

## *Mission Based Learning* terkait ASI, MPASI, *Rolling Massage*, dan *Upskilling* Pengelolaan Manisan Asam sebagai Unit Usaha bagi Ibu Rumah Tangga dalam Mengatasi Gizi Buruk di Puskesmas Bijaepasu, Kabupaten Timor Tengah Utara

**Petrus Kanisius Siga Tage\*<sup>1</sup>, Erna Febriyanti<sup>2</sup>, Magi Melia Tanggu Rame<sup>3</sup>, Ayu Andira Mboe<sup>4</sup>, Ratna Dewinta Oeina<sup>5</sup>**

<sup>1,2</sup>Ners, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Citra Bangsa, Indonesia

<sup>3,4,5</sup>Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Citra Bangsa, Indonesia

\*e-mail: [petruskanisiusigatage@ucb.ac.id](mailto:petruskanisiusigatage@ucb.ac.id)<sup>1</sup>, [ernafebriyanti222@gmail.com](mailto:ernafebriyanti222@gmail.com)<sup>2</sup>, [magimelia93@gmail.com](mailto:magimelia93@gmail.com)<sup>3</sup>, [ayumboe26@gmail.com](mailto:ayumboe26@gmail.com)<sup>4</sup>, [1d.ratnadewintaolina@gmail.com](mailto:1d.ratnadewintaolina@gmail.com)<sup>5</sup>

### **Abstrak**

Masalah gizi kurang, terutama pada anak-anak di wilayah pedesaan, masih menjadi isu kesehatan global yang signifikan. Di Indonesia, angka prevalensi gizi kurang tetap tinggi, dengan Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) mencatatkan angka stunting yang mencemaskan. Masalah ini dipicu oleh berbagai faktor, termasuk pola pemberian ASI dan MPASI yang tidak optimal, kebudayaan lokal, serta kondisi ekonomi yang terbatas. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan orang tua, khususnya ibu rumah tangga, dalam memberikan ASI eksklusif, MPASI berbahan lokal, serta memperbaiki ekonomi keluarga melalui produksi manisan asam sebagai produk berbasis pangan lokal. Metode yang digunakan adalah *Mission Based Learning*, yang menggabungkan teori dan praktik, serta pelatihan teknik *rolling massage* untuk meningkatkan produksi ASI. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta tentang ASI dan MPASI, serta keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal. Selain itu, pelatihan pembuatan manisan asam memberikan dampak positif terhadap ekonomi keluarga. Keberlanjutan program ini dapat mengurangi prevalensi gizi kurang dan meningkatkan taraf hidup masyarakat TTU secara berkelanjutan. Pelatihan dan pendampingan berkelanjutan diharapkan dapat menjadi solusi efektif dalam mengatasi masalah gizi kurang di wilayah tersebut.

**Kata Kunci:** ASI, Gizi Kurang, *Mission Based Learning*, MPASI

### **Abstract**

Malnutrition, especially among children in rural areas, remains a significant global health issue. In Indonesia, the prevalence of Malnutrition remains high, with North Timor Tengah Regency (TTU) reporting concerning stunting rates. This issue is driven by various factors, including suboptimal breastfeeding and complementary feeding practices (MPASI), local cultural practices, and limited economic conditions. This community service aims to improve parents' knowledge and skills, particularly those of mothers, in providing exclusive breastfeeding, locally sourced complementary foods, and enhancing family income through the production of tamarind candy as a local food-based product. The method used is *Mission Based Learning*, which combines theory and practice, along with *rolling massage* technique training to increase milk production. The results show increased participants' knowledge about breastfeeding and complementary feeding and skills in processing local food ingredients. Furthermore, the tamarind candy-making training has positively impacted family economies. The sustainability of this program is expected to reduce the prevalence of Malnutrition and improve the living standards of TTU communities sustainably. Ongoing training and mentoring are expected to be an effective solution to address malnutrition issues in the region.

**Keywords:** Breastfeeding, Complementary Feeding, Malnutrition, *Mission Based Learning*

## **1. PENDAHULUAN**

Masalah gizi kurang sampai saat ini masih merupakan persoalan serius pada sektor kesehatan di seluruh dunia (Dipasquale et al., 2020). Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019) gizi kurang didefinisikan sebagai kondisi kekurangan nutrisi pada balita yang ditandai dengan tubuh yang kurus, berat badan yang lebih rendah daripada panjang atau tinggi badannya sebesar -2 hingga -3 standar deviasi, serta lingkaran lengan antara 11,5-12,5 cm pada anak

usia 6-59 bulan (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 2019 Tentang Penanggulangan Masalah Gizi Bagi Anak Akibat Penyakit, 2019). Kurang gizi pada masa kanak-kanak dapat menyebabkan dampak jangka panjang, seperti gangguan pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif, penurunan kemampuan sensorik-motorik, dan peningkatan risiko terhadap infeksi serta penyakit keturunan seperti diabetes. Selain itu, hal ini juga berkontribusi pada kenaikan biaya perawatan kesehatan, penurunan produktivitas manusia di usia dewasa, serta terhambatnya pembangunan ekonomi, yang dapat memicu siklus kemiskinan dan penyakit dalam jangka panjang. Berbagai dampak serius dari masalah kekurangan gizi perlu untuk diperhatikan, mengingat masih tingginya prevalensi kasus. Secara global pada tahun 2022, ada 149 juta anak di bawah usia 5 tahun diperkirakan mengalami stunting, 45 juta diperkirakan mengalami wasting (World Health Organization, 2024).

Di Indonesia masalah gizi kurang sebesar 17,1% pada 2022 atau naik 0,1 poin dari tahun 2021 (Katadata, 2023). Laporan dari Timor Tengah Utara (TTU) menunjukkan daerah ini pada 2022 masuk 10 besar daerah yang memiliki prevalensi stunting tertinggi di tanah air Indonesia mencapai 52,8% (Radio Republik Indonesia, 2023). Kejadian stunting yang terjadi dapat dipicu oleh kasus gizi buruk yang tidak teratasi dengan baik (Suratri et al., 2023). Data Puskesmas Bijaepasu, Kecamatan Miomaffo Tengah, Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) pada Bulan Februari 2024 menunjukkan persentasi Gizi Kurang 28 % (135) dari total anak sebanyak 481 orang.

