah satu aset bangsa yang tidak ternilai, sehingga harus mendapat perhatian khususnya pertumbuhan dan perkembangannya. Salah satu permasalahan kesehatan balita yang utama di Indonesia adalah *stunting*. Menurut Riset Kesehatan Dasar 2018 prevalensi *stunting* di Indonesia sebesar 30,8% (Kemenkes RI, 2018). Berdasarkan data Survei

Kesehatan Indonesia tahun 2023, prevalensi *stunting* nasional adalah 21,5%, prevalensi *Stunting* di Provinsi Kalimantan Selatan adalah 24,7% dan untuk Kota Banjarbaru adalah 12,4% (Kemenkes RI., 2024). Berdasarkan data EPPGBM tahun 2023 di Kecamatan Landasan Ulin, prevalensi *stunting* di Kelurahan Guntung Manggis sebanyak 18,95%. Angka ini masih di atas target penurunan *stunting* yang ditetapkan

pada Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) bidang kesehatan tahun 2020-2024, yaitu sebesar 14% (Bappenas., 2019). Prevalensi *stunting* ini masih tergolong masalah kesehatan masyarakat yang tinggi yaitu berada pada rentang 20%-<30% (De onis *et al.*, 2019).

Salah satu faktor penyebab terjadinya *stunting* adalah asupan zat gizi yang kurang dari kebutuhan. Hal ini yang dapat menimbulkan dampak pada kerentanan terhadap penyakit infeksi, tingkat kecerdasan anak, menurunnya produktivitas dan dapat menghambat pertumbuhan ekonomi (Kemenkes RI, 2018). Asupan makan dengan zat gizi yang lengkap dan beragam dapat mendukung masa pertumbuhan dan perkembangan anak balita. Kecukupan asupan makan menjadi fokus bagi tumbuh kembang balita (Fauziah dkk., 2020). Apabila asupan gizi balita tidak terpenuhi dalam jangka waktu yang lama maka akan berkaitan dengan terjadinya masalah gizi kurang energi protein.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berupa makanan selingan yang sehat dan bergizi sesuai dengan kebutuhan dan berpengaruh terhadap status gizi anak. Tujuan dari adanya PMT adalah memberikan makanan pada balita yang sudah memasuki usia untuk makanan selain ASI dalam mengatasi dan mencegah masalah gizi yang terjadi pada balita di masyarakat (Sinaga *et al.*, 2023). Program pemberian makanan tambahan yang sesuai dapat meningkatkan asupan gizi balita karena dapat menyumbangkan zat gizi harian selain konsumsi makanan utama. Selanjutnya menurut (Bobihu *et al.*, 2023) bahwa pengembangan makanan tambahan perlu dilakukan sehingga menyediakan menu PMT yang bervariasi. Dengan menu PMT yang bervariasi dapat mencegah kebosanan dan memberikan motivasi kepada ibu balita untuk mengunjungi posyandu.

Kader posyandu yang ada di Kelurahan Guntung Manggis merupakan para ibu-ibu PKK dengan latar belakang pendidikan rata-rata tamatan Sekolah Menengah Atas (SMA). Ibu kader yang aktif di posyandu masih memiliki pengetahuan yang kurang berkaitan dengan *stunting* dan bagaimana cara pencegahannya. Hal ini dapat dilihat dari setiap kegiatan rutin yang dilakukan hanya melakukan pengukuran

antropometri saja dan pemberian PMT. Namun PMT yang disediakan masih belum bervariasi, hal ini dikarenakan adanya keterbatasan sumber daya yang dimiliki baik sumber daya manusia maupun biaya. Kegiatan pelatihan dapat mendukung peningkatan pengetahuan kader malam membuat makanan tambahan dengan menggunakan pangan lokal. Menurut (Asykari *et al.*, 2023) demonstrasi pembuatan PMT dapat membrikan pengetahuan kepada kader dalam mengembangkan PMT dengan memanfaatkan potensi pangan lokal sebagai upaya dalam pencegahan *stunting*.

