

PENCEGAHAN STUNTING MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI) PUDING PISANG DI DESA KEMIRI KABUPATEN PASURUAN

Gracia Christie Natalia¹, Nuriah Yuliaty²

^{1,2}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”
Jawa Timur

Jl. Raya Rungkut Madya No.1, Gunung Anyar, Surabaya, Jawa Timur 60294

e-mail: 1graciacn08@gmail.com, 2nuriah_y@upnjatim.ac.id

Abstrak

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) merupakan makanan tambahan yang diperlukan bayi setelah bayi berusia 6 bulan sampai 24 bulan. Tingginya tingkat kasus stunting di Indonesia menjadi peringatan untuk melakukan upaya promosi pencegahannya. Isu yang diangkat dalam topik ini adalah kurangnya edukasi tentang pengolahan makanan sehat dan bergizi seimbang yang menyebabkan anak-anak Desa Kemiri mengalami stunting. Kegiatan ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat tentang pentingnya Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) bagi tumbuh kembang anak melalui sosialisasi dan pelatihan pengolahan MP-ASI berupa puding yang berbahan dasar pisang. Pelatihan ini berisi tentang bagaimana memilih makanan yang bernutrisi bagi anak, apa saja manfaat yang diberikan oleh MP-ASI serta pengolahan MP-ASI yang tepat guna mencegah terjadinya stunting. Kegiatan dihadiri oleh 15 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga. Penyampaian materi kegiatan menggunakan metode tindakan partisipatif dengan melakukan presentasi, peragaan, dan pelatihan. Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta kegiatan dalam mengolah MP-ASI serta peningkatan pemahaman terkait stunting meliputi faktor-faktor penyebab dan upaya-upaya pencegahannya.

Kata kunci: Stunting, MP-ASI, Sosialisasi, Pelatihan

1. PENDAHULUAN

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) merupakan makanan tambahan yang diberikan kepada bayi mulai usia enam bulan hingga dua tahun. Pada usia tersebut, kebutuhan gizi bayi meningkat pesat, sementara Air Susu Ibu (ASI) sudah tidak lagi dapat memenuhi kebutuhan nutrisi secara penuh. Namun demikian, ASI tetap harus diberikan secara konsisten hingga usia dua tahun karena masih menjadi sumber utama gizi, terutama pada tahun pertama kehidupan. MP-ASI bukanlah pengganti ASI, melainkan pelengkap yang berfungsi untuk memenuhi kekurangan nutrisi yang tidak dapat dipenuhi ASI seiring bertambahnya usia bayi.

Menurut World Health Organization (WHO), ASI eksklusif sebaiknya diberikan selama enam bulan pertama kehidupan tanpa tambahan makanan atau minuman lain, kecuali dalam bentuk vitamin atau obat-obatan yang dibutuhkan. Setelah melewati usia enam bulan, bayi mulai membutuhkan makanan yang mengandung energi dan zat gizi tambahan dalam bentuk semi padat yang disesuaikan dengan tahap perkembangan sistem pencernaannya. Makanan ini perlu diperkenalkan secara bertahap, baik dari segi bentuk, tekstur, maupun frekuensinya. Hal ini bertujuan agar bayi dapat belajar makan, mengenal rasa, serta membentuk kebiasaan makan yang baik sejak dini.

MP-ASI memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan optimal anak. Jika pemberian MP-ASI tidak memenuhi standar gizi yang cukup, maka risiko malnutrisi, kekurangan mikronutrien, serta masalah kesehatan jangka panjang seperti stunting akan

meningkat. Stunting sendiri merupakan kondisi gagal tumbuh akibat kekurangan gizi kronis yang terjadi dalam 1.000 hari pertama kehidupan anak, yang berdampak bukan hanya pada tinggi badan, tetapi juga pada perkembangan otak dan kemampuan belajar.

Namun, dalam praktiknya, pemberian MP-ASI yang berkualitas masih menjadi tantangan di berbagai wilayah, terutama di daerah pedesaan. Salah satunya adalah Desa Kemiri, sebuah desa yang memiliki kekayaan sumber daya alam yang sangat melimpah, terutama dari sektor pertanian dan perkebunan. Tanah yang subur dan iklim yang mendukung menjadikan desa ini sebagai penghasil berbagai jenis sayuran dan buah-buahan, seperti pisang, manggis, apel, serta aneka sayuran hijau. Sumber daya ini seharusnya dapat dimanfaatkan secara maksimal untuk mendukung pemenuhan gizi anak-anak di desa tersebut.

