



Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Susu Kambing dan Umbi Talas sebagai Sumberdaya Pangan Lokal untuk Mengatasi Stunting di Desa Genggeling Kabupaten Lombok Utara

**Alvin Juniawan^{1*}, Halia Wanadiatri², Rosalina Edy Swandayani³,
Endang Retno Wedowati⁴, Fungki Sri Rejeki⁵, Dwi Haryanta⁶**

^{1*,3}Program Studi Biologi, ²Program Studi Pendidikan Dokter,
Universitas Islam Al-Azhar, Indonesia.

^{4,5}Program Studi Teknologi Industri Pertanian, ⁶Program Studi Agroteknologi,
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Indonesia.

*Corresponding Author. Email: alvinjuniawan@gmail.com

Abstract: This community service activity aims to empower the community by utilizing local food sources processed from taro tubers and Etawa goat's milk to overcome stunting in Genggeling Village, North Lombok Regency. The implementation method of this service included socialization, training, and mentoring. The evaluation instrument for this activity used a pre-test and post-test, which were then analyzed descriptively. The results of this service showed that the community increased knowledge and skills to process the potential of local village food into processed taro flour products, cookies, processed Etawa goat's milk products, and vegetable nuggets. The potential of these products could overcome the problem of stunting and improve the community's economy.

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pemanfaatan sumber pangan lokal olahan umbi talas dan susu kambing Etawa untuk mengatasi stunting di Desa Genggeling Kabupaten Lombok Utara. Metode pelaksanaan pengabdian ini meliputi sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Instrumen evaluasi kegiatan ini menggunakan pre-test dan post-test dan selanjutnya dianalisis secara deskriptif. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki peningkatan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah potensi pangan lokal desa menjadi produk olahan tepung talas, *Cookies*, produk olahan susu kambing etawa dan nugget sayur. Potensi produk tersebut dapat mengatasi masalah stunting dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Article History:

Received: 12-11-2024
Reviewed: 15-12-2024
Accepted: 09-01-2025
Published: 18-02-2025

Key Words:

Community
Empowerment; Local
Food; Stunting.

Sejarah Artikel:

Diterima: 12-11-2024
Direview: 15-12-2024
Disetujui: 09-01-2025
Diterbitkan: 18-02-2025

Kata Kunci:

Pemberdayaan
Masyarakat; Pangan
Lokal; Stunting.

How to Cite: Juniawan, A., Wanadiatri, H., Swandayani, R., Wedowati, E., Rejeki, F., & Haryanta, D. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Susu Kambing dan Umbi Talas sebagai Sumberdaya Pangan Lokal untuk Mengatasi Stunting di Desa Genggeling Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 6(1), 106-115. doi:<https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.13522>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.13522>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Pendahuluan

Desa Genggeling Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara terletak di kawasan rawan gempa yang disebabkan oleh adanya Sesar Naik Flores. Desa Genggeling merupakan salah satu dari enam desa wisata prioritas berdasar Surat Keputusan Bupati Lombok Utara Nomor 366/556/DISBUPAR/2020 tentang Penetapan Desa Wisata Genggeling di Kabupaten Lombok Utara Tahun 2020. Mayoritas mata pencaharian masyarakat sebagai petani yang mengelola perkebunan dan peternakan. Hasil perkebunan meliputi berbagai jenis buah-buahan seperti pisang, nangka, mangga, komoditas lain seperti kelapa, coklat, kopi, cengkeh, talas dan lainnya. Rata- Rata Produksi Komoditas di Sektor Perkebunan Desa Genggeling



Tahun 2022 adalah Coklat 308,34 (Ha), produksi 189,25 Ton, Kelapa 380, 36 (Ha), Produksi 480,65 ton, Kopi robusta 234,80 (Ha), Produksi 158,56 Ton dan Talas 46 Ha, Produksi 2,67 Ton. Pada sektor peternakan desa Genggeling memiliki keunggulan di bidang budidaya sapi dan Kambing. Kambing Etawa di Desa Genggeling merupakan salah satu jenis kambing yang terkenal dengan produktivitas susu yang tinggi. Namun angka stunting di Desa genggeling masih sangat tinggi yaitu 81 anak atau 11,8%. (Arini Sangkuati et al., 2022; *Desa Wisata Genggeling*, n.d.)

