

Evaluasi Daya Terima Nugget Ayam dan Udang sebagai Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Pangan Lokal pada Anak Stunting di Desa Soco, Kabupaten Ngawi

Widya Sunu Prawita^{1,*}, Nisrina Azzah Umamah², Nadhifatul Ilmi Islamiya³, Regieta Ramasanti⁴, Rahma Ramadhani⁵, Zuhudil Akmal⁶, Dian Yuliaty⁷
^{1,2,3,4,5,6,7} Fakultas Psikologi dan Kesehatan, UIN Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

Info Artikel

Histori Artikel:

Diajukan: 5 Agustus 2025
Direvisi: 7 Oktober 2025
Diterima: 6 Januari 2026

Kata kunci:

PMT
Stunting
Uji Organoleptic
Daya Terima

Keywords:

Supplementary Feeding
Stunting,
Organoleptic Test
Receptivity

Penulis Korespondensi:

Ardison Asri
Email:
widyasnpawita@gmail.com

ABSTRAK

Prevalensi stunting di Kabupaten Ngawi, khususnya di Desa Soco, masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang memerlukan intervensi gizi berbasis pangan lokal yang tidak hanya bergizi tetapi juga memiliki daya terima tinggi pada anak. Salah satu kendala dalam program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah rendahnya penerimaan anak terhadap produk yang disediakan sehingga berdampak pada keberlanjutan konsumsi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengevaluasi daya terima nugget ayam dan udang sebagai alternatif PMT berbasis pangan lokal yang dikembangkan sesuai preferensi anak dan kondisi masyarakat setempat. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif melalui uji hedonik (organoleptik) terhadap lima parameter sensori, yaitu rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan, dengan melibatkan delapan panelis yang terdiri dari anak stunting dan ibu pendamping. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar panelis memberikan penilaian “suka” hingga “sangat suka” pada seluruh parameter, meskipun terdapat masukan terkait variasi aroma, warna, dan tekstur yang perlu disempurnakan. Temuan ini menunjukkan bahwa nugget ayam dan udang memiliki tingkat penerimaan yang baik serta berpotensi dikembangkan sebagai PMT yang terjangkau, mudah dibuat, dan kontekstual dengan kebutuhan masyarakat desa. Inovasi ini tidak hanya berkontribusi pada diversifikasi PMT lokal, tetapi juga mendukung pendekatan pengabdian partisipatif dalam upaya pencegahan stunting di tingkat komunitas.

The prevalence of stunting in Ngawi Regency, particularly in Soco Village, remains a public health concern that requires nutrition interventions based on local food resources that are not only nutritious but also highly acceptable to children. One of the main challenges in the Supplementary Feeding Program (PMT) is the low level of children's acceptance of the provided foods, which affects the sustainability of consumption. This community service activity aimed to evaluate the acceptability of chicken and shrimp nuggets as an alternative locally based PMT developed in accordance with children's preferences and the socio-cultural conditions of the local community. The study employed a descriptive qualitative approach through hedonic (organoleptic) testing of five sensory parameters—taste, aroma, color, texture, and appearance—involving eight panelists consisting of stunted children and their mothers. The evaluation results indicated that most panelists rated the product from “liked” to “highly liked” across all parameters, although some feedback related to aroma, color, and texture variations suggested areas for further improvement. These findings indicate that chicken and shrimp nuggets demonstrate good acceptability and have the potential to be developed as an affordable, easy-to-prepare PMT that is contextually aligned with the needs of rural communities. This innovation not only contributes to the diversification of local PMT products but also supports a participatory community service approach in efforts to prevent stunting at the community level