Penyebab dari gizi kurang bisa sangat beragam. Berdasarkan studi, gizi kurang dapat dicetuskan oleh beragam faktor seperti kurang pemberian ASI sampai usia 6 bulan, pengenalan makanan pendamping ASI yang terlambat, pemberian makanan pendamping ASI yang tidak memadai (kuantitas dan kualitas), dan kemiskinan (Soliman et al., 2021; Suratri et al., 2023). Secara spesifik studi dari (Tage et al., 2024) di wilayah puskesmas Bijaepasu, TTU, kepada 135 orang tua dengan anak kurang gizi ditemukan bahwa orang tua kurang pengetahuan pemberian MPASI (73%), ASI tidak diberikan penuh selama 6 bulan (52%) karena ketidakmampuan memproduksi ASI secara maksimal dan adanya budaya masyarakat terkait pantangan terhadap makanan tertentu, pekerjaan ibu rata-rata IRT (78,2%) dengan tingkat pendidikan tertinggi adalah Sekolah Dasar (35%) adapun pendapatan setiap bulan tidak pasti dalam rata-rata 5.000.000-1.000.000 (62%) Berbagai upaya telah dilakukan untuk mengatasi masalah ini melalui penyuluhan dan pelatihan dari puskesmas yang bekerjasama dengan lembaga swadaya masyarakat, namun, tidak cukup kuat untuk menekan masalah yang ada. Hal ini ditengarai oleh situasi ekonomi yang rendah sehingga akses terhadap sumber pangan tidak adekuat, kurangnya pengetahuan karena pendidikan yang rendah, dan keterikatan dengan budaya yang cukup kuat (Tage et al., 2024a). Selain itu, masih ditemukan hambatan dari sisi kebijakan terkait pengelolaan masalah gizi di berbagai level pengambil kebijakan (Tage & Febriyanti, 2023). Selain kondisi sumber daya manusia, sumber daya alam wilayah TTU dan lebih khusus di wilayah Bijaepasu yang terkenal adalah asam. Rata-rata dalam setahun di TTU produksi Asam biji adalah 2000 ton dan asam isi 2418 ton (Badan Pusat Statistik Kabupaten Timor Tengah Utara, 2023).

Di wilayah Bijaepasu, asam adalah komoditi primadona sebagai sumber penghasilan namun, pengelolannya belum optimal, asam hasil panen pada bulan Agustus-Oktober umumnya langsung dijual di pasar dengan harga Rp 4000-7000/kg, dan di saat musim lapar dikonsumsi seadanya. Biji asam yang dipilih dari hutan, dicampur dengan kapur sirih dan ditumbuk menggunakan lesung kayu hingga hancur menyerupai bubur. Biji asam yang hancur kemudian diolah lagi untuk dikonsumsi keluarga (Ekora NTT, 2019; Pos Kupang, 2011). Padahal asam bisa dikelola menjadi manisan yang harga jualnya lebih baik dan bisa disimpan lebih lama untuk membantu perekonomian keluarga sehingga mereka mampu mengakses makanan bergizi bagi anak.

Melihat penyebab, skala masalah, dan potensi wilayah yang ada, maka perlu dilakukan pendekatan penyelesaian masalah yang sesuai dengan karakteristik wilayah yang ada. Pendekatan yang akan dilakukan berupa pengabdian masyarakat dengan kelompok sasaran adalah orang tua yang memiliki anak gizi buruk. Bentuk spesifik dari kegiatan ini berupa *mission based learning* terkait ASI, MPASI, dan *rolling massage*. *Mission based learning* merupakan model pembelajaran berbasis tugas dimana peserta mengorganisir tim untuk menyelesaikan beberapa tugas dengan menggunakan dan mengintegrasikan apa yang telah mereka pelajari dengan cara

yang kreatif melalui akses ke sumber daya yang tersedia (Shih & Chen, 2002). Pendekatan ini relevan dengan kondisi masyarakat di Bijaepasu, mengingat pola penyuluhan konvensional sejauh ini tidak cukup adekuat untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku masyarakat dalam hal pemberian ASI dan MPASI. Pola ini merupakan kombinasi antara teori dan praktik di luar ruangan dengan mengakses langsung pada sumber pangan yang tersedia seperti ubi-ubian, jagung, dan kacang-kacangan yang cukup tersedia. Selain itu, dilakukan pembelajaran untuk meningkatkan kelancaran ASI melalui *rolling massage*. Selain meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk pemberian ASI dan MPASI, hal penting lain adalah perlu dilakukan perbaikan ekonomi keluarga sehingga mereka mampu mengakses sumber daya pangan bergizi di kemudian hari. *Upskilling* usaha olah potensi asam sebagai manisan kepada keluarga sebagai unit usaha keluarga dapat menjadi jalan keluar yang efektif dan sesuai dengan karakteristik sumber daya yang tersedia.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah: 1) meningkatkan pengetahuan keluarga tentang ASI dan MPASI di wilayah kerja puskesmas Bijaepasu, 2) memerdayakan keluarga dalam hal merawat anak dengan gizi buruk melalui pemberian ASI dan MPASI yang optimal di wilayah kerja puskesmas Bijaepasu, dan 3) memberdayakan keluarga dalam kemampuan mengakses sumber pangan bergizi dengan peningkatan status ekonomi melalui produksi dan penjualan manisan asam di wilayah kerja puskesmas Bijaepasu.

## 2. METODE

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan yang telah dicanangkan dalam kegiatan pengabdian dapat diuraikan sebagai berikut budaya, dan ekonomi masyarakat sasaran.

### 2.1. Meningkatkan pengetahuan ibu tentang gizi anak yang bersumber dari ASI, dan MPASI kegiatan ini dilakukan dengan pemberian penyuluhan dengan metode *mission based learning*.

Metode ini dipilih karena berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa di wilayah puskesmas Bijaepasu, TTU, kepada 135 orang tua dengan anak kurang gizi ditemukan bahwa orang tua kurang pengetahuan pemberian MPASI (73%), ASI tidak diberikan penuh selama 6 bulan (52%) karena ketidakmampuan memproduksi ASI secara maksimal dan adanya budaya masyarakat terkait pantangan terhadap makanan tertentu (Tage et al., 2024). Selain itu, hasil wawancara kepada petugas puskesmas dan observasi lapangan menunjukkan bahwa upaya sosialisasi tentang ASI dan MPASI sejauh ini tidak cukup adekuat meningkatkan status gizi anak.