Stunting merupakan kekurangan gizi kronis akibat berbagai kondisi lingkungan lintas sektoral yang merugikan, termasuk ketersediaan pangan. Stunting mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan otak anak serta fungsi kognitifnya. Intervensi pemenuhan kebutuhan pangan bergizi pada anak stunting akan mencegah perkembangan kognitif abnormal. Pangan berprotein tinggi dipasok dari berbagai komoditas lokal misalnya dari susu dan telur produk lokal (Endrinikapoulos et al., 2023). Stunting salah satu penyebabnya adalah akses terhadap pangan bergizi yang kurang optimal sehingga memerlukan perhatian dan kerjasama semua pihak untuk mengatasinya. Pemberian edukasi berupa penyuluhan perlu dilakukan dengan multimetode dan multi media serta upaya penanggulangan yang terpadu dari seluruh sumber daya yang ada akan mempercepat penurunan kasus stunting (Rokhmah et al., 2022). Kejadian stunting berhubungan langsung dengan pola asuh higienis dan sanitasi lingkungan. Petugas kesehatan perlu melakukan pengawasan status gizi anak balita, meningkatkan pengetahuan ibu-ibu tentang pola asuh anak yang baik dan pentingnya meningkatkan kebersihan dan kesehatan perilaku hidup sehat (Hutahaean et al., 2022). Kejadian stunting tidak terlepas dari keragaman sumber makanan yang diberikan pada balita, dan dalam mengatasi balita stunting para pemangku kepentingan perlu mempertimbangkan keragaman pangan, kemampuan ekonomi, dan jenis tempat tinggal.

Peranan orang tua terhadap pemenuhan gizi seimbang sebagai upaya pencegahan stunting pada anak usia 4-5 tahun yaitu sebagai edukator, organizer serta fasilitator dengan memberikan edukasi pemenuhan gizi seimbang selama di rumah, melakukan penyusunan menu yang bervariasi, pemilihan kualitas bahan makan yang baik, pengolahan bahan makanan yang tepat, penyajian hidangan yang menarik, serta melakukan pemantauan tumbuh kembang dengan rutin datang ke posyandu (Munawaroh et al., 2022). Hubungan antara kerawanan pangan dan stunting hanya signifikan di wilayah pedesaan. Anak-anak di daerah pedesaan yang mengalami kerawanan pangan sedang memiliki risiko 1,09 (95% CI 1,02-1,16) kali lebih besar untuk mengalami stunting dan peningkatan risiko 1,15 kali (95% CI 1,03 – 1,28) pada rumah tangga dengan kerawanan pangan parah. Intervensi diperlukan untuk mencegah stunting dengan meningkatkan ketahanan pangan rumah tangga, khususnya di daerah pedesaan (Masitoh et al., 2022). Besar pengeluaran pangan tahunan per kapita berkorelasi negatif dengan risiko mengalami stunting, sedangkan anak-anak yang tidak diberi ASI mempunyai risiko 2,9 kali lipat lebih tinggi mengalami stunting (Purwestri et al., 2017).

Sumber daya pangan lokal sangat signifikan dalam membantu program penurunan stunting di masyarakat, melalui pembuatan pangan olahan yang disukai oleh anak balita (Kristianingrum et al., 2023). Biskuit kacang hijau dan daun katuk dapat meningkatkan status gizi dan pertumbuhan anak-anak serta kesehatan ibu hamil. Pangan lokal yang terbuat dari singkong misalnya dibuat kolak dapat digunakan dalam program makanan tambahan pada Posyandu dalam mengatasi stunting (Julita et al., 2023). Penggunaan tepung tempe dalam formulasi biskuit meningkatkan skor protein setara telur (PST) dan *protein efficiency ratio* (PER), dan hanya sedikit menurunkan nilai skor asam amino (SAA), *net protein utility* (NPU) dan mutu cerna. Biskuit dengan tepung tempe dapat digunakan sebagai Program Makanan