Copyright © 2026 Author(s). All rights reserved

I. PENDAHULUAN

Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2024, prevalensi balita *stunting* di Kabupaten Ngawi masih tercatat sebesar 11,4%, yang menunjukkan bahwa *stunting* tetap menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang perlu ditangani secara berkelanjutan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2025). *Stunting* merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak balita yang disebabkan oleh kekurangan gizi kronis, infeksi berulang, serta kurangnya stimulasi yang memadai, dan ditandai dengan tinggi badan menurut umur (TB/U) berada di bawah -2 standar deviasi (SD) berdasarkan standar pertumbuhan WHO (World Health Organization, 2015). Meskipun secara umum angka *stunting* di Kabupaten Ngawi menunjukkan tren penurunan dalam beberapa tahun terakhir, permasalahan ini masih ditemukan pada desa-desa lokus *stunting*, termasuk Desa Soco, sehingga memerlukan intervensi yang lebih kontekstual dan berbasis kebutuhan masyarakat setempat (Ainin et al., 2023).

Masa balita merupakan periode kritis dalam proses tumbuh kembang anak yang sering disebut sebagai *golden age*, karena pada fase ini pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif berlangsung sangat cepat dan tidak dapat terulang kembali (Zilawati & Wahyuningsih, 2019). Pemenuhan kebutuhan gizi yang optimal pada masa ini menjadi faktor penentu kualitas kesehatan anak di masa mendatang. Salah satu strategi yang banyak diterapkan untuk mendukung pemenuhan kebutuhan gizi balita adalah melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT), yang berperan tidak hanya dalam memenuhi asupan nutrisi, tetapi juga dalam mendukung perkembangan fisik, daya pikir, dan daya tahan tubuh anak secara menyeluruh (Putri & Mahmudiono, 2020).

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) didefinisikan sebagai penyediaan makanan bagi balita dalam bentuk kudapan yang aman, bermutu, dan bergizi, disertai dengan kegiatan pendukung lainnya dengan tetap memperhatikan aspek keamanan pangan serta kesesuaian dengan kebutuhan gizi sasaran (Darubekti, 2021). PMT diklasifikasikan menjadi PMT penyuluhan dan PMT pemulihan, di mana PMT penyuluhan bertujuan mempertahankan status gizi normal dalam jangka pendek, sedangkan PMT pemulihan ditujukan untuk meningkatkan status gizi balita yang mengalami masalah gizi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017). Namun, dalam implementasinya di lapangan, salah satu tantangan utama program PMT adalah rendahnya daya terima anak terhadap makanan yang diberikan, sehingga konsumsi tidak berkelanjutan dan dampak intervensi menjadi kurang optimal.

Rendahnya daya terima PMT sering kali dipengaruhi oleh faktor sensori seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan makanan, terutama pada anak balita yang sangat selektif terhadap makanan yang dikonsumsi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi PMT berbasis pangan lokal yang tidak hanya memenuhi aspek gizi, tetapi juga sesuai dengan preferensi anak dan kebiasaan konsumsi masyarakat. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang umum dikonsumsi oleh berbagai kelompok usia dan mudah diterima oleh anak-anak. Seiring perkembangan inovasi pangan, nugget tidak lagi terbatas pada bahan dasar ayam, tetapi juga dapat dikombinasikan dengan bahan lain seperti udang dan sayuran untuk meningkatkan nilai gizi, khususnya kandungan protein dan serat (Sinaga, 2023).

Pengembangan nugget ayam dengan penambahan udang dan sayuran merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan lokal yang berpotensi meningkatkan kualitas gizi PMT sekaligus mempertahankan daya tarik produk bagi anak-anak. Nugget dikenal sebagai salah satu jenis makanan yang disukai anak, sehingga diharapkan dapat meningkatkan konsumsi pangan bergizi, termasuk protein hewani dan serat, yang penting dalam mendukung pertumbuhan dan pencegahan *stunting* (Wati, 2020). Meskipun demikian, keberhasilan inovasi PMT tidak hanya ditentukan oleh kandungan gizinya, tetapi juga oleh tingkat penerimaan masyarakat sasaran.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada evaluasi daya terima nugget ayam dan udang sebagai alternatif PMT berbasis pangan lokal pada anak *stunting* di Desa Soco, Kabupaten Ngawi. Evaluasi daya terima dilakukan sebagai langkah awal untuk menilai kelayakan produk sebelum dikembangkan lebih lanjut sebagai bagian dari intervensi gizi berbasis masyarakat. Dengan pendekatan ini, diharapkan pengabdian masyarakat tidak hanya menghasilkan produk inovatif, tetapi juga memberikan kontribusi nyata dalam mendukung keberlanjutan program pencegahan *stunting* di tingkat desa.

II. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pendekatan kualitatif deskriptif yang dirancang untuk mengevaluasi daya terima Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbasis pangan lokal berupa nugget ayam dan udang pada anak stunting di Desa Soco, Kabupaten Ngawi. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan tujuan pengabdian, yaitu memahami persepsi, preferensi, dan tingkat penerimaan masyarakat sasaran terhadap produk inovasi pangan yang dikembangkan secara kontekstual. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan Juni 2025 dengan melibatkan masyarakat sasaran secara langsung, sehingga mencerminkan prinsip partisipatif dalam pengabdian masyarakat.

Subjek kegiatan pengabdian terdiri atas delapan panelis tidak terlatih yang merupakan anak stunting dan ibu pendamping yang berdomisili di Desa Soco. Pemilihan jumlah panelis dilakukan secara purposif berdasarkan data sekunder dari Puskesmas Jogorogo, dengan mempertimbangkan keterbatasan jumlah sasaran serta karakteristik kegiatan pengabdian yang berfokus pada eksplorasi awal daya terima produk. Meskipun jumlah panelis relatif terbatas, keterlibatan langsung kelompok sasaran utama dinilai mampu memberikan gambaran awal yang relevan mengenai penerimaan produk PMT dalam konteks masyarakat setempat. Keterbatasan jumlah panelis ini disadari sebagai salah satu batasan metodologis yang membatasi generalisasi hasil, namun tetap sejalan dengan tujuan pengabdian yang bersifat aplikatif dan kontekstual.

Proses pembuatan nugget ayam dan udang dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan pangan lokal yang mudah diperoleh oleh masyarakat ditunjukkan pada Gambar 1, seperti daging ayam bagian dada, udang, serta tambahan sayuran berupa wortel dan brokoli, dengan tujuan meningkatkan kandungan gizi sekaligus mempertahankan cita rasa yang disukai anak. Seluruh proses pengolahan dilakukan secara higienis dan mengikuti tahapan yang sederhana agar mudah direplikasi oleh masyarakat, mulai dari penggilingan bahan, pencampuran adonan, proses pengukusan, hingga penggorengan dan pengemasan. Pendekatan ini dimaksudkan untuk memastikan bahwa produk PMT tidak hanya layak secara sensori, tetapi juga realistis untuk diterapkan dalam skala rumah tangga.



Gambar 1. (a) bahan nugget (b) proses pembuatan (c) hasil produk

Pengumpulan data dilakukan melalui uji hedonik (organoleptik) terhadap lima parameter sensori, yaitu rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan, dengan menggunakan skala preferensi sederhana yang mudah dipahami oleh panelis anak dan ibu pendamping ditunjukkan pada Tabel 1. Instrumen uji hedonik disesuaikan dengan karakteristik responden, khususnya anak balita, sehingga penilaian dilakukan secara sederhana dengan pendampingan ibu. Selain pengisian formulir uji hedonik, dilakukan pula wawancara singkat untuk menggali tanggapan dan masukan panelis secara kualitatif guna memperkaya interpretasi hasil penilaian sensori ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2 Pemberian makanan tambahan dan wawancara

Tabel 1 Kriteria Penilaian Uji Hedonik

Parameter	Uji Hedonik		
Rasa	Sangat suka	Cukup suka	Tidak suka
Aroma	Sangat suka	Cukup suka	Tidak suka
Warna	Sangat menarik	Cukup menarik	Tidak menarik
Tekstur	Sangat halus	Cukup halus	Tidak halus
Penampilan	Sangat menarik	Cukup menarik	Tidak menarik

