

Daya Terima Pmt Pemulihan (Pmt-P) Berbahan Dasar Labu Kuning Pada Balita Gizi Kurang

Enny Kuswinarti¹, Putri Devi Kemala Ningrum², Rizka Mar'atus Sholichah³,
Mirthasari Palupi⁴, Cucuk Suprihartini⁵, Enggar Anggraeni⁶, Siska⁷

¹ Akademi Gizi Karya Husada Kediri, kuswinarti.enny75@gmail.com, 081249351972

² Akademi Gizi Karya Husada Kediri, Putridevi437@gmail.com, 085806167105

³ Akademi Gizi Karya Husada Kediri, rizka.msholichah@gmail.com, 082334560300

⁴ Akademi Gizi Karya Husada Kediri, college.mirthasariPalupi@gmail.com, 085856683812

⁵ STIKES Karya Husada Kediri, cucukSuprihartini@gmail.com, 085748030343

⁶ Akademi Gizi Karya Husada Kediri, eeng.gizi@gmail.com, 085739698588

⁷ STIKES Karya Husada Kediri, siscaaryani2408@gmail.com, 085664413884

Abstrak

Malnutrisi adalah suatu kondisi kesehatan yang disebabkan oleh kekurangan atau kekurangan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan, berpikir dan aktivitas terkait kehidupan, dan masih menjadi masalah kesehatan global dan regional. Penyebab utama gizi kurang pada anak balita adalah rendahnya asupan makanan, pemberian ASI yang tidak eksklusif, rendahnya pengetahuan ibu tentang gizi yang baik untuk bayi, serta rendahnya kualitas ekonomi dan budaya. Anak usia dibawah lima tahun memerlukan pola makan yang seimbang dengan makanan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizinya.. Upaya yang dilakukan agar kebutuhan balita gizi kurang tercukupi yaitu dengan program Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) dengan memanfaatkan pangan lokal salah satunya labu kuning. Pemanfaatan labu kuning masih terbatas dan umumnya hanya diolah sebagai sayuran dan kolak. Labu Kuning juga bisa diolah menjadi roti hotdog, bolu kukus, dan roti manis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima dari sisa makan (*waste*) PMT-P olahan roti hotdog, bolu kukus, dan roti manis. Jenis penelitian yang digunakan adalah *Quasi Eksperimen* dengan desain penelitian deskriptif analitik. Metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu *Purposive Sampling* dengan alat ukur form food record estimasi pada 40 responden. Jumlah populasi ini adalah balita gizi kurang di Desa Sambirejo. Pengumpulan data dengan metode taksiran visual *comstok*. Berdasarkan uji daya terima balita roti hotdog berbahan labu kuning dengan kategori baik sebanyak 23%, bolu kukus sebanyak 33%, dan roti manis labu sebanyak 25%. Berdasarkan hasil dilihat dari konsumsi PMT-P dapat disimpulkan bahwa balita usia 1-3 tahun masih menyukai tekstur yang masih lembut. Saran untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan perbaikan pembuatan olahan PMT-P yang disesuaikan dengan karakteristik usianya.