Tambahan untuk penanganan kurang gizi dengan takaran saji 30 – 40 gr dan diberikan satu kali tiap hari (Winarti et al., 2024). Upaya pencegahan *stunting* melalui pemanfaatan pangan lokal berbahan dasar umbi-umbian dapat dilakukan dengan pengolahan bahan pangan umbi antara lain *nugget* umbi jalar, mie umbi ungu dan cake singkong. Pemanfaatan pangan lokal berbahan dasar umbi-umbian dapat meningkatkan gizi ibu hamil (Ngura, 2022). Kue berbahan dasar umbi jalar dan singkong dengan tambahan telur agar bernilai gizi tinggi diharapkan dapat mengurangi jumlah anak yang *stunting* (Nurchayanti et al., 2023). *Cookies* berupa camilan disukai semua golongan umur dan dapat diberikan dalam mengentaskan kejadian *stunting*, dapat diolah dari berbagai bahan makanan yang kaya kandungan protein (Sitohang & Siregar, 2017).

Susu kambing etawa dan umbi talas merupakan sumber daya pangan lokal di Desa Genggelang dapat diolah menjadi bahan pangan olahan yang menarik untuk mengatasi kasus *stunting*. Pemberian susu kambing kepada balita dan pemberian edukasi pada orangtua balita tentang gizi seimbang telah dilaksanakan di dusun Ketawang Magelang, dan mendapat respons yang baik dari orang tua balita maupun kader kesehatan. Dadih sebagai probiotik yang terbuat dari susu kambing dapat diperkaya dengan beraneka ragam buah-buahan potensial digunakan dalam program makanan tambahan untuk mengatasi *stunting* (Usmiati, n.d.). Pelatihan pada ibu dan kader kesehatan dengan pemberian makanan tambahan (PMT) secara mandiri berupa susu dan biskuit GPS (gerakan peduli *stunting*) yang berbahan baku susu sapi murni dan bahan alami yang dapat diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari (Alifiah et al., 2023). Talas (*Colocasia esculenta*) merupakan tanaman umbi-umbian yang masih kurang dimanfaatkan dan kurang dihargai meskipun berlimpah dan terjangkau. Talas mengandung karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral, dan kandungan proteinnya yang lebih tinggi dibandingkan tanaman umbi-umbian lainnya. Talas potensial dimanfaatkan untuk berkreasi produk makanan, seperti alternatif susu nabati, makanan penutup beku, dan pengganti yogurt (Ferdaus et al., 2023). Ekstrak umbi talas mengandung Fe dan Zn yang dibutuhkan tubuh mencegah *stunting* (Budiati et al., 2024).

Pengabdian kepada masyarakat Desa Genggelang yang berada di kawasan rawan bencana memiliki potensi sumber daya alam yang besar dan dapat bermanfaat untuk pemenuhan gizi anak atau balita *stunting*, akan tetapi pemanfaatannya masih belum optimal. Pada kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat di Desa Genggelang melalui pengolahan sumber pangan lokal seperti umbi talas dan susu kambing etawa menjadi produk yang memiliki nilai gizi dan ekonomi yang tinggi untuk mengatasi permasalahan *stunting*.

Metode Pengabdian

Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan dengan uraian kegiatan sebagai berikut:

1) Sosialisasi

Program pengabdian kosabangsa wajib disosialisasikan kepada perangkat Desa, tokoh masyarakat serta kepada kelompok sasaran di Desa Genggelang. Salah satu program utama adalah penanganan anak-anak *stunting* melalui perbaikan asupan pangan bergizi bagi anak-anak dan ibu hamil. Pangan bergizi dikembangkan berbahan baku dari umbi talas dan susu kambing etawa yang banyak tersedia di Desa.

2) Pelatihan

Pelatihan kepada masyarakat tentang pemrosesan umbi talas menjadi tepung dengan tahapan pengupasan, pemotongan, pengeringan, dan penepungan. Tepung talas dapat diolah menjadi



beraneka olahan pangan. Pada acara pelatihan langsung dipraktikkan dengan peralatan dan mesin telah disediakan dari program Kosabangsa, masyarakat menyediakan bahan bakunya dan menyiapkan diri untuk mengikuti pelatihan. Demi kelancaran pelaksanaan dalam pelatihan juga disampaikan teknis praktik, penentuan personil, pembuatan kelompok, jadwal, dan cara mengoperasikan peralatan dan menyiapkan bahannya.