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan mengelompokkan hasil penilaian uji hedonik ke dalam kategori tingkat kesukaan, yang kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan uraian naratif. Data hasil wawancara digunakan sebagai data pendukung untuk menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan atau penolakan terhadap produk. Meskipun analisis ini belum mencakup pengolahan statistik kuantitatif, pendekatan deskriptif dinilai memadai untuk tujuan pengabdian masyarakat yang menekankan pemahaman awal terhadap daya terima produk dan kelayakan implementasi PMT berbasis pangan lokal di tingkat komunitas. Foto bersama dengan para panelis setelah kegiatan ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Foto bersama

III. HASIL DAN DISKUSI

Uji organoleptik merupakan metode penilaian sensori yang dilakukan dengan menggunakan indera manusia untuk menilai mutu suatu produk. Penilaian ini dilakukan terhadap karakteristik yang dapat dirasakan secara langsung, seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur. Uji organoleptik terbagi menjadi dua jenis, yaitu uji mutu hedonik dan uji hedonik. Uji mutu hedonik digunakan untuk menilai atribut khas dari suatu produk, seperti warna orange, rasa gurih, tekstur halus, dan aroma amis. Penilaian ini tidak berkaitan dengan tingkat kesukaan, melainkan berfokus pada mutu atau ciri-ciri khusus yang dimiliki produk. Sementara itu, uji hedonik bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk, yang dinilai menggunakan skala preferensi seperti sangat suka, suka, agak suka, dan tidak suka. Kedua jenis uji ini penting dalam mengevaluasi kualitas produk, khususnya produk pangan dan minuman, berdasarkan persepsi inderawi manusia (Kurniawati & Komalya, 2021). Pada kegiatan pengabdian ini, penulis hanya berfokus pada uji hedonik pada produk nugget ayam dan udang yang akan dilakukan oleh pihak orang tua dan anak yang mengalami *stunting*. Dengan begitu, penulis akan mengetahui daya terima pada produk yang dihasilkan sehingga produk ini layak dijadikan sebagai salah satu bentuk intervensi gizi melalui pemberian makanan tambahan.

III.1 Rasa

Hasil uji *Organoleptic* pada Tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar panelis memberikan penilaian “suka” hingga “sangat suka” terhadap rasa nugget ayam dan udang. Temuan ini mengindikasikan bahwa kombinasi bahan utama berupa daging ayam dan udang, yang diperkaya dengan bumbu sederhana, mampu menghasilkan cita rasa gurih yang dapat diterima oleh anak-anak sebagai konsumen utama. Meskipun demikian, terdapat satu panelis yang menyatakan tidak suka, yang disebabkan oleh preferensi pribadi terhadap udang. Hal ini menunjukkan bahwa faktor kebiasaan konsumsi dan preferensi individu masih berperan dalam penerimaan produk PMT.

Tabel 2. Hasil Penilaian Uji *Organoleptic* Kategori Rasa

Kategori	Uji Organoleptik			Total Panelis
	Sangat suka	Cukup suka	Tidak suka	
Rasa	4	3	1	8

Dalam konteks pengabdian masyarakat, temuan ini menjadi penting karena rasa merupakan faktor utama yang menentukan keberlanjutan konsumsi PMT oleh anak. Produk PMT dengan cita rasa yang dapat diterima akan meningkatkan peluang konsumsi berulang, yang pada akhirnya berkontribusi pada pemenuhan asupan gizi harian anak.

III.2 Warna

Pada kategori warna didapatkan dengan hasil terbanyak adalah cukup suka dengan total 5 panelis dan tidak suka sebanyak 1 panelis dikarenakan menurut panelis tersebut warna orange pada nugget dinilai terlalu matang/gelap. Hal ini menunjukkan bahwa nugget yang disajikan tampak menarik dan tidak pucat, dan warnanya sesuai dengan ekspektasi visual dari makanan berbasis protein hewani seperti udang dan ayam. Dengan begitu, diharapkan masyarakat dapat menerima produk ini secara positif dikarenakan pewarnaannya yang alami.