Kata kunci : Daya Terima, roti hotdog, bolu kukus, roti manis

Abstract

Malnutrition is a health disorder due to a deficiency or imbalance of nutrients needed for growth, thinking activities, and life-related ones that are still a health problem at the global and regional levels. The main causes of malnutrition in children under five are due to inadequate food intake, non-exclusive breastfeeding, low maternal knowledge about balanced child nutrition, and low socio-economic, and cultural nutrition. Undernourished children under five need serious attention to high and balanced nutrient intake so that their nutritional needs are met. Efforts are made to ensure that the nutritional needs of toddlers are not met, namely through the Recovery Supplementary Feeding (PMT-P) program by utilizing local foods, one of which is yellow pumpkin. The use of yellow pumpkin is still limited and is generally processed as vegetables and compote. Yellow pumpkin can also be processed into hotdog bread, steamed sponge, and sweet bread. The purpose of this study is to determine the acceptance rate of PMT-P food waste processed into hotdog bread, steamed sponge and sweet bread. The type of research used is an Experiment with an analytical descriptive research design. The sampling method used was Purposive Sampling with an estimated food record form measuring tool on 40 respondents. This population is undernourished toddlers in Sambirejo Village—data collection using the Comstock visual estimation method. Based on the acceptability test of toddlers hotdog bread made from yellow pumpkin with a good category of 23%, steamed sponge as much as 33%, and pumpkin sweet bread as much as 25%. Based on the results seen from PMT-P consumption, it can be concluded that toddlers aged 1-3 years still like a soft texture. Suggestions for further research need to be improved in the manufacture of PMT-P processed products that are adjusted to the characteristics of their age.

Keywords: Acceptance, hotdog bread, steamed sponge, sweet bread

Alamat korespondensi penulis :

Rizka Mar'atus Sholichah

Email : rizka.msholichah@gmail.com

Alamat : Jl. Soekarno Hatta No.7 Pare-Kediri-Jawa Timur (64225)

PENDAHULUAN

Permasalahan gizi di Indonesia merupakan suatu permasalahan yang masih belum terselesaikan dan menjadi tanggung jawab oleh pemerintahan. Salah satu permasalahan gizi yang masih perlu ditangani yaitu gizi kurang pada anak bawah lima tahun. Permasalahan gizi kurang di Indonesia masih tinggi. Kekurangan gizi memengaruhi 104 juta anak di seluruh dunia, menjadikannya penyebab ketiga paling umum dari kekurangan gizi anak [1]. Malnutrisi pada anak di bawah usia lima tahun juga mempengaruhi negara berkembang, termasuk Indonesia.

Malnutrisi merupakan kekurangan zat gizi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan, fungsi kognitif dan seluruh aspek kehidupan, serta masih menjadi masalah kesehatan global dan regional [2]. Anak-anak yang kekurangan gizi lebih mungkin menderita penyakit menular seperti diare dan pneumonia yang dapat mempengaruhi output perekonomian suatu negara.

Penyebab utama gizi buruk pada anak usia di bawah lima tahun adalah rendahnya asupan makanan, pemberian makanan dan ASI yang tidak eksklusif, kurangnya pengetahuan ibu tentang gizi yang baik pada anak, rendahnya tingkat ekonomi dan budaya [3]. Anak gizi buruk memerlukan zat gizi yang tinggi dan seimbang untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Malnutrisi pada periode ini menghambat pertumbuhan dan perkembangan anak-anak hingga dewasa, dan hal ini tidak dapat diubah. Akibatnya, pertumbuhan anak terhambat dan tinggi badannya tidak proporsional dibandingkan usianya [4].

Salah satu upaya penanganan untuk memperbaiki balita gizi kurang adalah dengan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan. PMT Pemulihan ini dimaksudkan sebagai tambahan, bukan sebagai pengganti makanan pokok sehari-hari [1]. PMT Pemulihan ini di modifikasi berbasis bahan makanan lokal dengan menu khas daerah yang disesuaikan dengan kondisi setempat. Bahan pangan lokal yang digunakan dalam PMT Pemulihan salah satunya ialah labu kuning. Penambahan labu kuning dalam PMT Pemulihan ini menambahkan nilai gizi dan warna yang menarik perhatian anak-anak. Selain itu, labu kuning juga mudah didapatkan dan harga terjangkau.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan pangan lokal yang memiliki manfaat kesehatan. Labu kuning kaya akan betakaroten, vitamin C, mineral dan karbohidrat serta antioksidan yang mampu melawan radikal bebas [3]. Dengan adanya kandungan gizi pada labu kuning diharapkan masyarakat bisa memanfaatkan ini untuk sebagai variasi bahan PMT Pemulihan pada anak balita

gizi kurang. Labu kuning bisa diolah menjadi makanan apapun dan juga bisa di kombinasi dengan bahan pangan lainnya.