3) Pendampingan praktik

Pendampingan terhadap masyarakat yang mempraktikkan pembuatan tepung talas dan pembuatan *cookies* perlu diperkenalkan secara langsung bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan serta didorong untuk mempraktikkan langkah demi langkah cara pemilihan umbi, pengupasan, pemotongan, pengeringan sampai dengan penepungan. Pengeringan dengan sinar matahari harus sampai dengan kering agar dapat ditepung secara sempurna.

4) Evaluasi

Selama pelaksanaan program perlu dilakukan monitoring dan evaluasi untuk dapat mengukur efektifitas program menggunakan instrumen berupa pertanyaan pre-test dan post-test untuk mengukur tingkat pemahaman peserta setelah dilakukannya kegiatan pelatihan. Kemudian dianalisis secara deskriptif dengan dihitung nilai rata-rata peningkatan dari pemahaman mitra dan diplotkan kedalam grafik.

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Sosialisasi Program Kosabangsa

Sosialisasi program telah dilaksanakan di Balai Desa Genggeling diikuti oleh mitra sasaran kelompok tani-ternak, perangkat desa, para kepala dusun, kelompok ibu-ibu PKK, dan masyarakat umum. Sosialisasi memperkenalkan program Kosabangsa secara keseluruhan sehingga perangkat desa dan masyarakat memahami dan memberikan dukungan pada setiap program Kosabangsa. Mitra sasaran secara aktif mengikuti seluruh kegiatan yaitu pelatihan, workshop, uji coba penggunaan alat dan menjamin keberlanjutan program. Dukungan dari mitra lainnya yaitu membantu pemasangan, pelatihan kepada warga dan uji coba peralatan. Suasana sosialisasi program sebagaimana tergambar pada Gambar 1. Masyarakat secara umum sangat antusias menyambut program KOSABANGSA, dan program-programnya sesuai dengan permasalahan riil yang dihadapinya.



(a) Masyarakat mitra mengikuti sosialisasi



(b) Sosialisasi Program RPL



(c) Sosialisasi bantuan peralatan dan bahan



(d) Serah terima Peralatan dan bahan Pendukung Program

Gambar 1. Suasana sosialisasi program Kosabangsa di Desa Genggeling Lombok Utara

Dalam rangka mengatasi masalah stunting selain melalui pemberian makanan tambahan masyarakat diberikan pengetahuan mengolah limbah ternak (kotoran kambing) menjadi kompos dan selanjutnya dimanfaatkan sebagai pupuk dalam membuat kawasan rumah pangan lestari (KRPL). Jenis tanaman dalam KRPL meliputi bayam, tomat, terong, cabai, sawi, selada, kemangi, kacang panjang, tanaman obat keluarga, dan lain-lain (Wanadiatri et al., 2024b)

Pelatihan Pengolahan Umbi Talas

Pelatihan pengolahan umbi talas menjadi tepung dengan tahapan-tahapan (a) seleksi umbi yaitu dipilih umbi yang besar-besar dan sehat, tidak ada yang busuk atau warnanya coklat kotor, (b) umbi dikupas secara manual dengan pisau yang tajam (untuk proses selanjutnya sudah disediakan mesin pengupas umbi, namun saat pelatihan ini belum siap digunakan), (c) umbi dipotong tipis-tipis atau dirajang tujuannya adalah untuk mempercepat pengeringan (untuk selanjutnya sudah disediakan mesin pemotong), (d) mengeringkan umbi yang sudah dipotong tipis-tipis dengan cara dijemur di bawah sinar matahari (belum disediakan mesin pengering, proses selanjutnya tetap manual), (e) penepungan dengan menggunakan mesin penepung. Tepung yang dihasilkan dikering anginkan dan setelah dipastikan tepung tidak lembab (kering) dapat disimpan. Gambaran pelatihan proses pengolahan umbi talas terlihat pada Gambar 2. Tepung yang sudah betul-betul kering dapat tahan disimpan sampai lama, sedangkan bila masih lembab akan mendorong timbulnya jamur dan akan mempengaruhi rasa bila diolah menjadi produk makanan.