Tabel 3. Hasil Penilaian Uji *Organoleptic* Kategori Warna

Kategori	Uji Hedonik			Total Panelis
	Sangat menarik	Cukup menarik	Tidak menarik	
Warna	2	5	1	8

Penampilan yang menarik sangat penting untuk meningkatkan nafsu makan, terutama pada anak-anak, karena mereka secara psikologis lebih sensitif terhadap makanan yang mereka lihat. Warna yang menggugah selera seperti keemasan pada bagian luar nugget yang digoreng dengan sempurna, serta warna isi yang menunjukkan keberadaan bahan-bahan utama, menjadi indikator keberhasilan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan tambahan ini. Oleh karena itu, dengan mempertimbangkan warna sebagai elemen penampilan, makanan tambahan ini dianggap layak dan menarik.

III.3 Aroma

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa pada kategori aroma terdapat sebanyak 3 panelis menyatakan sangat suka dan 4 panelis menyatakan cukup suka, namun terdapat 1 panelis yang menyatakan ketidak sukaan terhadap aroma nugget ayam dikarenakan aroma yang terlalu menyengat. Aroma merupakan salah satu aspek penting dalam uji organoleptik karena sangat mempengaruhi minat dan penerimaan anak terhadap suatu produk makanan. Dalam penelitian ini, aroma nugget ayam dan udang sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dinilai oleh panelis yang terdiri dari ibu dan anak balita yang mengalami stunting di Desa Soco, Ngawi. Penilaian aroma dilakukan untuk mengetahui sejauh mana keharuman atau bau khas dari nugget dapat menarik minat anak-anak sebagai konsumen utama.

Tabel 4. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Kategori Aroma

Kategori	Uji Hedonik			Total Panelis
	Sangat suka	Cukup suka	Tidak suka	
Aroma	3	4	1	8

Nugget dengan aroma sedap dan tidak menyengat dinilai lebih menggugah selera dan disukai anak-anak, sehingga dapat meningkatkan keinginan mereka untuk mengkonsumsi makanan tersebut. Sebaliknya, aroma yang amis atau tidak sedap cenderung membuat anak menolak untuk mencicipinya. Oleh karena itu, dalam proses pembuatan nugget ini, perlu diperhatikan pemilihan bahan segar, seperti daging ayam dan udang yang tidak berbau menyengat, serta penggunaan bumbu-bumbu yang tepat agar menghasilkan aroma yang enak, khas, dan tidak mengganggu indera penciuman anak. Keberhasilan inovasi PMT ini sangat bergantung pada bagaimana aroma dapat menggugah selera makan anak, terutama pada masa balita yang membutuhkan asupan gizi yang optimal untuk pertumbuhan dan perkembangannya

III.4 Tekstur

Adapun pada kategori tekstur menunjukkan bahwa jumlah panelis terbanyak terdapat pada preferensi sangat suka dengan hasil 4 panelis, namun terdapat 2 panelis yang tidak menyukai tekstur nugget ayam dikarenakan tekstur adonan yang kurang padat. Tekstur merupakan salah satu aspek penting dalam uji organoleptik karena sangat mempengaruhi kenyamanan dan penerimaan anak terhadap suatu produk makanan. Penilaian tekstur dilakukan untuk mengetahui sejauh mana kelembutan dan kehalusan nugget dapat diterima oleh anak-anak sebagai konsumen utama. Nugget dengan tekstur yang sangat halus dinilai lebih mudah dikunyah dan ditelan oleh balita, sehingga lebih disukai. Sebaliknya, tekstur yang kasar atau tidak halus cenderung sulit dikonsumsi oleh anak dan menolak untuk mengkonsumsinya (Hadju & Mahdang, 2023). Oleh karena itu, dalam pembuatan nugget ini, perlu diperhatikan saat proses penggilingan daging dan pencampuran bahan agar menghasilkan tekstur akhir yang lembut, padat, namun tetap empuk saat digigit. Hal ini sangat bergantung pada bagaimana tekstur dapat memenuhi kebutuhan konsumsi anak, terutama pada masa balita yang dapat terpenuhi kebutuhan gizinya dengan baik.