Ironisnya, hasil observasi dan survei yang dilakukan oleh Kelompok 1 PKK Bina Desa menunjukkan bahwa masih banyak anak-anak di Desa Kemiri yang lebih banyak mengonsumsi makanan ringan kemasan atau jajanan warung yang rendah kandungan gizinya. Makanan seperti keripik, permen, dan minuman instan lebih diminati anak-anak karena rasanya yang gurih dan manis. Padahal, makanan-makanan ini umumnya tinggi kandungan gula, garam, dan lemak, serta rendah protein, vitamin, dan mineral. Konsumsi makanan ringan secara berlebihan tidak hanya menyebabkan anak kekurangan gizi, tetapi juga meningkatkan risiko obesitas, penyakit metabolik, dan gangguan perkembangan kognitif.

Masalah ini juga berkaitan erat dengan kurangnya pengetahuan orang tua, khususnya ibu, mengenai pentingnya asupan gizi seimbang dan bagaimana memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi MP-ASI yang sehat. Banyak orang tua belum memiliki keterampilan dalam mengolah bahan makanan alami menjadi makanan yang menarik dan layak konsumsi untuk bayi dan balita. Sementara itu, produk MP-ASI kemasan yang tersedia di pasaran harganya relatif mahal dan tidak semua keluarga memiliki kemampuan finansial untuk membelinya secara rutin.

Melihat potensi yang ada dan permasalahan yang dihadapi masyarakat, Kelompok 1 PKK Bina Desa merancang program edukasi dan pelatihan yang fokus pada peningkatan pemahaman masyarakat mengenai gizi anak usia dini serta pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan dasar MP-ASI. Program ini menyasar ibu-ibu yang memiliki anak balita dan melibatkan tokoh masyarakat serta kader kesehatan desa agar keberlanjutannya dapat dijaga.

Program ini terdiri atas beberapa tahapan, yakni: sosialisasi pentingnya gizi dalam 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), pengenalan berbagai jenis zat gizi penting yang dibutuhkan anak, pelatihan pengolahan MP-ASI berbahan dasar pangan lokal, serta praktik langsung memasak berbagai menu sehat yang bisa dikonsumsi oleh bayi dan balita. Salah satu fokus utama pelatihan adalah pemanfaatan pisang sebagai bahan dasar MP-ASI. Pisang merupakan buah yang sangat mudah ditemukan di Desa Kemiri, kaya akan vitamin B6, vitamin C, kalium, dan serat. Selain itu, pisang memiliki rasa yang manis alami sehingga disukai anak-anak dan cocok sebagai bahan dasar pembuatan bubur atau camilan sehat.

Dalam pelatihan ini, ibu-ibu diajarkan cara membuat bubur pisang, bolu pisang kukus tanpa gula tambahan, dan smoothies pisang dengan campuran sayuran lokal seperti bayam atau wortel. Selain itu, mereka juga diperkenalkan dengan cara mengolah manggis dan apel menjadi pure buah, selai sehat, atau jus tanpa pemanis buatan. Pendekatan yang digunakan dalam pelatihan bersifat praktis dan partisipatif, sehingga peserta bisa langsung mempraktikkan resep yang diajarkan dengan menggunakan peralatan rumah tangga sederhana yang tersedia di rumah masing-masing.

Program ini juga menyertakan aspek edukasi tentang sanitasi, kebersihan saat menyiapkan MP-ASI, dan teknik penyimpanan makanan yang aman untuk bayi. Hal ini penting mengingat pencernaan bayi masih rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme. Edukasi ini sekaligus menjadi upaya pencegahan terhadap penyakit diare dan infeksi saluran cerna yang masih banyak terjadi di lingkungan pedesaan.