(a) Mengupas umbi talas manual



(b) Memotong umbi talas manual



(c) Salah satu peralatan pengolahan umbi talas



(d) Tepung Umbi Talas dan mesin penepung

Gambar 2. Suasana pelatihan pengolahan umbi talas menjadi tepung



Tepung umbi talas dicampur dengan tepung terigu dan ekstrak daun katuk dapat dibuat mie kering dengan karakteristik kadar air 8,73%, protein 7,67%, abu 2,56%, serat 4,49% dan 13,11% untuk aktivitas antioksidan. Hasil uji organoleptik menghasilkan warna setelah pengeringan 3,31 (hijau gelap), warna setelah perebusan 3,29 (hijau agak gelap), cukup kenyal (2,65), aroma talas nampak (2,73) dan cukup disukai (2,17). Mi kering umbi talas dengan penambahan daun katuk dapat menjadi alternatif mi kering yang memenuhi standar yang ada dan memiliki nilai lebih yaitu memiliki aktivitas antioksidan (Nurhidayanti et al., 2023). Tepung umbi talas/kimpul dapat dikembangkan melalui proses fermentasi dengan starter ragi roti 1,5% dengan lama fermentasi 12 jam, tepung termodifikasi memiliki karakteristik kadar air 4,33%, kadar abu 3,76%, serat kasar 2,01%, derajat putih 68,37%, rendemen 22,3% dan bulk density 0,971 g.ml (Hudi et al., 2023).

Pelatihan Pembuatan *Cookies* dari Tepung Umbi Talas

Bahan yang digunakan membuat *cookies* adalah :kuning telur 1 butir, gula halus 50 gram, margarine 175 gram(kelompok bahan A), gula halus 50 gram, cokelat bubuk 10 gram, tepung talas 135 gram, tepung terigu 135 gram, baking soda 3 gram dan vanili 2 gram (kelompok bahan B), serta Chocophis secukupnya (kelompok bahan C). Cara pengolahan *cookies* talas dengan tahapan sebagai berikut:

- Margarin dicairkan, sisihkan.
- Margarin cair, telur, dan gula halus dicampur dan dikocok.
- Tepung diayak, kemudian dicampur dengan gula halus, cokelat bubuk, baking soda dan vanili.
- Masukkan campuran tepung pada point 3 ke dalam adonan point 2, kemudian diaduk kembali sampai rata, sehingga terbentuk adonan *cookies*.
- Adonan dicetak sesuai selera dan di atasnya diberi *chocochips* (adonan dicetak pada loyang yang telah dilaburi margarin).
- Panggang cookies di dalam oven pada suhu sekitar 175°C, selama 10-15 menit
- Cookies siap dikonsumsi
- Namun apabila akan dijual, maka cookies dikemas dan disimpan pada suhu kamar.



(a) Penjelasan tentang bahan-bahan



(b) Menjelaskan ukuran dan takaran bahan



(e) Praktik membuat adonan



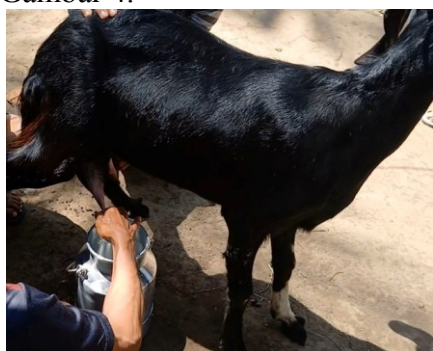
(f) *Cookies* yang sudah jadi

Gambar 3. Suasana pelatihan pembuatan *cookies* dari tepung umbi talas

Umbi talas dimanfaatkan sebagai bahan industri pangan dapat diolah menjadi tepung talas dan dijadikan menjadi berbagai hasil olahan antara lain *cookies*. Dalam rangka meningkatkan kandungan protein ditambah formula tempe. *Cookies* dari tepung talas ditambah formula tempe cocok untuk makanan tambahan bagi balita (Sitohang & Siregar, 2017). Masyarakat sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan bahan hasil panen petani menjadi kanan olahan yang potensial untuk dipasarkan berupa keripik buah karena dapat meningkatkan pemahaman, keterampilan dan ide usaha baru yang lebih inovatif untuk meningkatkan perekonomian warga desa (Wanadiatri et al., 2024a).