Beberapa bahan pangan lokal yang baik untuk mengolah PMT adalah ikan nila dan bayam. Ikan nila merupakan ikan yang mengandung protein cukup tinggi, dimana dalam 100g ikan memiliki kandungan protein sebanyak 18,7g (Kemenkes RI., 2020). Bayam merupakan sayuran yang banyak mengandung vitamin, mineral dan serat yang cukup baik untuk dikonsumsi oleh anak balita. Selain itu Ikan nila dan bayam merupakan bahan makanan yang termasuk mudah didapatkan dan harga yang cukup terjangkau.

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan peningkatan pengetahuan kader dalam pembuatan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) Berbahan Dasar Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dan Bayam (*Amaranthus Spp*) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Kelurahan Guntung Manggis.

### **Metode Pelaksanaan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini dilaksanakan pada hari Senin, 21 Oktober 2024 jam 09.00 WITA di Aula Kelurahan Guntung Manggis, Kecamatan Landasan Ulin, Kota Banjarbaru, Provinsi Kalimantan Selatan. Kegiatan ini melibatkan 12 orang kader posyandu dan 8 orang mahasiswa. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahap, yaitu:

#### **1. Tahap persiapan**

Persiapan kegiatan dilakukan mulai dari analisis situasi, identifikasi masalah yang ada di masyarakat, penyusunan program berdasarkan masalah yang diperoleh, perijinan tempat pelaksanaan dan koordinasi dengan tim serta para kader sebagai peserta kegiatan PkM.

## 2. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan mulai dari registrasi peserta, tim PkM dan para tokoh masyarakat dilanjutkan dengan pembukaan, pengisian kuesioner *pretest* dan penyampaian materi pelatihan dengan menggunakan slide *power point* yang dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab serta praktik olahan menu PMT.

## 3. Tahap evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan pengisian kuesioner *posttest*, dilanjutkan dengan praktik pembuatan makanan selingan berbahan dasar ikan nila dan bayam sebagai kudapan yang dapat digunakan untuk PMT posyandu.

berisiko memiliki keturunan yang lahir dengan kondisi berat badan lahir rendah (BBLR) (Apriluana G dan Fikawati, 2018).

Pencegahan *stunting* dapat dilakukan diantaranya: 1) Terpenuhinya kebutuhan gizi anak saat usia 1000 HPK; 2) Terpenuhinya kebutuhan zat gizi ibu saat hamil; 3) Konsumsi protein yang cukup pada menu harian pada makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI); 4) Selalu menjaga kebersihan sanitasi dan kebutuhan air bersih; 5) Rutin membawa balita ke Posyandu minimal satu bulan sekali (Kemenkes RI., 2024). Selain itu pengetahuan gizi yang baik bagi seorang ibu sangat diperlukan karena ibu sebagai ujung tombak dalam penyedia makanan untuk anggota keluarga (Norhasanah dan Suryani N., 2025).

Upaya dalam mencegah *stunting* juga dilakukan oleh para kader posyandu, karena posyandu merupakan tempat pelayanan kesehatan ibu dan anak pada garda terdepan yang memiliki peran krusial dalam upaya pencegahan *stunting*. Oleh karena itu peningkatan pengetahuan meningkatkan pengetahuan kader tentang *stunting* sangat diperlukan mulai dari pengukuran antropometri berat badan, panjang badan dan tinggi badan anak serta pengolahan produk PMT berbahan dasar pangan lokal yang tepat guna mencegah terjadinya *stunting*.