Dampak dari pelaksanaan program ini cukup signifikan. Berdasarkan evaluasi melalui kuesioner dan wawancara, sebagian besar peserta menyatakan mengalami peningkatan pengetahuan dan

keterampilan dalam menyiapkan makanan sehat untuk anak. Mereka juga merasa lebih percaya diri dalam menggunakan bahan pangan lokal yang tersedia di sekitar rumah. Beberapa ibu bahkan mulai mengembangkan usaha kecil rumahan dengan menjual produk olahan pisang yang sehat, seperti cookies pisang atau keripik pisang tanpa tambahan gula.

Melalui kegiatan ini, diharapkan Desa Kemiri dapat menjadi contoh dalam pemanfaatan pangan lokal sebagai solusi untuk meningkatkan status gizi masyarakat, khususnya anak-anak. Intervensi berbasis potensi lokal seperti ini juga dapat mendukung pembangunan desa secara berkelanjutan, baik dari sisi kesehatan masyarakat maupun pemberdayaan ekonomi. Dengan peningkatan kesadaran dan keterampilan masyarakat dalam mengelola sumber daya alamnya, maka desa dapat menciptakan sistem ketahanan pangan yang tangguh dan mandiri.

Program edukasi MP-ASI ini bukan hanya solusi jangka pendek untuk mencegah stunting, tetapi juga menjadi bagian dari strategi jangka panjang dalam mewujudkan generasi sehat, cerdas, dan produktif. Kolaborasi antara masyarakat, tenaga kesehatan, pemerintah desa, dan mahasiswa yang terlibat dalam program ini menunjukkan bahwa pendekatan lintas sektor sangat penting untuk menyelesaikan masalah gizi anak yang kompleks. Keberhasilan program ini diharapkan dapat direplikasi di desa-desa lain dengan kondisi serupa di seluruh Indonesia.



Gambar 1. Pembukaan Acara di Dusun Sereng

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan MP-ASI dilaksanakan pada hari Rabu, 25 September 2024 di rumah Kepala Dusun Sereng, Desa Kemiri. Peserta sosialisasi adalah para ibu balita yang tergabung dalam anggota Posyandu Desa Kemiri. Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa sebagai penyuluh sosialisasi produk olahan pisang sebagai MP-ASI. Kegiatan pelatihan dan sosialisasi ini dilaksanakan dengan menerapkan penelitian tindakan partisipatif (Participatory Action Research) dalam bentuk pelatihan. Penelitian partisipatoris merupakan metode dimana peneliti memberikan pengetahuan kepada masyarakat dalam bidang sosial, ekonomi, dan politik untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka (Andarista dan Soraya, 2022).

Metode penelitian tindakan partisipatif yang dilakukan adalah presentasi dan peragaan/pelatihan. Presentasi dilakukan dengan memberikan penyuluhan tentang kandungan gizi yang terdapat pada produk olahan puding pisang, memberikan pengetahuan tentang teknik pengolahan dan kandungan gizi maupun manfaat yang terdapat pada MP-ASI pudding pisang kepada ibu balita Dusun Sereng, Desa Kemiri. Peragaan dan pelatihan dilakukan dengan memperagakan, mempraktikkan, dan memberikan pelatihan kepada ibu balita Dusun Sereng,

Desa Kemiri tentang bagaimana mengolah pisang menjadi makanan pendamping ASI yang variatif, bergizi tinggi dengan tampilan yang menarik sehingga diharapkan mampu meningkatkan nutrisi balita serta dapat menurunkan angka stunting di Dusun Sereng. Dalam sesi ini pula tim penyuluh memberikan penjelasan terkait bahan utama olahan yaitu pisang serta peralatan dan bahan yang digunakan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Kemiri memiliki potensi sumber daya alam berupa hasil bumi sayuran dan buah-buahan yang berlimpah. Hal ini perlu di kembangkan menjadi inovasi untuk menambah nilai ekonomi masyarakat Desa Kemiri. Hasil survei dari Kelompok 1 PKK Bina Desa mendapatkan bahwa kebanyakan anak dan balita di Desa Kemiri sering mengonsumsi makanan ringan (snack) yang di jual di warung-warung dan hal ini bisa membahayakan pertumbuhan anak. Hal yang menjadi salah satu faktor sulitnya pemberian makanan bergizi untuk anak dan balita di Desa Kemiri adalah karena kurangnya edukasi tentang pengolahan makanan sehat dan bergizi seimbang, padahal Desa Kemiri memiliki banyak potensi dan sumber daya alam berupa sayur dan buah-buahan seperti pisang, manggis, dan apel yang dapat diolah menjadi makanan yang bergizi bagi anak-anak. Kelompok 1 memperkenalkan program kepada masyarakat Desa Kemiri berupa sosialisasi dan pelatihan untuk pencegahan stunting pada anak usia dini dalam memanfaatkan sumber daya pangan lokal yaitu pisang dalam memenuhi pola konsumsi pangan bergizi untuk anak usia dini.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Pengolahan MP-ASI Puding Pisang