#### 2.1.1. Konsep *mission-based learning*

*Mission based learning* adalah metode pembelajaran yang bertujuan untuk mengembangkan keterampilan peserta dalam menyelesaikan tugas tertentu dengan kemungkinan kegagalan. Peserta juga belajar untuk bertanggung jawab, berani mengambil risiko, dan tekun dalam menyelesaikan tugas dalam kondisi waktu dan sumber daya yang terbatas (Shih & Chen, 2002). Model ini cocok diterapkan dalam meningkatkan pengetahuan orang tua tentang gizi anak yang bersumber dari ASI dan MPASI karena mereka berada di daerah dengan sumber daya terbatas. Selain itu, melatih ibu agar memiliki komitmen, motivasi, dan tanggung jawab dalam merawat anak mereka yang mengalami gizi buruk. Pendekatan ini dibutuhkan karena penyuluhan konvensional yang dilakukan nakes tidak mampu menekan kasus gizi buruk.

#### 2.1.2. Strategi implementasi

- a. Menetapkan tujuan misi  
Tujuan misi ditetapkan bersama para ibu yaitu untuk meningkatkan pengetahuan mereka terkait gizi, ASI, dan MPASI. Penetapan misi ini dilandasi dengan komitmen dan motivasi yang kuat.
- b. Menentukan kelayakan peserta

Peserta akan diambil sebanyak 30 ibu rumah tangga dengan anak gizi buruk sebagai perwakilan dari enam desa dengan susunan sebagai berikut; Tuabatan: 5, Akomi: 5, Bijaepasu: 5, Noenasi: 5, Nian: 5, dan Tuabatan Barat: 5. Peserta yang terpilih ini diharapkan dapat menjadi kelompok penggerak di desanya melalui transformasi pengetahuan dan keterampilan.

- c. Peserta akan diberikan soal *pre-test* untuk menilai tingkat pengetahuan mereka.
- d. Tingkat pengetahuan akan dibagi dalam 3 kategori yaitu baik (75-100%), cukup (56-74%), dan kurang (<55%).
- e. Untuk peserta yang masuk dalam kategori cukup dan kurang akan dipisahkan dan diberikan pendekatan yang lebih intens dengan menambah pendampingan selama kegiatan.

### 2.1.3. Menjalankan misi

- a. Peserta diberikan edukasi dengan media seperti power point, LCD, flip chart dan leaflet oleh satu instruktur dan satu pendamping.
- b. Lama waktu edukasi 1-3 jam dengan topik seperti pengertian ASI dan MPASI, manfaat ASI dan MPASI, jenis MPASI lokal, cara meningkatkan produksi ASI melalui *rolling massage*, faktor yang mempengaruhi ketersediaan ASI, dampak buruk dari tidak terpenuhinya ASI dan MPASI yang berkualitas, pengertian gizi, manfaat gizi bagi anak, dampak gizi buruk, tumbuh kembang anak, manajemen ASI dan MPASI.
- c. Peserta diberi misi mengidentifikasi pangan lokal yang tersedia di sekitar lingkungan mereka.
- d. Peserta diberi misi mengidentifikasi pantangan budaya untuk mengkonsumsi makanan tertentu yang memiliki sumber gizi untuk anak.
- e. Peserta diberi misi untuk membawa contoh 1 pangan lokal sebagai MPASI secukupnya pada saat pelatihan membuat MPASI.
- f. Peserta diminta misi menjelaskan hambatan dalam pemenuhan ASI dan MPASI.
- g. Peserta diminta untuk menjelaskan manfaat dari materi yang diberikan.

### 2.1.4. Evaluasi

- a. Peserta akan diberikan soal *post-test* untuk menilai tingkat pengetahuan mereka.
- b. Tingkat pengetahuan akan dibagi dalam 3 kategori yaitu baik (75-100%), cukup (56-74%), dan kurang (<55%).
- c. Peserta diberi leaflet tentang ASI, MPASI, dan teknik *rolling massage*.
- d. Peserta akan dimasukkan dalam grup whatsapp untuk dipantau oleh nakes atau kader.

### 2.1.5. Kesimpulan

Hasil belajar dari kegiatan tersebut akan kita amati dua aspek: 1) review kegiatan, 2) analisis karakter peserta dalam pemecahan masalah. Selain itu, kami akan mencoba mengidentifikasi kesulitan dan hambatan dalam pemenuhan ASI dan MPASI.

## 2.2. Meningkatkan kemampuan ibu dengan anak gizi kurang untuk memproduksi ASI secara maksimal melalui pelatihan *rolling massage* payudara

Hal ini dilakukan karena temuan hasil penelitian menunjukkan masih kurangnya pengetahuan orang tua tentang gizi dan rendahnya pola asuh dalam pemberian makan sebagai akibat dari rendahnya pendidikan dan status ekonomi keluarga. Kegiatan ini mencakup beberapa hal sebagai berikut:

- a. Setelah mendapat materi di hari sebelumnya, peserta akan diberikan pelatihan *rolling massage*.
- b. Dimulai dengan pemberian materi cara menyusui yang benar, masalah pada payudara, konsep *rolling massage*.
- c. Pelatihan cara menyusui yang benar.
- d. Pelatihan *rolling massage*.

### 2.3. Meningkatkan keterampilan ibu dalam hal membuat MPASI dengan pangan lokal

Hal ini dilakukan karena temuan hasil penelitian yang menunjukkan masih kurangnya pengetahuan orang tua tentang gizi dan rendahnya pola asuh dalam pemberian makan sebagai akibat dari rendahnya pendidikan dan status ekonomi keluarga (Virgina Fallo et al., 2023). Kegiatan ini meliputi beberapa rangkaian yaitu;

- a. Mengidentifikasi pangan lokal yang tersedia.
- b. Materi Teknik variasi MPASI.
- c. Pelatihan cara memasak MPASI.
- d. Pelatihan cara menyuguhkan MPASI.
- e. Pelatihan cara menyimpan MPASI.