Penelitian yang terkait labu kuning sebagai variasi bahan olah PMT pemulihan masih terbatas. Dengan adanya penelitian ini diharapkan pemanfaatan labu kuning bisa menjadi variasi bahan makanan pada balita gizi kurang dalam bentuk roti hotdog labu kuning, bolu kukus labu kuning, dan roti manis labu kuning. Di desa Sambirejo memiliki 40 balita yang masuk dalam kategori balita gizi kurang. Berdasarkan masalah di atas maka perlu dilakukan penelitian daya terima PMT Pemulihan berbahan dasar labu kuning pada balita gizi kurang di Desa Sambirejo Kecamatan Pare Kabupaten Kediri.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah quasi eksperiment dengan desain menggunakan deskriptif analitik dengan memberikan perlakuan pemberian PMT Pemulihan yang berasal dari olahan labu kuning. Populasi penelitian ini berdasarkan

jenis metode (kualitatif, kuantitatif, atau campuran) serta informasi metode pengumpulan dan analisis data, seluruh anak gizi buruk. Bagian ini juga dapat menjelaskan cara pemilihan metode tertentu.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan metode taksiran visual *Comstok*. Yang didapatkan dengan cara melakukan pengestimasi sisa makan dari PMT-P pada ibu balita sejumlah 40 orang. Dalam pengukuran tersebut ibu balitanya yang menjadi narasumber.

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan analisa deskriptif dengan 1 tahap yaitu hanya dengan melakukan mengidentifikasi metrik yang akan diukur dalam periode tertentu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik sampel

a. Usia

Tabel 1 Distribusi Rentang Usia Responden

Usia (tahun)	N	%
1 – 2	22	55
3 – 4	18	45
Jumlah	40	100

Tabel 1 menunjukkan bahwa distribusi balita di Desa Sambirejo sebanyak 55% balita berusia 1-2 tahun dan sebanyak 45% balita berusa 3-4 tahun. Usia balita merupakan dimana masa

pertumbuhan dan perkembangan yang berjalan dengan cepat, mudah terpapar infeksi, dan aktif secara fisik sehingga harus terpenuhi untuk kebutuhan gizinya dengan mempertimbangkan aktivitas dan keadaan infeksi. Dengan bertambah usianya berbanding lurus dengan peningkatan jumlah kebutuhan gizinya [5].

b. Jenis kelamin

Tabel 2 Distribusi Jenis Kelamin Responden

Jenis kelamin	N	%
P	19	47.5
L	21	52.5
Jumlah	40	100

Tabel 2 menunjukkan bahwa pada penelitian ini jenis kelamin balita Sebagian besar adalah laki – laki sebanyak (52,5%) balita. Kebutuhan nutrisi seseorang ditentukan oleh jenis kelamin, dimana anak laki-laki membutuhkan lebih banyak energi dan protein daripada anak perempuan[6].

Olahan PMT Pemulihan berbahan labu kuning

Program Pemberian

Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) balita gizi kurang memberikan PMT-P berbentuk biskuit sebagai makanan tambahan yang didistribusikan melalui Puskesmas diberikan kepada balita gizi kurang. PMT-P juga bisa berupa produk yang kaya akan zat gizi tidak selalu berupa biskuit [7]. Pengolahan PMT-P selain biskuit dapat mencegah kebosanan pada balita. Maka, diperlukan modifikasi bahan dan olahan dalam pembuatan PMT yang berasal dari bahan makanan lokal yang mudah ditemukan dan kaya akan kandungan gizinya. Salah satunya yaitu labu kuning.