Pelatihan Pengolahan Susu Kambing

Banyak yang tidak suka dengan susu kambing segar, karena adanya bau “prengus” seperti baunya kambing dan agak amis. Dalam rangka meningkatkan daya tarik susu kambing segar diproses menjadi produk susu beraneka rasa.. Proses pembuatan minuman susu kambing beraneka rasa adalah (a) pemerah susu sesuai dengan SOP dan dimasukkan ke dalam wadah yang bersih dan sehat, (b) memanaskan 2 liter susu kambing pada suhu 70⁰C, (c) menambahkan gula 100 gram/2 sendok makan, (d) setelah agak dingin menambahkan satu sendok pewarna dan perasa makanan, dan (e) memasukkan susu ke dalam botol kemasan sesuai selera. Gambaran aktivitas pelatihan pembuatan produk susu beraneka rasa disajikan pada Gambar 4.



(a) Pemerahan susu kambing



(b) Susu dituang untuk dipanasi



(c) Susu diberi pewarna dan perasa sesuai selera



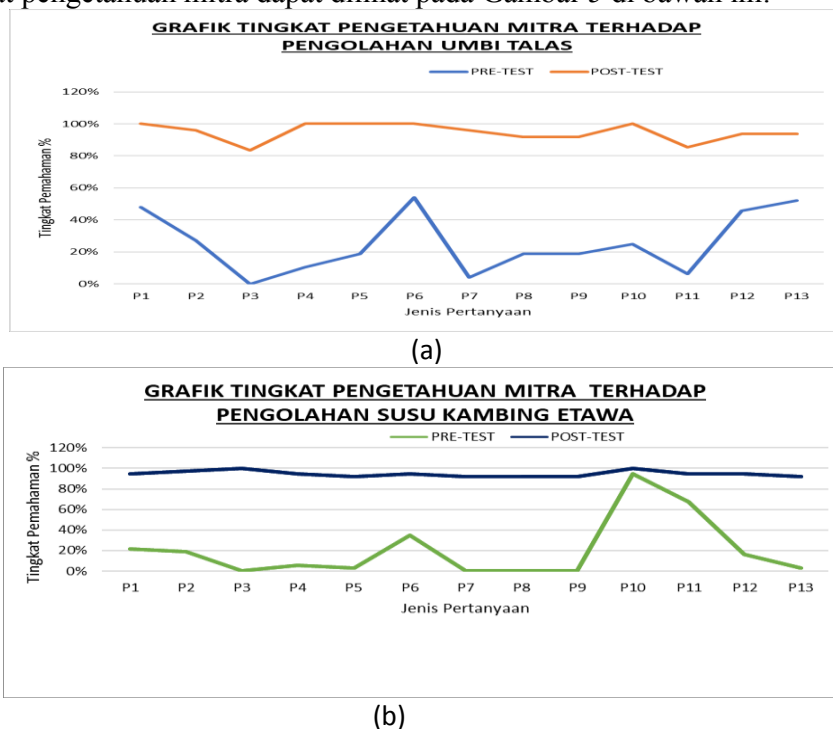
(d) Produk susu hasil olahan

Gambar 4. Suasana pelatihan pengolahan susu kambing

Pengembangan olahan susu kambing sangat prospektif karena susu kambing memiliki kadar protein yang tinggi dan kadar lemak yang rendah sehingga baik untuk kesehatan. Hasil olahan susu kambing yang diintroduksi disukai oleh konsumen, harga titik impasnya masih terjangkau konsumen yaitu: Rp.45.500,-/liter susu kambing aroma rempah; Rp.61.267/liter es krim susu kambing rasa starwberry, Rp.55.933,-/liter es krim susu kambing rasa kweni, dan Rp. 1.479/buah permen karamel susu kambing (Arief, 2018).

Evaluasi

Dari hasil kegiatan diperoleh tingkat pemahaman masyarakat terhadap pelatihan yang telah diberikan melalui pemberian kuisioner pre-test dan post-test terkait pelatihan yang telah diberikan. Tingkat pengetahuan mitra dapat dilihat pada Gambar 5 di bawah ini:



Gambar 5. Hasil Post Test dan Pre Test: (a) Pelatihan Olahan Umbi Talas dan (b) Olahan Susu Kambing Etawa