Tabel 5. Hasil Penilaian Uji *Organoleptic* Kategori Tekstur

Kategori	Uji Hedonik			Total Panelis
	Sangat halus	Cukup halus	Tidak halus	
Tekstur	4	2	2	8

III.5 Penampilan

Terakhir, pada kategori penampilan terdapat sebanyak masing-masing 3 panelis yang menyatakan sangat suka dan cukup suka, namun terdapat 1 panelis yang menyatakan ketidak sukaan terhadap penampilan nugget ayam dikarenakan bentuk dan *packaging* yang kurang menarik. Penilaian ini menunjukkan bahwa secara visual, produk makanan tambahan yang disediakan sudah sesuai dengan harapan penerima dalam hal warna, bentuk, dan presentasi secara keseluruhan. Penampilan yang menarik merupakan salah satu elemen penting untuk meningkatkan nafsu makan anak-anak, terutama dalam program pemberian makanan tambahan (PMT) yang bertujuan untuk mengatasi masalah *stunting*. Dengan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa dari aspek penampilan, makanan tambahan berupa nugget ayam dan udang telah berhasil memenuhi standar preferensi masyarakat dan dapat mendukung keberhasilan program intervensi gizi untuk anak-anak di wilayah tersebut.

Tabel 6. Hasil Penilaian Uji *Organoleptic* Kategori Penampilan

Kategori	Uji Hedonik			Total Panelis
	Sangat menarik	Cukup menarik	Tidak menarik	
Penampilan	3	3	2	8

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa nugget ayam dan udang berbasis pangan lokal memiliki tingkat daya terima yang baik pada anak *stunting* dan ibu pendamping di Desa Soco, Kabupaten Ngawi, sebagaimana tercermin dari penilaian positif terhadap aspek rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan. Hasil evaluasi sensori mengindikasikan bahwa produk PMT ini berpotensi diterima sebagai alternatif makanan tambahan yang sesuai dengan preferensi anak serta mudah diterapkan pada tingkat rumah tangga.

Meskipun demikian, hasil pengabdian ini masih terbatas pada penilaian daya terima dan belum mencakup evaluasi nilai gizi secara kuantitatif maupun dampak terhadap perubahan status gizi anak. Oleh karena itu, temuan ini perlu dipahami sebagai langkah awal dalam pengembangan PMT berbasis pangan lokal, bukan sebagai bukti langsung efektivitas dalam menurunkan angka *stunting*.

Secara praktis, nugget ayam dan udang memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai PMT yang terjangkau, mudah dibuat, dan kontekstual dengan kondisi masyarakat desa. Pengabdian lanjutan disarankan untuk mengintegrasikan edukasi gizi bagi orang tua, penyempurnaan formulasi produk, serta pemantauan konsumsi dan status gizi anak dalam jangka waktu tertentu,

sehingga intervensi gizi yang dilakukan dapat memberikan dampak yang lebih berkelanjutan dalam mendukung upaya pencegahan *stunting* di tingkat komunitas