Labu kuning mengandung banyak nutrisi yang dibutuhkan tubuh seperti protein, karbohidrat, serat, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, vitamin K, zat besi, kalsium, fosfor, kalium dan magnesium [8]. Selain itu labu kuning juga mempunyai rasa yang enak dan aroma yang khas.

Labu kuning juga memiliki warna yang menarik karena kandungan betakarotennya yang dapat digunakan untuk meningkatkan rasa, warna dan menambah nilai gizi suatu produk makanan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Hendrasty (2003) bahwa warna merupakan salah satu faktor terpenting dalam pembuatan produk makanan..

Dan makanan yang memiliki warna yang menarik lebih disukai oleh masyarakat, sehingga warna kuning labu memberikan warna dalam produksi makanan, dan kandungan gizi yang terkandung dalam labu dapat meningkatkan kualitas makanan. Labu kuning dapat diolah

menjadi beberapa makanan makanan seperti roti hotdog, bolu kukus, dan roti manis.

Daya terima

Daya terima makanan atau minuman dapat diukur berasal dari tingkat kesukaan seseorang yang menilainya. Daya terima terhadap makanan juga dapat dilihat dari makanan yang habis dikonsumsi

Faktor utama yang menentukan daya terima terhadap makanan yaitu cita rasa. Menurut Mutmainnah (2008) cita rasa makanan memiliki 2 aspek utama yang dapat mempengaruhi daya terima adalah penampilan makanan dan cita rasa makanan saat dihidangkan.

Sisa makanan diukur dengan metode taksiran visual menggunakan skala comstok 5 poin[9]. Metode ini dilakukan dengan menaksir atau mengestimasi visual dari sisa makanan yang dihidangkan atau makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh seseorang. Hal ini sesuai dengan pernyataan Nida (2011) bahwa Prinsip estimasi visual adalah bahwa penghitung (*enumerator*) secara visual memperkirakan jumlah sisa makanan untuk setiap kelompok makanan atau jenis hidangan.

Daya Terima PMT-P Roti Hotdog Labu Kuning

Tabel 3 Distribusi Kategori Sisa Makan PMT-P Roti Hotdog Labu Kuning pada Usia Balita 1 – 4 tahun

Kategori	Usia (tahun)									
	1		2		3		4		N	%
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Baik	3	27	1	16,7	2	22,5	3	9	9	23
Tidak Baik	8	73	10	83,3	10	77	3	91	31	77
Jumlah	11	100	11	100	12	100	6	100	40	100

Menunjukkan hasil uji pengamatan sisa makan PMT-P roti hotdog labu kuning pada balita usia 1 dan tahun 2 dengan kategori baik sebanyak 1 (9%) responden dan kategori tidak baik lebih tinggi. Hal ini berkaitan dengan oleh karakteristik pada usibalita 1 dan 2 tahun yaitu gigi geliginya sudah tumbuh dan gigi susunya belum lengkap, sehingga pada usia balita ini masih belum bisa memakan makanan yang bertekstur terlalu keras, meskipun giginya sudah tumbuh, namun kemampuan mengunyahnya belum terlihat.

Dan juga pada usia 1 - 2 tahun berada di fase transisi di mana anak mulai makan makanan padat dan mengenal konsistensi baru dari biasanya. Hal ini sejalan dengan pernyataan (Pritasari,2017) bahwa periode masa balia antara usia 1 dan

2 tahun ditandai dengan perubahan, dengan anak-anak mengonsumsi makanan padat dan mengalami rasa dan tekstur baru.

Uji pengamatan sisa makan PMT-P roti hotdog labu kuning pada balita usia 3 tahun dengan kategori baik sebanyak 3 (25%) responden dan kategori tidak baik yaitu sebanyak 9 (75%) responden. Hal ini terjadi karena beberapa hal, salah satunya terkait dengan karakteristik anak 3 tahun termasuk konsumen pasif, dimana mereka makan dari apa yang disediakan, dan usia 3 tahun juga belum bisa makan makanan yang memiliki tekstur keras, karena kemampuan menggerogoti dan mengunyahnya tidak terlalu kuat. Dan di sisi lain, enzim dan cairan pencernaan yang dikeluarkan oleh organ pencernaan belum optimal.