Program sosialisasi dan pelatihan ini diselenggarakan pada hari Rabu, 25 September 2024, dengan sasaran utama para ibu balita di Dusun Sereng, Desa Kemiri. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai pentingnya Makanan Pendamping ASI (MPASI) bagi anak usia dini. MPASI memegang peranan penting dalam mendukung tumbuh kembang optimal anak, terutama dalam fase transisi dari ASI ke makanan padat. Melalui sosialisasi ini, diharapkan para ibu dapat memahami pentingnya memberikan MPASI yang tepat waktu, tepat jenis, dan tepat cara.

Materi yang disampaikan dalam program pelatihan ini dirancang secara komprehensif, mencakup berbagai aspek penting yang berkaitan dengan pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI). Pembahasan tidak hanya terbatas pada teori dasar mengenai gizi yang dibutuhkan oleh anak, tetapi juga meliputi berbagai manfaat MPASI yang sesuai untuk anak usia dini. Para ibu diajak untuk memahami bahwa MPASI bukan sekadar pengganti ASI, melainkan komponen penting yang berperan besar dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan optimal anak.

Para peserta juga diberikan penjelasan mendalam mengenai dampak positif MPASI terhadap perkembangan fisik dan kognitif anak. Nutrisi yang terkandung dalam MPASI memiliki peran krusial dalam pembentukan sel-sel tubuh, perkembangan otak, dan penguatan sistem kekebalan tubuh anak. Di usia emas ini, pemberian MPASI yang tepat akan memberikan pengaruh besar pada kesehatan dan kecerdasan anak di masa depan. Oleh karena itu, sangat penting bagi para ibu untuk memahami pentingnya menyusun menu MPASI yang seimbang dan kaya nutrisi, termasuk dalam hal jenis bahan makanan yang dipilih.

Salah satu bahan yang menjadi fokus dalam pelatihan ini adalah pisang, karena kandungannya yang kaya nutrisi dan mudah dijangkau. Pisang dikenal memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan anak, terutama dalam membantu melancarkan pencernaan, memberikan energi, serta mendukung perkembangan tulang dan otot. Selain itu, pisang mengandung kalium, serat, dan vitamin C yang sangat penting untuk pertumbuhan anak. Para ibu juga diberikan pemahaman tentang peran buah-buahan seperti pisang dalam membantu mengatasi masalah sembelit yang sering dialami oleh anak-anak usia dini.

Di samping membahas manfaat umum buah pisang, materi juga mengulas secara khusus jenis-jenis pisang yang paling baik untuk dikonsumsi anak usia dini. Pisang Ambon, pisang Raja, dan pisang Cavendish, misalnya, merupakan pilihan yang dianjurkan karena teksturnya yang lembut, rasa manisnya yang alami, serta kandungan gizinya yang sesuai untuk kebutuhan tumbuh kembang anak. Setiap jenis pisang memiliki kelebihan masing-masing, yang dapat dipilih berdasarkan preferensi rasa atau kebutuhan nutrisi anak. Dengan memahami karakteristik dari berbagai jenis pisang, para ibu dapat lebih fleksibel dalam memilih bahan yang mudah ditemukan di sekitar lingkungan mereka.