PMT balita adalah makanan selain makan utama bagi balita yang terbuat dari bahan pangan lokal dengan kandungan zat gizi yang sesuai untuk diberikan kepada balita usia 6 – 59 bulan untuk mencukupi kebutuhan gizi (Kemenkes RI, 2011). Menurut Undang-undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012, pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Ikan nila dan bayam merupakan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk pengolahan produk PMT. Ikan nila merupakan salah satu ikan air tawar yang banyak dinikmati oleh masyarakat. Begitu juga sayuran hijau bayam, yang banyak dijumpai dan memiliki harga yang sangat terjangkau, bahkan pada beberapa tempat di wilayah kelurahan Guntung Manggis terdapat kebun bayam disekitar lingkungan rumah. Kandungan nilai gizi ikan nila dan bayam, dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

## Hasil dan Pembahasan

### Peningkatan Pengetahuan Kader Posyandu tentang Stunting

Kegiatan dimulai dengan pengisian kuesioner *pretest* oleh kader, yang berguna untuk mengukur tingkat pengetahuan sebelum kegiatan pelatihan. Tahap pertama adalah pemberian materi edukasi guna dapat meningkatkan pengetahuan kader posyandu tentang *stunting* yang dilakukan dengan cara memberikan edukasi secara berkala agar para kader tidak merasa bosan. Materi edukasi kali ini disampaikan oleh ketua tim dengan outline meliputi pengertian *stunting*, penyebab dan akibat *stunting*, cara mencegah kejadian *stunting*, pentingnya 1000 hari pertama kehidupan, gizi seimbang untuk anak balita dan materi terkait Pemberian Makanan Tambahan (PMT) baik untuk ibu hamil maupun untuk anak balita serta pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi PMT. *Stunting* merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak balita akibat kekurangan gizi kronis terutama pada 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), dimana kondisi ini disebabkan oleh kekurangan asupan zat gizi dalam waktu lama serta disertai dengan adanya penyakit infeksi (Kemenkes RI., 2024). Akibat kondisi *stunting* dalam jangka panjang dapat mengakibatkan adanya gangguan perkembangan fisik, mental, intelektual serta kognitif. Anak dengan kondisi *stunting* sampai usia 5 tahun sulit diperbaiki dan berlanjut hingga usia dewasa serta dapat

Tabel 1  
Kandungan Zat Gizi Ikan Nila dan Bayam per 100 gram

Komponen gizi	Ikan Nila	Bayam
Energi (kkal)	89	16
Protein (g)	18,7	0,9
Lemak (g)	1	0,4
Karbohidrat (g)	0	2,9
Kalsium (mg)	96	166
Fosfor (mg)	209	76
Zat besi (mg)	1,5	3,5
Vitamin C (mg)	0	41
Air (g)	79,7	94,5
Berat Dapat Dimakan (%)	80	71

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (2019).

### Pelatihan Pengolahan PMT Berbahan Dasar Ikan Nila dan Bayam

Pada pelatihan pembuatan PMT berbahan dasar ikan nila dan bayam ini dibuat dua produk yaitu bakpao bayam isi abon ikan nila dan sempol ikan nila bayam. Kegiatan pelatihan dibagi menjadi 4 (empat) kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 3 (tiga) orang kader. Tiap kelompok didampingi oleh 2 (dua) orang mahasiswa. Peralatan masak yang digunakan disiapkan oleh para peserta masing-masing mulai dari kompor, gas LPG, wajan, panci, sutil, ulekan, talenan, pisau, waskom, piring dan sendok. Adapun bahan makanan yang digunakan pada pelatihan ini disiapkan oleh tim kegiatan, sehingga seluruh peserta dapat dengan mudah dan menikmati setiap

proses kegiatan pelatihan pengolahan PMT berbahan dasar pangan lokal ikan nila dan bayam, adapun resep pengolahan dapat dilihat pada Tabel 3.