### 2.4. Meningkatkan ekonomi keluarga melalui *upskilling* produksi manisan asam

*Upskilling* adalah proses meningkatkan keterampilan dan pengetahuan seseorang dalam suatu area spesifik atau berbagai bidang yang relevan dengan pekerjaan atau karier masa depannya (Li, 2022). Pendekatan ini dipilih karena sumber daya alam wilayah TTU dan lebih khusus di wilayah Bijaepasu yang terkenal adalah asam. Rata-rata dalam setahun di TTU produksi asam biji adalah 2.000 ton dan asam isi 2.418 ton (Badan Pusat Statistik Kabupaten Timor Tengah Utara, 2023b). Selain itu, pendapatan setiap bulan tidak pasti dalam rata-rata 500.000-1.000.000 (62%) (Tage et al., 2024), sehingga membuat keluarga mengalami kesulitan ekonomi dan tidak mampu membeli pangan berkualitas dengan gizi yang baik bagi anak. Kegiatan ini memiliki beberapa rangkaian sebagai berikut:

- a. Pelatihan pembuatan manisan asam.
- b. Pelatihan mengemas manisan asam.
- c. Pelatihan pembuatan desain produk manisan asam di media sosial menggunakan media canva berbasis telepon genggam.
- d. Bekerja sama dengan petugas dari bank untuk mensosialisasikan program pinjaman dari dana Kredit Usaha Rakyat (KUR).
- e. Bekerja sama dengan dinas kesehatan kabupaten TTU untuk mensosialisasikan cara mengurus izin Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT).
- f. Bekerja sama dengan kepala desa untuk membentuk BUMDES terkait pengelolaan manisan asam.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1. Hasil

**3.1.1. Meningkatkan pengetahuan ibu tentang gizi anak yang bersumber dari ASI dan MPASI kegiatan ini dilakukan dengan pemberian penyuluhan dengan metode *mission based learning*.**

**3.1.1.1. Hasil Pre test dan Post test Tingkat pengetahuan ibu tentang gizi anak yang bersumber dari ASI dan MPASI.**

Tabel 1. Hasil Pre-Test dan Post-Test Tingkat Pengetahuan Peserta

| Kategori | Kriteria (%) | Jumlah Peserta Pre-Test (n) | Persentase Pre-Test (%) | Jumlah Peserta Post-Test (n) | Persentase Post-Test (%) |
|----------|--------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Baik     | 75-100       | 6                           | 20                      | 18                           | 60                       |
| Cukup    | 56-74        | 12                          | 40                      | 10                           | 33                       |
| Kurang   | <55          | 12                          | 40                      | 2                            | 7                        |
| Total    | -            | 30                          | 100                     | 30                           | 100                      |

Hasil analisis pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam tingkat pengetahuan peserta terkait ASI dan MPASI setelah sesi edukasi. Pada saat pre-test, hanya 6 peserta (20%) yang masuk kategori Baik (75–100%), dengan pemahaman yang kuat tentang topik gizi, ASI, dan MPASI. Sebanyak 12 peserta (40%) berada dalam kategori Cukup (56–74%), menunjukkan pemahaman dasar yang memadai namun memerlukan penguatan pada aspek tertentu, seperti teknik rolling massage dan jenis MPASI lokal. Sebanyak 12 peserta lainnya (40%) masuk kategori Kurang (<55%), dengan pemahaman yang masih rendah, terutama pada konsep dasar seperti manfaat ASI dan dampak gizi buruk terhadap tumbuh kembang anak. Setelah sesi edukasi, hasil post-test menunjukkan peningkatan yang signifikan. Sebanyak 18 peserta (60%) berhasil mencapai kategori Baik, mencerminkan pemahaman yang lebih mendalam terkait manfaat ASI, pembuatan MPASI dari bahan lokal, dan teknik rolling massage. Kategori Cukup berkurang menjadi 10 peserta (33%), meskipun peserta dalam kategori ini telah menunjukkan kemajuan, mereka masih memerlukan penguatan pada pengelolaan gizi untuk mencegah stunting dan mengatasi pantangan budaya. Kategori Kurang menurun drastis menjadi hanya 2 peserta (7%), menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berhasil meningkatkan pemahaman mereka, meskipun dua peserta ini masih memerlukan pendampingan lebih lanjut. Hasil ini menegaskan efektivitas sesi edukasi dalam meningkatkan pengetahuan peserta tentang ASI dan MPASI, sekaligus memberikan panduan untuk penguatan materi pada sesi mendatang. Selama sesi diskusi, peserta aktif mengajukan berbagai pertanyaan yang mencerminkan minat tinggi terhadap materi dan kebutuhan untuk memahami lebih dalam tentang pemenuhan gizi anak serta solusi praktis. Beberapa pertanyaan berkisar tentang produksi ASI, seperti dampak stres dan makanan peningkat ASI, hingga cara mengolah MPASI berbahan pangan lokal agar tetap bergizi dan aman. Peserta juga menyoroti tantangan pantangan budaya, tanda-tanda kekurangan gizi, serta teknik *rolling massage* untuk ibu menyusui, termasuk pertanyaan tentang frekuensi dan keamanannya bagi ibu pasca operasi caesar. Selain itu, mereka menanyakan dampak jangka panjang dari gizi buruk, cara menambah berat badan anak, dan solusi untuk keterbatasan ekonomi atau anak yang menolak makanan bergizi. Pertanyaan-pertanyaan ini dijawab secara rinci oleh pemateri, disertai solusi praktis yang dapat diterapkan sehari-hari. Sebagai tindak lanjut, peserta diajak bergabung dalam grup WhatsApp untuk diskusi lanjutan dan pemantauan berkelanjutan.



Gambar 1. Peserta Pelatihan

### 3.1.1.2. Hasil Identifikasi Pangan Lokal

Sebagai bagian dari kegiatan edukasi, peserta dari berbagai desa berhasil mengidentifikasi beragam pangan lokal yang berpotensi menjadi sumber gizi bagi anak-anak. Di Desa Tuabatan, peserta mengenali jagung, singkong, dan daun kelor sebagai bahan pangan yang banyak ditemukan. Peserta dari Desa Akomi menyebut ubi jalar, pisang, kelapa, dan kacang tanah sebagai sumber pangan lokal utama. Desa Bijaepasu melaporkan ketersediaan labu kuning, bayam, pepaya, dan ikan laut yang mudah dijumpai di pasar tradisional. Di Desa Noenasi, padi lokal, nangka muda, daun pepaya, dan telur ayam kampung menjadi bahan pangan yang sering digunakan. Peserta dari Desa Nian mengidentifikasi singkong, talas, dan kangkung sebagai bahan pangan yang mudah didapatkan, sedangkan di Desa Tuabatan Barat, jagung lokal, ubi kayu, pisang, dan kacang hijau melimpah. Identifikasi ini menunjukkan keanekaragaman pangan lokal yang kaya akan potensi gizi dan dapat diolah menjadi MPASI berkualitas untuk meningkatkan status gizi anak.