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan MP-ASI Puding Pisang

Setelah sesi pemaparan materi sosialisasi, berikutnya adalah sesi praktik langsung mengenai tata cara pengolahan MPASI yang berbahan dasar puding pisang. Para ibu tidak hanya mendapatkan teori, tetapi juga terlibat aktif dalam proses pembuatan puding pisang yang sehat dan bergizi. Mereka diajarkan langkah-langkah praktis untuk mengolah pisang menjadi puding yang mudah diterima oleh anak-anak, baik dari segi tekstur maupun rasa. Proses pengolahan ini juga dirancang agar para ibu memahami pentingnya menjaga kebersihan dalam setiap tahap pembuatan makanan, serta cara menjaga kandungan nutrisi pisang agar tidak hilang selama proses memasak.

Pengolahan MPASI puding berbahan dasar pisang membutuhkan beberapa langkah untuk menghasilkan tekstur yang lembut sehingga mudah dimakan oleh balita. Berikut ini adalah bahan-bahan dan langkah-langkah dalam pengolahan puding dengan menggunakan pisang dan susu yang telah kami praktikkan ketika kegiatan pelatihan :

- a. Bahan – bahan :
 1. 4 Buah Pisang (Pisang Susu, Cavendish atau Ambon)
 2. 2 Sachet Susu Formula Bubuk Vanilla
 3. 2 Sachet Nutrijell Pisang
 4. 5 sendok makan Gula
 5. 1,5 Liter Air Mineral
- b. Alat :
 1. Blender
 2. Panci
 3. Baskom/Wadah
 4. Sendok
 5. Centong Sayur
 6. Pisau
 7. Talenan
 8. Wadah/Cetakan Puding
- c. Langkah-langkah Pengolahan:
 1. Mengupas pisang dan potong kecil-kecil menggunakan pisau dan talenan agar higienis.
 2. Memasukkan potongan pisang, susu bubuk, dan air ke dalam blender, lalu diblender hingga halus.
 3. Menyaring campuran pisang yang sudah diblender, lalu memindahkan campuran tersebut ke panci.
 4. Menambahkan gula dan bubuk nutrijell ke dalam campuran pisang tersebut, aduk hingga tercampur rata.
 5. Menyalakan kompor, pastikan api kecil, lalu aduk campuran pudding pisang hingga mendidih.
 6. Menuangkan campuran puding yang sudah jadi kedalam wadah atau cetakan puding, dinginkan puding hingga mengeras, puding siap disajikan

Diakhir sesi praktik ini kami juga memberikan tips tambahan tentang variasi resep puding pisang agar para ibu dapat terus memberikan MPASI yang bervariasi kepada anak. Misalnya, mencampurkan pisang dengan bahan-bahan lain yang juga kaya nutrisi, seperti susu, telur, atau sumber protein lainnya atau mengganti pisang dengan buah-buahan lain yang kaya akan nutrisi seperti apel, alpukat, buah naga, dan lain sebagainya. Dengan adanya variasi ini, para ibu diharapkan mampu menghadirkan MPASI yang tidak hanya bergizi, tetapi juga menarik dan disukai oleh anak-anak mereka. Hasil akhirnya, anak-anak di Dusun Sereng akan mendapatkan asupan makanan yang mendukung tumbuh kembang optimal mereka, dengan bekal keterampilan memasak yang dimiliki oleh para ibu di dusun tersebut.

Dengan adanya kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini, diharapkan para ibu yang memiliki balita tidak hanya semakin sadar akan pentingnya pemberian MP-ASI dalam mendukung

tumbuh kembang anak, tetapi juga memiliki kemampuan untuk mempraktikkan secara langsung pembuatan MP-ASI yang sehat, higienis, dan sesuai dengan kebutuhan gizi anak pada setiap tahap usia. Pelatihan ini juga dirancang untuk meningkatkan keterampilan para ibu di Dusun Sereng dalam mengolah makanan yang beragam dan kaya nutrisi, dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar, seperti pisang, ubi, dan sayuran. Dengan keterampilan tersebut, para ibu diharapkan mampu menyediakan makanan bergizi secara mandiri dan berkelanjutan di rumah. Harapannya, melalui asupan MP-ASI yang tepat, seimbang, dan berbasis potensi lokal, anak-anak di Dusun Sereng dapat tumbuh sehat, kuat, serta terhindar dari risiko gizi buruk maupun stunting. Program seperti ini menjadi langkah strategis dalam upaya peningkatan kualitas kesehatan anak-anak di wilayah pedesaan.