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. Ainin, Q., Ariyanto, Y., & Kinanthi, C. A. (2023). Hubungan pendidikan ibu, praktik pengasuhan, dan sanitasi lingkungan dengan kejadian stunting pada balita di desa lokus stunting wilayah kerja Puskesmas Paron Kabupaten Ngawi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 89–95. <https://doi.org/10.14710/jkm.v11i1.35848>
- Darubekti, N. (2021). Pemberian makanan tambahan (PMT) pemulihan bagi balita gizi buruk. *Prosiding Penelitian Pendidikan dan Pengabdian*, 1(1), 639–644. <http://prosiding.rcipublisher.org/index.php/prosiding/article/view/200>
- Hadju, V. A., Aulia, U., & Mahdang, P. A. (2023). Pengaruh pemberian makanan tambahan (PMT) lokal terhadap perubahan status gizi balita. *Gema Wiralodra*, 14(1), 105-111.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Petunjuk teknis pemberian makanan tambahan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2025). Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024. Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. Diakses dari <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2024/badankebijakan.kemkes.go.id>
- Kurniawati, F., & Komalya, I.N.T. (2021). Pastel Tutup Daging Ayam dan Daun Kelor sebagai Pemberian Makanan Tambahan Balita Stunting di Puskesmas Dinoyo Kota Malang: Kajian Nilai Gizi, Mutu Protein dan Daya Terima. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*.2(1), 8-16. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v2i1.47071>
- Putri, A. S. R., & Mahmudiono, T. (2020). Efektivitas pemberian makanan tambahan (PMT) Pemulihan pada status gizi balita di Wilayah Kerja Puskesmas Simomulyo, Surabaya. *Amerta Nutrition*, 4(1), 58-64.
- Sinaga, E. S., Rasyid, I. A., Mubarok, 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.
- World Health Organization (2015). Stunting in a nutshell. Diakses 10 Juli 2025, dari <https://www.who.int/news/item/19-11-2015-stunting-in-a-nutshell>
- Zilawati, N., & Wahyuningsih. (2019). Gambaran pengetahuan ibu balita tentang gizi pada balita usia 1–5 tahun di Puskesmas Wonogiri I. *Jurnal Kebidanan*, 11(2), 170–178. <https://doi.org/10.35872/jurkeb.v11i02.353>, Hendriani, S., Fiona, & Syamsuri, A. R. (2025). Pengaruh Soft Skill dan Hard Skill Terhadap Kesiapan Kerja Dengan Pengalaman Magang Sebagai Variabel Moderasi Pada Mahasiswa. *Jurnal Bisnis Mahasiswa*, 5(4), 2199-2212. doi:<https://doi.org/10.60036/jbm.734>
- Dewi, L. K., Rauf, E. U., & Purnama, H. (Mei 2023). Latihan Dasar Kepemimpinan Di Desa Lumbir Rejo Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran. *Swarna*, 546-552. doi:<https://doi.org/10.55681/swarna.v2i5.536>
- Ermini, Suryati, Disurya, R., Husnulwati, S., Sardana, L., Wahyuningsih, S., & Najib, M. (2022). Membangun Karakter Peserta Didik Melalui Penanaman dan Pemahaman Nilai-Nilai Pancasila di SMA Negeri 1 Lempuing. *Jurnal PKM*, 5(2), 236-242. doi:<http://dx.doi.org/10.30998/jurnalpkm.v5i2.8094>
- Khaerul, U. (2012). *Manajemen Organisasi*. Bandung: Pustaka Setia.
- Medho, Y. F., Tokan, F. B., Boro, V. I., Hurek, U. O., Lamawuran, Y. D., & Ethelbert, Y. K. (2023). Pelatihan Kepemimpinan Tingkat Dasar Untuk Pengurus OSIS di Sekolah

- SMAN 1 Mauponggo, Kabupaten Nagekeo. 5097-5110.
doi:<https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i11.12428>
- Mohammad, S. (2008). *Orientasi Kesejahteraan Sosial*. Jakarta: Prestasi Pustaka.
- Rachmawati, I. K. (2008). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Rawis, J. A., & Kaligis, J. N. (2023). *Supervisi dan Evaluasi Pendidikan*. Cirebon: Arr Rad Pratama.
- Suharto, E. (2013). *Kebijakan Sosial Sebagai Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.
- Syafie, I. K. (2001). *Filsafat Pemerintahan: Mencari Bentuk Good Governance yang Sebenarnya Secara Universal*. Jakarta: Pertja.
- Wijiharta, W., Priastomo, T., Muradlo, M., & Basyariah, N. (2022). Pengembangan Soft Skill Leadership Mahasiswa Melalui Keaktifan Dalam Organisasi Kemahasiswaan. *Youth Leadership and Career Planning Journal*, 2(1), 1-6.
doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.8331745>