### 3.1.1.3. Hasil Identifikasi Pantangan Budaya

Hasil diskusi menunjukkan masih adanya pantangan budaya yang membatasi konsumsi makanan bergizi bagi anak-anak. Di Desa Tuabatan, ikan lele dilarang karena diyakini membuat anak malas. Desa Akomi melaporkan pantangan telur ayam yang dianggap menyebabkan anak menjadi keras kepala, sementara makanan berbahan kelapa dihindari karena dipercaya mengganggu tidur anak. Desa Bijaepasu menghindari hati ayam karena dianggap berat untuk pencernaan, sedangkan daun kelor dipercaya menyebabkan kelemahan pada anak. Di Desa Noenasi, makanan laut seperti udang dan kerang dilarang karena dianggap menyebabkan penyakit kulit. Desa Nian melaporkan pantangan terhadap pisang jenis tertentu dan kacang-kacangan karena dipercaya menyebabkan kembung. Di Desa Tuabatan Barat, daging kambing dianggap dapat menyebabkan panas dalam, dan ikan asin dihindari karena diyakini membuat anak bodoh. Pantangan-pantangan ini mencerminkan kepercayaan lokal yang perlu ditangani dengan edukasi berbasis budaya.

### 3.1.1.4. Hasil Pemahaman Peserta setelah Edukasi

Setelah sesi edukasi, peserta melaporkan peningkatan pemahaman terkait ASI, MPASI, dan gizi anak. Mereka menyadari pentingnya ASI eksklusif hingga usia enam bulan dan MPASI berbahan lokal sebagai alternatif yang murah dan bergizi. Materi tentang dampak gizi buruk, seperti stunting, memotivasi peserta untuk lebih memperhatikan pola makan anak. Informasi tentang *rolling massage* sebagai cara meningkatkan produksi ASI diapresiasi karena mudah dipraktikkan. Peserta juga merasa terbantu dengan solusi menghadapi keterbatasan bahan pangan dan pantangan budaya. Secara keseluruhan, peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik dan percaya diri untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh di rumah serta berbagi dengan komunitas. Monitoring dan dukungan tambahan akan membantu memastikan keberhasilan penerapan materi.

### 3.1.1.5. Analisis karakter peserta dalam pemecahan masalah

Selama kegiatan edukasi, peserta menunjukkan karakter yang beragam dalam pemecahan masalah, mencerminkan sikap proaktif, kolaboratif, kritis, reflektif, tangguh, dan adaptif. Banyak peserta berinisiatif mencari solusi dengan memanfaatkan bahan lokal, mengajukan pertanyaan kritis, dan berbagi pengalaman antar kelompok untuk mengatasi tantangan pemenuhan gizi. Mereka juga mampu merefleksikan pengalaman pribadi, seperti mengaitkan materi dengan situasi nyata yang dihadapi, serta menunjukkan ketangguhan dalam menghadapi keterbatasan ekonomi dan budaya. Selain itu, peserta dengan cepat mengadopsi informasi baru, seperti teknik *rolling massage*, dan mengganti makanan yang menjadi pantangan dengan alternatif bergizi. Secara keseluruhan, mereka menunjukkan komitmen tinggi untuk menerapkan solusi dalam kehidupan sehari-hari dan berpotensi menjadi agen perubahan dengan dukungan lanjutan.

### 3.1.2. Meningkatkan kemampuan ibu dengan anak gizi kurang untuk memproduksi ASI secara maksimal melalui pelatihan *rolling massage* payudara.

Kegiatan edukasi ini diawali dengan penyampaian materi komprehensif mengenai menyusui, permasalahan payudara, dan teknik *rolling massage*, yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga dalam memberikan ASI secara optimal. Sesi edukasi disampaikan secara interaktif menggunakan media seperti presentasi, flip chart, dan leaflet untuk memastikan pemahaman peserta. Materi utama meliputi cara menyusui yang benar, solusi permasalahan payudara seperti mastitis dan puting lecet, serta konsep *rolling massage* untuk merangsang produksi ASI. Setelah teori, peserta melakukan praktik langsung menyusui yang benar, dengan fokus pada posisi dan pelekatan bayi yang tepat. Sebagian besar peserta berhasil mempraktikkan posisi seperti *cradle hold* dan memperbaiki pelekatan bayi, yang mendorong mereka merasa lebih percaya diri dalam menyusui.



Gambar 2. (a) Teknik *Rolling Massage* (b) Pemberian materi Teknik *Rolling Massage* (c) Teknik *Rolling Massage*

Pelatihan *rolling massage* dilakukan dengan panduan langsung dari instruktur, mengajarkan teknik memijat lembut di sekitar payudara untuk melancarkan aliran ASI dan mengurangi risiko penyumbatan saluran ASI. Sebanyak 90% peserta berhasil mempraktikkan teknik ini dengan benar, sementara sisanya memerlukan bimbingan lebih lanjut. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta. Mereka kini memahami pentingnya posisi menyusui yang benar untuk mencegah permasalahan payudara dan manfaat *rolling massage* dalam meningkatkan produksi ASI. Para peserta juga melaporkan rasa percaya diri yang lebih tinggi untuk memberikan ASI eksklusif kepada anak-anak mereka.

Kombinasi teori dan praktik membuat pelatihan ini lebih efektif, dan dampaknya diharapkan dapat berkontribusi pada pengurangan masalah gizi buruk di wilayah kerja Puskesmas Bijaepasu. Keberlanjutan hasil pelatihan akan didukung oleh pemantauan melalui grup WhatsApp oleh tenaga kesehatan dan kader, sehingga peserta dapat berkonsultasi jika menghadapi kendala di rumah. Dengan pendekatan yang konsisten dan dukungan berkelanjutan, pelatihan ini memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesehatan ibu dan anak di komunitas tersebut.