4. SIMPULAN

Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan MP-ASI berbahan dasar puding pisang yang dilaksanakan di Dusun Sereng, Desa Kemiri, terbukti memberikan dampak positif yang signifikan dalam upaya pemberdayaan masyarakat, khususnya bagi kalangan ibu-ibu. Melalui pendekatan edukatif dan praktis, kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya pemberian MP-ASI yang tepat guna mendukung tumbuh kembang anak secara optimal. Selain memperoleh pemahaman teoretis, para peserta juga dibekali dengan keterampilan praktis dalam mengolah makanan sehat, bergizi, dan variatif menggunakan bahan pangan lokal seperti pisang, yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Hal ini tidak hanya meningkatkan kapasitas individu, tetapi juga mendorong kemandirian keluarga dalam menyediakan asupan gizi yang berkualitas untuk anak-anak mereka. Dampak positif lainnya terlihat dari meningkatnya kepercayaan diri ibu-ibu dalam mempraktikkan resep MP-ASI secara mandiri di rumah, serta munculnya inisiatif untuk berbagi pengetahuan dengan anggota masyarakat lainnya. Kesimpulannya, program ini tidak hanya berdampak pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam penyediaan MP-ASI, tetapi juga memiliki potensi jangka panjang dalam meningkatkan status gizi anak-anak di Desa Kemiri, terutama di wilayah Dusun Sereng. Dengan penerapan MP-ASI yang lebih tepat, seimbang, dan berbasis sumber daya lokal, diharapkan kualitas tumbuh kembang anak dapat terjaga dengan lebih baik. Oleh karena itu, keberlanjutan program serupa sangat dianjurkan sebagai bagian dari strategi pembangunan kesehatan masyarakat, khususnya dalam mendukung pertumbuhan generasi muda di wilayah pedesaan yang masih menghadapi tantangan stunting dan kekurangan gizi.

5. SARAN

Saran yang dapat diberikan dalam kegiatan ini yaitu pelatihan dilakukan secara berkala dengan memperkenalkan variasi resep berbasis bahan lokal lainnya. Pendampingan kepada ibu-ibu melalui forum diskusi atau kelompok belajar dapat membantu mengatasi kendala dalam penerapan keterampilan yang diajarkan. Kolaborasi dengan puskesmas atau dinas kesehatan setempat dapat memperluas cakupan edukasi gizi dan memberikan dukungan tambahan, seperti pemeriksaan kesehatan anak. Selain itu, evaluasi rutin terhadap dampak program perlu dilakukan untuk mengukur perubahan pola makan dan status gizi anak-anak. Untuk menjangkau lebih banyak ibu-ibu, pemanfaatan media digital sebagai sarana berbagi informasi dan tutorial MP-ASI dapat menjadi solusi efektif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada LPPM Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur yang telah mendanai kegiatan Bina Desa PKK 2024, serta Program Studi Agribisnis yang telah memfasilitasi mahasiswa sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada pemerintah dan masyarakat

Desa Kemiri, Kecamatan Puspo, Kabupaten Pasuruan yang antusias dalam menerima dan mengikuti serangkaian kegiatan yang telah dibuat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37-42.
- Andriyani, R. (2018). Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang MP-ASI Terhadap Waktu pemberian MP-ASI Pada Bayi. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 9.
- Fikawati, S., & Syafiq, A. (2015). Penyebab keberhasilan dan kegagalan praktik pemberian ASI eksklusif. *Kemas*, 4(3), 4.
- Hasdianah, Siyoto S, Peristyowati Y. 2014. Gizi, Pemanfaatan Gizi, Diet, Dan Obesitas. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Junus, N., & Mamu, K. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Buah Pisang Sebagai Makanan Pencegah Stunting Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang di Desa Lamu. *DAS SEIN: Jurnal Pengabdian Hukum dan Humaniora*, 2(1), 1-12.
- Krisnatuti, D. (2000). Menyiapkan makanan pedamping ASI. Niaga Swadaya.
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Untuk Bayi 6 – 24 Bulan: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Widaywati, W., Febry, F., & Destriatania, S. (2016). Analisis Pemberian MP-ASI dengan Status Gizi pada Anak Usia 12-24 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lesung Batu, Empat Lawang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 7(2).