Gambar 1 Persiapan kegiatan pelatihan

Peserta pada kegiatan ini yaitu para kader posyandu dari kelurahan Guntung Manggis sebanyak 12 orang dengan tingkat pengetahuan tentang *stunting* dan pengolahan PMT yang berbeda-beda. Indikator keberhasilan tingkat pengetahuan kader pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat dari hasil pengisian kuesioner *pretest* dan kuesioner *posttest* yang dilakukan oleh kader. Terdapat lima buah pertanyaan essay yang harus dijawab dengan total nilai sebesar 100 poin. Masing-masing pertanyaan memiliki nilai maksimal 20 poin jika jawaban benar dan bila jawaban salah atau hamip benar memiliki nilai 0-15 poin. Indikator kelulusan dari tiap pertanyaan yaitu bila peserta mendapatkan nilai 70. Berikut adalah hasil skor *pretest* dan *posttest* dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Skor *Pretest* dan *Posttest* Peningkatan Pengetahuan Kader tentang tentang *stunting* dan pengolahan PMT

Kader	Nilai <i>Pretest</i>	Keterangan	Nilai <i>Posttest</i>	Keterangan
A	60	TL	85	L
B	65	TL	80	L
C	70	L	100	L
D	65	TL	80	L
E	65	TL	85	L
F	55	TL	90	L
G	60	TL	80	L
H	60	TL	90	L
I	65	TL	80	L
J	70	L	95	L
K	60	TL	80	L
L	70	L	85	L

Keterangan: TL= Tidak Lulus dan L=Lulus

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa sebelum materi pelatihan diberikan, sebanyak 75% peserta memiliki nilai dibawah 70, sehingga dapat dikatakan bahwa sebagian besar peserta masih belum memahami tentang pengertian *stunting*, penyebab, akibat dan cara mencegah *stunting* serta pengertian Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Hasil *pretest* menunjukkan sebagian besar kader telah menjawab dengan benar pada pertanyaan pengertian *stunting* dimana *stunting* adalah kondisi balita yang memiliki pajang badan atau tinggi badan yang kurang bila dibandingkan dengan anak seusianya. Hal ini dikarenakan para kader saat ini telah terpapar dengan informasi tentang *stunting*.

Tabel 2. Resep Makanan Selingan

Bakpao Bayam Isi Abon Ikan Nila	Sempol Ikan Nila Bayam
 <p><b>Bahan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 250 g tepung terigu protein sedang</li> <li>◆ 4 g ragi instan</li> <li>◆ 100 g daun bayam</li> <li>◆ 150 ml susu cair</li> <li>◆ 40 g gula pasir</li> <li>◆ 3 g baking powder</li> <li>◆ 30 g margarin</li> <li>◆ ½ sdt garam</li> <li>◆ 125 g abon ikan nila</li> </ul> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Blender daun bayam dengan susu, saring untuk mendapatkan sari bayam</li> <li>2. Siapkan wadah, masukkan tepung terigu, gula pasir, ragi instan dan garam, aduk rata. Tambahkan sari bayam sedikit-sedikit sambil diuleni hingga kalis (dapat menggunakan mixer atau dengan tangan)</li> <li>3. Tambahkan margarin, uleni kembali hingga adonan kalis dan tidak menempel ditangan. Istirahatkan kurang lebih 20 menit hingga mengembang.</li> <li>4. Kempiskan adonan yang sudah mengembang, lakukan potong timbang dengan ukuran 35 gram, lalu bulatkan sampai adonan habis dan sisihkan</li> <li>5. Ambil 1 bagian adonan, pipihkan dan isi dengan abon ikan, bentuk menjadi bulat pipih, letakkan di atas kertas roti</li> <li>6. Didihkan air ke dalam panci kukusan, kukus bakpao selama 15 menit sampai matang, angkat dan sajikan.</li> </ol>	 <p><b>Bahan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 200 g daging ikan nila</li> <li>◆ 25 ml air es</li> <li>◆ 50 g daun bayam (cincang halus)</li> <li>◆ 5 sdm tepung tapioka</li> <li>◆ 1 btr telur (untuk adonan)</li> <li>◆ 1 btr telur (untuk menggoreng)</li> </ul> <p><b>Bumbu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Minyak goreng secukupnya</li> <li>◆ 10 buah tusuk sate atau tusuk pentol</li> <li>◆ Pelengkap: saus tomat dan mayonaisse</li> </ul> <p><b>Bumbu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 3 siung bawang putih (dihaluskan)</li> <li>◆ 2 sdm bawang merah goreng</li> <li>◆ 1 sdt garam</li> <li>◆ 1 sdt gula</li> <li>◆ ¼ sdt lada bubuk</li> </ul> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haluskan ikan nila (bisa diblender/chopper/diulek)</li> <li>2. Siapkan wadah, masukkan ikan yang sudah dihaluskan dan air es, aduk hingga tercampur rata. Masukkan bayam cincang, telur dan semua bumbu, aduk hingga rata</li> <li>3. Masukkan tepung sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Bagi adonan menjadi 10 bagian sama banyak.</li> <li>4. Siapkan tusuk sate, baluri 1 (satu) bagian adonan sempol dan bentuk hingga rata pada Sebagian tusuk sate sambil dipadatkan. Lakukan sampai adonan habis.</li> <li>5. Rebus air dipanci hingga mendidih. Masukkan sempol, rebus hingga mengapung, angkat dan tiriskan.</li> <li>6. Kocok lepas telur, baluri sempol pada kocokan telur, goreng hingga matang.</li> <li>7. Sajikan dengan saus tomat dan mayonaisse.</li> </ol>