### 3.1.3. Meningkatkan keterampilan ibu dalam hal membuat MPASI dengan pangan lokal

Pelatihan pembuatan, penyajian, dan penyimpanan Makanan Pendamping ASI (MPASI) dengan menggunakan bahan pangan lokal diikuti oleh 30 peserta yang terlibat secara aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan orangtua atau pengasuh dalam menyediakan MPASI bergizi, memanfaatkan bahan pangan lokal yang mudah diakses dan kaya akan kandungan gizi. Sebelum pelatihan, seluruh peserta membawa bahan pangan lokal sesuai daftar yang disiapkan, seperti sayuran (wortel, bayam, labu) dan sumber karbohidrat (beras merah, jagung, kacang-kacangan, ubi), menunjukkan antusiasme mereka terhadap materi yang akan diajarkan.



Gambar 3. (a) Pemberian Materi MPASI (b) Praktik Pembuatan MPASI (c) Contoh Penyajian MPASI

Pada sesi teori, peserta mempelajari teknik variasi MPASI, termasuk cara memilih bahan pangan yang sesuai dengan tahap usia anak dan mengolahnya menjadi berbagai tekstur, mulai dari bubur halus untuk bayi hingga makanan dengan tekstur lebih padat untuk balita. Dalam sesi praktik, peserta dilatih mengolah bahan pangan lokal menggunakan metode memasak sehat seperti mengukus, merebus, dan memanggang untuk menjaga kandungan gizi. Sebanyak 100% peserta berhasil mempraktikkan teknik memasak sesuai pedoman gizi. Selain itu, peserta

diajarkan cara menyajikan MPASI yang menarik dan higienis sesuai kemampuan makan anak, serta mempraktikkan cara penyimpanan MPASI yang aman menggunakan wadah kedap udara, teknik pendinginan, dan pembekuan untuk menjaga kualitas dan mengurangi risiko kontaminasi.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam membuat MPASI yang aman, bergizi, dan bervariasi menggunakan bahan pangan lokal. Seluruh peserta menunjukkan komitmen tinggi dalam mempraktikkan metode yang diajarkan, mulai dari membawa bahan pangan hingga mempraktikkan teknik memasak, menyajikan, dan menyimpan MPASI dengan benar. Dengan pengetahuan yang diperoleh, peserta memiliki potensi besar untuk mendukung pola makan sehat dan seimbang pada anak, sekaligus memanfaatkan sumber daya lokal secara efektif.

#### 3.1.4. Meningkatkan ekonomi keluarga melalui produksi manisan asam kepada ibu rumah tangga dengan anak gizi buruk

Pelatihan pembuatan manisan asam melibatkan 30 peserta yang dilatih secara intensif untuk memproduksi, mengemas, memasarkan, dan mengelola legalitas produk berbasis bahan lokal. Dalam sesi pembuatan, peserta diajarkan teknik higienis dan sederhana untuk membuat manisan asam menggunakan buah asam yang mudah didapat di wilayah setempat. Seluruh peserta (100%) berhasil mempraktikkan pembuatan manisan asam, menghasilkan total 5 porsi dari simulasi kelompok. Pelatihan ini mencakup pemahaman tentang pemilihan bahan, penggunaan gula sebagai pengawet alami, dan pengemasan higienis. Pada sesi pengemasan, peserta berhasil mengemas produk menggunakan plastik kedap udara atau wadah khusus, dengan penekanan pada estetika dan kebersihan untuk menarik minat konsumen.



Gambar 4. (a) Peserta dan produk manisan asam, (b) contoh produk manisan asam, (c) sosialisasi BUMDES oleh Kepala Desa

Untuk mendukung pemasaran, peserta dilatih menggunakan aplikasi Canva untuk membuat desain promosi, seperti logo, banner, dan postingan media sosial. Sebanyak 90% peserta berhasil menghasilkan desain sederhana, sementara 10% memerlukan pendampingan tambahan karena kendala teknis. Selain itu, pelatihan ini mencakup sosialisasi program Kredit Usaha Rakyat (KUR) oleh bank, yang diikuti oleh seluruh peserta, dengan 67% di antaranya tertarik untuk mengakses pinjaman sebagai modal usaha. Peserta juga mendapatkan informasi dari Dinas Kesehatan mengenai pengurusan izin Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT), di mana 60% peserta menyatakan siap mengurus izin untuk memperluas jangkauan pasar mereka.

Sebagai langkah kolektif, dilakukan diskusi dengan kepala desa untuk membentuk Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) sebagai wadah pengelolaan dan pemasaran manisan asam. Sebanyak 67% peserta sepakat bergabung dalam BUMDES, sementara 33% lainnya memilih untuk memproduksi secara mandiri. BUMDES diharapkan dapat meningkatkan akses ke pasar yang lebih luas, memperkuat daya saing produk, dan mengelola keuangan secara kolektif. Pelatihan ini memberikan keterampilan praktis kepada peserta, mulai dari produksi hingga pemasaran, serta membuka peluang kerja sama dengan berbagai pihak, seperti bank, dinas kesehatan, dan pemerintah desa. Hasilnya, peserta memiliki kemampuan untuk mengelola usaha berbasis

masyarakat secara mandiri maupun kolektif, mendukung pertumbuhan ekonomi lokal secara berkelanjutan.



Gambar 5. Peltihan pembuatan manisan asam (a) bahan baku asam local, (b) Teknik mengemas produk, (c) proses pembuatan campuran manisan asam

### 3.2. Pembahasan

Peningkatan status gizi ibu dan anak merupakan salah satu prioritas utama dalam meningkatkan kesehatan masyarakat, terutama di daerah dengan prevalensi tinggi stunting dan gizi buruk. Program edukasi dan pelatihan terkait ASI, MPASI, dan pemberdayaan ekonomi berbasis pangan lokal telah menjadi strategi efektif dalam mengatasi permasalahan ini. Berdasarkan evaluasi program di wilayah kerja Puskesmas Bijaepasu, berbagai temuan memperlihatkan dampak positif intervensi ini dalam meningkatkan gizi anak dan memberdayakan masyarakat.

#### 3.2.1. Efektivitas Sesi Edukasi ASI dan MPASI

Hasil *pre-test* dan *post-test* mengindikasikan peningkatan signifikan dalam pengetahuan peserta. Sebelum edukasi, hanya 20% peserta yang memiliki pemahaman baik tentang ASI dan MPASI, namun angka ini meningkat menjadi 60% setelah sesi edukasi. Peningkatan ini sejalan dengan penelitian Nguyen et al. (2021) yang menunjukkan bahwa intervensi edukasi berbasis komunitas dapat meningkatkan praktik pemberian ASI dan MPASI di negara berkembang. Pendekatan interaktif yang diterapkan memungkinkan peserta mengidentifikasi solusi untuk kendala nyata seperti pantangan budaya dan keterbatasan ekonomi. Studi dari Philpott et al. (2020) menegaskan pentingnya memahami konteks lokal untuk keberhasilan program edukasi gizi.