Sisa makan PMT-P pada balita usia 4 tahun didapatkan dengan kategori baik berjumlah 3 (50%) responden dan kategori tidak baik yaitu sebanyak 3 (50%) responden. Hal ini berkaitan dengan karakteristik usia 4 tahun, diusia ini balita sudah memiliki selera makan dan pilihan makanannya sendiri akan tetapi selera makan dan pilihan makannya masih belum teratur sehingga menjadikan balita memiliki perilaku picky eater [10]. Dan hal ini sejalan dengan hasil penelitian ini dimana ada balita yang suka makan dan terkadang balita sudah/sulit makan sehingga balita juga tidak mau menghabiskan PMT nya.

Daya Terima Bolu Kukus Labu Kuning

Tabel 4 Distribusi Kategori Sisa Makan PMT-P Bolu Kukus Labu Kuning Pada Usia Balita 1 – 4 tahun.

Kategori	Usia (tahun)									
	1		2		3		4		N	%
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Baik	3	27	1	16,7	2	22,5	3	9	9	23
Tidak Baik	8	73	10	83,3	10	77	3	91	31	77
Jumlah	11	100	11	100	12	100	6	100	40	100

Tabel 4 menunjukkan hasil pengamatan sisa makan PMT-P bolu kukus labu kuning pada usia balita 1 tahun dengan kategori baik sebanyak 3 (27,3%) responden dan kategori tidak baik yaitu 8 (73%) responden. Hal ini berkaitan dengan karakteristik usia balita 1 tahun yaitu balita sudah mulai belajar untuk makan makanan keluarga dengan tekstur yang lembut / lunak sehingga balita mampu untuk mengunyah dan mengerat makanannya dengan baik.

Dan sisa makan PMT-P balita usia 2 tahun dengan kategori baik sebanyak 1 (9%) responden dan kategori tidak baik lebih banyak daripada kategori baik yaitu 10 (91%) responden. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti

balita masih kenyang, jarak antara waktu makan makanan lain dengan jarak pembagian PMT nya terlalu dekat, dan balita suka memilih – pilih makanan tertentu sehingga tidak mau menghabiskan PMTnya. Selain itu berkaitan juga dengan karakteristik usianya dimana perut balita juga belum mampu menerima jumlah makanan yang banyak dalam sekali makan [10]

Sisa pengamatan PMT-P bolu kukus labu kuning pada balita usia 3 tahun dengan kategori baik yaitu 2 (16,7%) responden dan kategori tidak baik sejumlah 10 (83,3%).

Hal ini berkaitan dengan karakteristik usianya di masa – masa ini termasuk masa pre sekolah dimana kemampuan motorik kasar dan halus sudah meningkat. Di usia ini balita sangat aktif, suka mencoba banyak hal dan senang menjelajah. Termasuk dalam mencoba makanan yang berbeda – beda dari segi rasa, tekstur dan porsinya. Kemampuan sensorinya juga meningkat mereka bisa mengetahui makanan yang mereka sukai dan tidak disukai. Dari usia 2 tahun ke 3 tahun untuk daya terima dengan kategori baik mengalami kenaikan dikarenakan setiap usia memiliki karakteristik yang berbeda.