Pada pertanyaan penyebab *stunting*, sebagian besar para kader masih belum menjawab pertanyaan dengan tepat dimana mereka menjawab *stunting* disebabkan karena anak kurang mengonsumsi makanan yang cukup sesuai kebutuhan. Hal ini dirasa masih dirasa kurang tepat, karena banyak faktor penyebab kejadian *stunting* diantaranya asupan zat gizi yang sesuai dengan kebutuhan pada 1000 hari pertama kehidupan, hygiene dan sanitasi

lingkungan, pola asuh ibu yang baik serta kondisi yang bebas dari penyakit infeksi. Sebagian besar kader juga masih belum menjawab dengan tepat pada pertanyaan “bagaimana cara mencegah *stunting*?”, mereka menjawab hanya satu penyebab saja yaitu dengan memberikan asupan makanan yang lengkap kepada anak. *Stunting* dapat dicegah dengan memberikan asupan zat gizi sesuai dengan kebutuhan saat 1000 hari pertama

kehidupan, pola asuh dan hygiene sanitasi yang baik serta terhindar dari penyakit infeksi (UNICEF, 2018).



Gambar 2. (A) *Pretest* (B) *Posttest*

Pada pertanyaan mengenai Pemberian Makanan Tambahan (PMT), mayoritas kader memberikan jawaban yang masih kurang spesifik yaitu mereka menjawab pemberian makanan yang bergizi seperti sayur, buah, kue atau snack. Adapun pengertian PMT adalah pemberian makanan tambahan untuk anak usia diatas 6 bulan selain ASI. Pertanyaan terakhir “Apakah ibu tahu pangan lokal ikan nila dan bayam dapat digunakan sebagai bahan pembuatan PMT dan sebutkan contohnya?”. Mayoritas kader menjawab belum tahu, mereka tahunya ikan nila dan bayam hanya bisa dimasak untuk makanan pendamping ASI (MP-ASI) atau makanan utama saja seperti ikan goreng dan sayur bening.