#### 3.2.2. Pemanfaatan Pangan Lokal

Identifikasi bahan pangan lokal di berbagai desa menunjukkan potensi besar dalam meningkatkan asupan gizi melalui MPASI berbasis bahan lokal. Contohnya, daun kelor, ubi jalar, dan ikan laut memiliki kandungan gizi tinggi, sebagaimana dilaporkan Yang et al. (2023) dalam kajian tentang manfaat *moringa oleifera*. Pelatihan pembuatan MPASI berbasis bahan lokal tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta, tetapi juga memperkuat kemandirian pangan lokal. Hal ini mendukung rekomendasi World Health Organization (2018) tentang pentingnya memanfaatkan makanan lokal sebagai sumber gizi yang berkelanjutan dan terjangkau.

#### 3.2.3. Mengatasi Tantangan Pantangan Budaya

Diskusi kelompok selama program mengungkap adanya pantangan budaya yang membatasi konsumsi makanan bergizi, seperti larangan makan ikan lele dan telur ayam karena kepercayaan tradisional. Hal ini menunjukkan perlunya pendekatan berbasis budaya dalam edukasi gizi. Menurut Rafanomezantsoa et al. (2023) intervensi yang menghormati nilai-nilai budaya setempat lebih efektif dalam mengubah perilaku dibandingkan pendekatan konvensional yang bersifat *top-down*.

### **3.2.4. Pelatihan Teknik *Rolling Massage***

Pelatihan *rolling massage* menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan keterampilan ibu untuk memproduksi ASI secara optimal. Sebanyak 90% peserta mampu mempraktikkan teknik ini dengan benar, yang berpotensi meningkatkan produksi ASI dan mendukung pemberian ASI eksklusif. Bukti ini sejalan dengan penelitian (Bengough et al., 2022) yang menekankan pentingnya dukungan praktis dalam meningkatkan keberhasilan menyusui. Penggabungan teori dan praktik selama pelatihan menjadi kunci keberhasilan tentang konseling menyusui.

### **3.2.5. Pemberdayaan Ekonomi melalui Produksi Manisan Asam**

Pelatihan pembuatan manisan asam menjadi salah satu upaya pemberdayaan ekonomi peserta. Keterampilan dalam memproduksi, mengemas, dan memasarkan produk berbahan lokal menunjukkan potensi besar untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, pembentukan BUMDes menjadi langkah strategis dalam memperluas akses pasar. Menurut Andayani et al. (2024), pengembangan industri kecil berbasis pangan lokal berdampak positif terhadap ketahanan ekonomi keluarga dan pengurangan kemiskinan.

Program edukasi dan pelatihan ini telah menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pemberdayaan ekonomi peserta. Peningkatan pemahaman terkait ASI dan MPASI, pemanfaatan bahan pangan lokal, pengurangan pengaruh pantangan budaya, serta penguatan ekonomi melalui pelatihan produksi manisan asam menjadi indikator utama efektivitas program. Keberlanjutan program ini membutuhkan dukungan terus-menerus dari tenaga kesehatan, pemerintah daerah, dan lembaga terkait untuk menjamin dampak positif yang lebih luas.

## **4. KESIMPULAN**

Program edukasi dan pelatihan yang dilaksanakan di wilayah kerja Puskesmas Bijaepasu berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pemberdayaan ekonomi peserta, terutama dalam aspek pemberian ASI, MPASI berbasis pangan lokal, dan produksi manisan asam. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta tentang gizi, dengan 60% peserta mencapai kategori baik setelah edukasi. Identifikasi bahan pangan lokal mengungkap potensi besar dalam meningkatkan asupan gizi anak, sementara pelatihan MPASI berbahan lokal memperkuat kemandirian pangan. Pendekatan berbasis budaya juga efektif dalam mengatasi pantangan makanan, meskipun masih memerlukan penguatan untuk mengubah kepercayaan tradisional yang menghambat pola makan bergizi. Pelatihan teknik *rolling massage* berhasil meningkatkan keterampilan ibu dalam produksi ASI, mendukung pemberian ASI eksklusif yang lebih baik. Selain itu, pemberdayaan ekonomi melalui produksi manisan asam membuka peluang pengembangan usaha berbasis komunitas, meskipun keberhasilan penuh memerlukan dukungan terhadap akses modal dan pengurusan legalitas produk.

Kelebihan program ini terletak pada pendekatan komprehensif yang menggabungkan teori, praktik, dan pemberdayaan berbasis lokal, memungkinkan peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga keterampilan yang dapat langsung diterapkan. Namun, tantangan seperti keterbatasan waktu pelatihan, kebutuhan pendampingan lebih intensif untuk beberapa peserta, serta kendala budaya dan ekonomi masih menjadi kekurangan yang perlu diatasi. Untuk pengembangan selanjutnya, program ini dapat diperluas dengan pendampingan berkelanjutan melalui kader lokal, penguatan kerja sama dengan pemerintah desa untuk mendukung akses pasar, dan pengembangan modul berbasis digital untuk menjangkau komunitas yang lebih luas. Dengan dukungan yang konsisten, program ini memiliki potensi besar untuk memberikan dampak jangka panjang dalam meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset Dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset Dan Teknologi yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini dengan nomor kontrak 137/E5/PG.02.00/PM.BARU/2024

## DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, W., Trisno, S., Saputra, Y. A., Marshaninda, G. F., Fernandez, H. F., Rahmah, L. F., & Syafiqah, I. (2024). Pelatihan Pengelolaan Sumber Daya Manusia di Era Digital pada UMKM di Desa Asrikaton Malang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 6(Special Issue 2024), 438–446. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.14809>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Timor Tengah Utara. (2023a). *Produksi Hasil Hutan menurut Jenisnya di Kabupaten TTU*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Timor Tengah Utara. <https://timortengahutarakab.bps.go.id/statictable/2016/09/15/159/produksi-hasil-hutan-menurut-jenisnya-di-kabupaten-ttu-2013-2015.html>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Timor Tengah Utara. (2023b). *Produksi Hasil Hutan menurut Jenisnya di Kabupaten TTU*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Timor Tengah Utara. <https://timortengahutarakab.bps.go.id/statictable/2016/09/15/159/produksi-hasil-hutan-menurut-jenisnya-di-kabupaten-ttu-2013-2015.html>
- Bengough, T., Dawson, S., Cheng, H.-L., McFadden, A., Gavine, A., Rees, R., Sacks, E., & Hannes, K. (2022). Factors Influencing Women's Engagement with Breastfeeding Support: A Qualitative Evidence Synthesis. *Maternal & Child Nutrition*, 18(4), e13405. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/mcn.13405>
- Dipasquale, V., Cucinotta, U., & Romano, C. (2020). Acute Malnutrition in Children: Pathophysiology, Clinical Effects and Treatment. *Nutrients*, 12(8), 1–9. <https://doi.org/10.3390/NU12082413>
- Ekora NTT. (2019). *Asam Timor Primadona Ekonomi Orang Desa Noemuti*. Ekora NTT. <https://ekorantt.com/2019/10/18/asam-timor-primadona-ekonomi-orang-desa-noemuti/>
- Katadata. (2023, February 3). *Selain Stunting, Ini Deretan Masalah Gizi yang Kerap Dialami Balita di Indonesia*. Katadata. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/03/selain-stunting-ini-deretan-masalah-gizi-yang-kerap-dialami-balita-di-indonesia>
- Li, L. (2022). Reskilling and Upskilling the Future-ready Workforce for Industry 4.0 and Beyond. *Information Systems Frontiers*, 1, 1. <https://doi.org/10.1007/S10796-022-10308-Y>
- Nguyen, T. T., Hajeebhoy, N., Li, J., Do, C. T., Mathisen, R., & Frongillo, E. A. (2021). Community Support Model on Breastfeeding and Complementary Feeding Practices in Remote Areas in Vietnam: Implementation, Cost, and Effectiveness. *International Journal for Equity in Health*, 20(1), 121. <https://doi.org/10.1186/s12939-021-01451-0>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 2019 Tentang Penanggulangan Masalah Gizi Bagi Anak Akibat Penyakit, Pub. L. No. 29 (2019).
- Philpott, S. M., Arnold, J. E., Wei, T., Ong, Y., Gray, L. C., Diekmann, L. O., & Le Thai, C. (2020). *More Than Food: The Social Benefits of Localized Urban Food Systems*. 4, 534219. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.534219>
- Pos Kupang. (2011, August 16). *Aduh!! Warga Bijaepasu TTU Mulai Konsumsi Biji Asam*. Pos Kupang. <https://kupang.tribunnews.com/2011/09/16/aduh-warga-bijaepasu-ttu-mulai-konsumsi-biji-asam>
- Radio Republik Indonesia. (2023, March 14). *Percepatan Penurunan Angka Stunting Tingkat TTU*. Radio Republik Indonesia. <https://www.rri.co.id/daerah/187194/percepatan-penurunan-angka-stunting-tingkat->

ttu??utm\_source=editorial\_main&utm\_medium=internal\_link&utm\_campaign=general\_campaign

- Rafanomezantsoa, A. S., Coral, C., Randrianarison, N., Kubitza, C., Randriamampionona, D., Andriamaniraka, H., Sieber, S., Tojo-Mandaharisoa, S., & Steinke, J. (2023). Identifying Nutrition-Sensitive Development Options in Madagascar Through A Positive Deviance Approach. *Food Security*, 15(2), 519–534. <https://doi.org/10.1007/s12571-022-01339-z>
- Shih, Y. C., & Chen, N. S. (2002a). Mission-Based Learning Model and its Instructional Activity Design. *Proceedings - International Conference on Computers in Education, ICCE 2002*, 943–944. <https://doi.org/10.1109/CIE.2002.1186120>
- Shih, Y. C., & Chen, N. S. (2002b). Mission-Based Learning Model and its Instructional Activity Design. *Proceedings - International Conference on Computers in Education, ICCE 2002*, 943–944. <https://doi.org/10.1109/CIE.2002.1186120>
- Soliman, A., De Sanctis, V., Alaaraj, N., Ahmed, S., Alyafei, F., Hamed, N., & Soliman, N. (2021). Early and Long-term Consequences of Nutritional Stunting: From Childhood to Adulthood. *Acta Bio Medica : Atenei Parmensis*, 92(1), 2021168. <https://doi.org/10.23750/ABM.V92I1.11346>
- Suratri, M. A. L., Putro, G., Rachmat, B., Nurhayati, Ristrini, Pracoyo, N. E., Yulianto, A., Suryatma, A., Samsudin, M., & Raharni. (2023). Risk Factors for Stunting among Children under Five Years in the Province of East Nusa Tenggara (NTT), Indonesia. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(2). <https://doi.org/10.3390/IJERPH20021640>
- Tage, S. P. K., Betan, Y., & Knaofmone, Y. (2024). *Gambaran Pengetahuan dan Sikap Keluarga Tentang Pemberian Makanan Pendamping Asi pada Balita dengan Gizi Kurang di Wilayah Kerja Puskesmas Bijaepasu*. Citra Bangsa.
- Tage, S. P. K., & Febriyanti, E. (2023). *Studi Kualitatif: Hambatan Kebijakan dalam Pengelolaan Stunting di Kabupaten Timor Tengah Utara*.
- Virgina Fallo, M., Laga Nur, M., & Ndoen, E. (2023). Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Dan Pola Asuh Ibu Dengan Kejadian Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Bijaepasu Kabupaten Timor Tengah Utara: *Promotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(2), 107–115. <https://doi.org/10.56338/PROMOTIF.V13I2.4120>
- World Health Organization. (2018). *Guideline: Counselling of Women to Improve Breastfeeding Practices*. World Health Organization. <https://iris.who.int/handle/10665/280133>
- World Health Organization. (2024). *Fact sheets Malnutrition*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>
- Yang, M., Tao, L., Kang, X.-R., Wang, Z.-L., Su, L.-Y., Li, L.-F., Gu, F., Zhao, C.-C., Sheng, J., & Tian, Y. (2023). Moringa Oleifera Lam. Leaves as New Raw Food Material: A Review of its Nutritional Composition, Functional Properties, and Comprehensive Application. *Trends in Food Science & Technology*, 138, 399–416. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.05.013>

## Halaman Ini Dikосongkan