Sedangkan hasil pengamatan sisa makan PMT-P bolu kukus labu kuning pada balita usia 4 tahun dengan kategori baik sebanyak 3 (50%) responden dan kategori tidak baik lebih banyak daripada kategori baik yaitu 3 (50%) responden. Hal ini berkaitan dengan karakteristik usianya dimana usia ini sudah mampu dalam mengetahui hal yang disukai dan tidak sehingga balita mulai mengalami kebosanan dalam mengonsumsi PMT. Kebosanan terhadap makanan dapat mempengaruhi pada selera makan seseorang. Jika selera makan baik, maka daya terima makan pun akan baik. Sebaliknya jika selera makan kurang baik, maka daya terimapun menjadi kurang baik. Kebosanan pada menu makanan ini menyebabkan meninggalkan sisa makanan [11]. Selain itu, diusia ini termasuk dalam masa pre sekolah sudah memiliki sudut pandang sendiri pada makanan dan mengabaikan sudut pandang orang lain.

Daya Terima Roti Manis Labu Kuning

Tabel 5 Distribusi Kategori Sisa Makan PMT-P Roti Manis Labu Kuning pada Usia Balita 1 – 4 tahun

Kategori	Usia (tahun)									
	1		2		3		4		N	%
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Baik	2	18	3	27	4	33	1	17	9	23
Tidak Baik	8	73	10	83,3	10	77	3	91	31	77
Jumlah	11	100	11	100	12	100	6	100	40	100

Tabel 5 menunjukkan hasil pengamatan sisa makan PMT-P roti manis labu kuning dengan kategori baik sebanyak 2 (18,2%) dan kategori tidak baik sebanyak 9 (81,8%) pada usia 1 tahun. Hal ini berkaitan dengan karakteristik usia balita dimana usia 1 tahun memiliki kecenderungan terhadap dalam memilih – milih makanan tertentu sehingga tidak mau menghabiskan PMTnya. Dan balita satu tahun perut nya belum mampu untuk menerima jumlah makanan yang banyak dalam sekali makan [10]. Dan dari beberapa ibu balita mengungkapkan bahwa balitanya lebih menyukai rasa yang asin dan gurih dari PMTnya.

Sisa makan PMT-P bolu kukus labu kuning balita usia 2 tahun dengan kategori baik sebanyak 3 (27,3%) responden dan kategori tidak baik lebih banyak daripada kategori baik yaitu 8 (72,7%) responden . Hal ini berkaitan dengan karakteristik usia balita 2 tahun dimana balita sudah bisa memakan makanan yang telah disediakan ibunya dan belajar untuk makan sendiri, akan tetapi di usia 1 dan 2 tahun ini balita memiliki kecenderungan dalam memilih – milih makanan. Perilaku tersebut jika dibiarkan akan menyebabkan balita mengalami sulit makan dan zat gizi pada balita akan terganggu.

Sisa makan PMT-P roti manis Labu kuning balita usia 3 tahun dengan kategori baik sebanyak 4 (33,3%) responden dan kategori tidak baik lebih banyak daripada kategori baik yaitu 8 (66,7%). Ini terjadi berkaitan dengan karakteristik usia 3 tahun dimana usia ini balita bergerak lebih aktif dan lebih memilih untuk menghabiskan waktunya untuk bermain sehingga melewati waktu untuk makannya. Di usia 3 tahun ini keterampilan balita dalam menggunakan alat makan sudah cukup baik sehingga balita sudah dapat makan sendiri makanan yang telah disediakan oleh ibu balita.

Sisa makan PMT-P roti manis labu kuning dengan kategori baik sebanyak 1 (16,7%) responden dan kategori tidak baik lebih banyak daripada kategori baik yaitu 5 (83,3%) responden. Hal ini berkaitan dengan karakteristik usia balita 4 tahun dimana usia ini kemampuan mengetahui hal yang disukai atau tidak sudah bisa.