Gambar 3. Foto Bersama Tim PkM dan Peserta  
Pengetahuan kader menunjukkan adanya peningkatan yang sangat drastis dengan hasil *posttest* 100% memiliki nilai diatas 70. Jawaban yang diberikan oleh kader sebagian besar sudah tepat. Hal ini dikarenakan seluruh kader

memperhatikan materi dan dapat mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan PMT berbahan ikan nila dan bayam sangat baik. Keberhasilan kegiatan ini juga dapat dilihat dari hasil pengolahan PMT bakpao bayam isi abon ikan nila dan sempol ikan nila bayam yang dibuat oleh pada kader per kelompok kegiatan dengan hasil rasa makanan enak, bentuknya bagus dan bisa diterima oleh anak balita.

### Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan edukasi dan pelatihan pengolahan makanan selingan berbahan dasar pangan lokal ikan nila dan bayam yang dilaksanakan di Kelurahan Guntung Manggis terlaksana dengan baik dan lancar. Berdasarkan hasil evaluasi diperoleh hasil bahwa adanya peningkatan pengetahuan kader posyandu dalam pembuatan PMT berbahan dasar ikan nila dan bayam sebagai upaya pencegahan stunting, dimana hasil yang didapatkan berdasarkan pengisian kuesioner terdapat 75% peserta memiliki nilai dibawah 70 pada *pretest* dan 100% peserta memiliki nilai diatas 70 pada hasil *posttest*. Hasil pengolahan bakpao dan sempol berbahan ikan nila dan bayam ini dapat dijadikan pilihan menu PMT sebagai upaya pemberian makanan selingan dalam mencegah *stunting*. Selain itu produk ini juga dapat dikembangkan sebagai usaha rumah tangga dalam menyokong ekonomi kader posyandu wilayah Kelurahan Guntung Manggis.

### Daftar Pustaka

- Apriluana, G., & Fikawati, S. (2018). Analisis Faktor-Faktor Risiko terhadap Kejadian Stunting pada Balita (0-59 Bulan) di Negara Berkembang dan Asia Tenggara. 247–256.
- Asykari Ardhan Hifni dkk. 2023. Pemberdayaan Pangan Lokal Melalui Inovasi Pengolahan MP-ASI dan Modifikasi PMT sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Rejosari, Kangkung, Kendal. Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI), Vol.3, No.6, November 2023, Hal.1677-1688.
- Bappenas. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020-

2024. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional. 2019.
- Bobihu, D. A. H., Abdun, F., Ramadani, H., Pamolango, J. A., Pamolango, P., Nurfaika, N., Lamasatu, P. A. S. N., Salmin, S., Ayu, S. S., & Huraera, W. R. (2023). Pelatihan Pembuatan Makanan Tambahan Anak Balita Berbasis Pangan Lokal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) di desa Daenggune, kecamatan Kinovaro, kabupaten Sigi. *JPKMI (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia)*, 4(2), 126–134.
- de Onis, M. et al. Prevalence thresholds for wasting, overweight and stunting in children under 5 years. *Public Health Nutr.* 22, 175–179 (2019).
- Fauziah, R., Nurnasari, H., & Farming. (2020). Hubungan pola pemberian makan dengan kejadian stunting pada balita. *Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kendari*, 1– 12.
- Kemenkes RI. 2024. *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Tahun 2023*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2024.
- Kemenkes RI. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Indonesia. 2020.
- Kemenkes RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2011. *Buku Panduan Kader Posyandu Menuju Keluarga Sadar Gizi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Norhasanah & Suryani N. 2025. Upaya Promotif Pencegahan Stunting melalui edukasi Gizi Seimbang. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, Januari 2025, 7(1):51-60.
- Sinaga, E. S., Rasyid, I. A., Mubarak, M. R., Sudharma, N. I., & Nolia, H. (2023). Pemantauan Konsumsi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Dalam Meningkatkan Berat Badan Balita Dengan Masalah Gizi. *ABDI MOESTOPO: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 1–8.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan. 17 November 2012. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta; 2012
- UNICEF (2018). Undernutrition contributes to nearly half of all deaths in children under 5 and is widespread in Asia and Africa. <https://data.unicef.org/topic/nutrition/malnutrition/> - Diakses Januari 2024