Di usia ini balita juga sudah bisa mengetahui angka – angka, ukuran, waktu dan warna. Sehingga mereka bisa menilai penampilannya. Penampilan makanan menjadi salah satu faktor penilaian yang sangat penting dalam menentukan kualitas daya terima makanan. Karena penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indera penglihat dan di usia ini kemampuan balita untuk menilai penampilan baik atau buruk juga sudah cukup mahir.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

1. Daya terima balita terhadap PMT-P olahan roti hotdog berbahan labu kuning dengan kategori baik sebanyak 23% balita.
2. Daya terima balita terhadap PMT-P olahan bolu kukus berbahan labu kuning dengan kategori baik sebanyak 33% balita.
3. Daya terima balita terhadap PMT-P olahan roti isi ayam berbahan labu kuning dengan kategori baik sebanyak 25% balita.
4. Dari hasil yang didapatkan bahwa rata – rata balita mulai usia 1 – 3 tahun menyukai tekstur yang masih lembut dari ketiga olahan PMT-Pemulihan dikarenakan sesuai dengan karakteristiknya usianya.

SARAN

Didapatkan dari hasil penelitian, sebaiknya pembuatan olahan PMT lokal disesuaikan dengan karakteristik usia balita nya

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Yosefina and et al,2021, Nelista, “PENGARUH PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN PEMULIHAN BERBAHAN DASAR LOKAL TERHADAP PERUBAHANBERAT BADAN BALITAGIZI KURANG,” vol. 2, no. 3, pp. 1228–1234, 2021.
- [2] Who, “World Health Statistics,” 2016.
- [3] M. , et al. Naghaspour, “Nutrition Education Based on Health Belief Model Improves Dietary Calcium Intake among Female Students of Junior High Schools,” *Journal Health Populer Nutrition*, vol. 32, no. 3, pp. 420–429, Sep. 2014.
- [4] S. G. Sir, E. Y. Aritonang, and J. Jumirah, “Praktik Pemberian Makanan dan Praktik Kesehatan dengan Kejadian Balita dengan Gizi Kurang,” *Journal of Telenursing (JOTING)*, vol.3, no. 1, pp. 37–42, Mar.2021, doi: 10.31539/joting.v3i1.2091.
- [5] L. P. Rahmaniya, Azrimaidaliza, and D. Symond, “Dukungan Keluarga dan Usia Balita dengan Kejadian Gizi Kurang Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi,” *Jurnal Kesehatan Komunitas*, vol. 9, no. 2, pp.386–390, Aug. 2023, doi:10.25311/keskom.vol9.iss2.1293.

- [6] F.-F. yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia *et al.*, "The Indonesian Journal of Health Promotion MPPKI Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia Open Access," vol. 6, no. 1, 2023, doi: 10.31934/mppki.v2i3.
- [7] F. C. Widya, G. Anjani, and A. Syauqy, "ANALISIS KADAR PROTEIN, ASAM AMINO, DAN DAYA TERIMA PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN (PMT) PEMULIHAN BERBASIS LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA) UNTUK BATITA GIZI KURANG," *Journal of Nutrition College*, vol. 8, no. 4, p. 207, 2019, [Online]. Available: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- [8] E. Stefania, M. M. Ludong, D. Yoakhim, and Y. E. Oesoe, "PEMANFAATAN LABU KUNING DALAM PEMBUATAN BOLU *Preventive Medicine Archive*, vol. 3, no. 1, pp. 72–77, Jul. 2015, doi: 10.15562/phpma.v3i1.9
- KUKUS MEKAR The Utilization of Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch) in Steamed Cupcakes," Manado, Jun. 2021.
- [9] U. Masrifah, E. Veronika, and M. Ghufro, "GAMBARAN SISA MAKAN SIANG PASIEN DIABETES MELLITUS YANG TELAH MENDAPATKAN EDUKASI GIZI Description of Lunch Patient's Plate Waste with Diabetes Mellitus Who Have Received Nutrition education," 2023. [Online]. Available: <https://tin.persagi.org>
- [10] J. Hughes and A. Prakoso, "Comprehensive Analysis Report A Comprehensive Analysis Report AdaptiveParenting.id 1 Prepared for," 2020.
- [11] N. L. P. Wirasamadi, K.T.Adhi, and I. W. Weta, "Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali," *Public Health and*