Berdasarkan hasil post-test dan pre-test kegiatan pengabdian pada Gambar 5 (a) dan (b) diperoleh Tingkat pemahaman mitra terkait pengolahan umbi talas meningkat rata-rata sebesar 69% sedangkan untuk pemahaman mitra terkait pengolahan susu kambing etawa meningkat rata-rata sebesar 74%. Rencana tindak lanjut dari program pelatihan ini yaitu terkait pendampingan legalitas produk seperti produk tepung talas, olahan tepung talas (Cookies dan Nugget Sayur) serta olahan susu kambing etawa. Produk yang dihasilkan tidak hanya dapat dikonsumsi sendiri oleh Masyarakat tetapi dapat dijual untuk meningkatkan perekonomian Masyarakat di Desa Genggelang

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil pengabdian ini adalah masyarakat Desa Genggelang memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah potensi pangan lokal desa menjadi produk olahan tepung talas, produk Cookies, produk olahan susu kambing etawa dan nugget sayur. Potensi produk tersebut dapat mengatasi masalah stunting dan meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Genggelang.

Saran

Untuk pemerintah Desa diharapkan agar terus mendampingi terkait proses legalitas produk, sehingga produk yang dihasilkan memiliki nilai ekonomi tinggi, dan inovatif. Serta pemerintah desa agar selalu menjalin Kerjasama dengan dinas pemerintah sehingga produk yang dihasilkan oleh Masyarakat dapat dikenal dan bersaing di pasar lokal dan nasional



Ucapan Terima Kasih

Terimakasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada Direktur Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Kemendikbudristek yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat KOSABANGSA 2024 di Desa Genggeling Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara, berdasarkan kontrak Nomor: 3466/LL8/AL.04/2024

Daftar Pustaka

- Alifiah, M., Pramita, N., Anggra, S., Azal, E., Fatimatuazzahroh, D., & Rosmaharani, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Pmt Dari Susu Sapi Dan Biskuit Alami Bagi Anak Dengan Stunting Di Desa Murukan, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. *Dedikasi Saintek Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2, 126–136. <https://doi.org/10.58545/djpm.V2i2.131>
- Arief, R. W. (2018). Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur [Introduction Of Goat Milk Processing In Sub-District Of Sukadana, District Of East Lampung Of The Lampung Province]. *Jurnal Teknologi*, 23.
- Arini Sangkuati, E., Karang Pradnyadtika, K., Pranggawan, A., & Syamsudin. (2022). *Kecamatan Gangga Dalam Angka 2022* (1st Ed., Vol. 1). Bps Kabupaten Lombok Utara, Cv Maharani.
- Budiati, A., Kartiningsih, & Wicaksono, S. D. (2024). Formulation Of Instant Granule Of Japanese Taro Tuber Extract (*Colocasia Esculenta* L. Schoot) Based On Milk With Various Binders For Stunting Prevention. *Journal Of Natural Product For Degenerative Diseases*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.58511/jnpdd.v1i2.6106>
- Desa Wisata Genggeling. (N.D.). Retrieved July 30, 2024, From <https://jadesta.kememparekraf.go.id/desa/genggeling>
- Endrinikapoulos, A., Afifah, D. N., Mexitalia, M., Andoyo, R., Hatimah, I., & Nuryanto, N. (2023). Study Of The Importance Of Protein Needs For Catch-Up Growth In Indonesian Stunted Children: A Narrative Review. *Sage Open Medicine*, 11, 20503121231165562. <https://doi.org/10.1177/20503121231165562>
- Ferdaus, M. J., Chukwu-Munsen, E., Foguel, A., & Da Silva, R. C. (2023). Taro Roots: An Underexploited Root Crop. *Nutrients*, 15(15), 3337. <https://doi.org/10.3390/nu15153337>
- Hudi, L., Budiandari, R. U., & Sari, L. N. I. (2023). Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Termodifikasi Metode Fermentasi. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 98–104. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3678>
- Hutahaean, R., Aritonang, E., & Sudaryati, E. (2022). Family Food Security And Parenting Patterns With Stunting Event In Toddlers. *Jurnal Aisyah : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 7. <https://doi.org/10.30604/jika.v7i4.1342>
- Julita, J., Marwan, A. R., Anggraini, D., Vianto, I. M., Isnaini, I., Lestari, L. M., Rizky, M. N., Fitri, N. H., Amalia, N., Febriyani, Q., & Ramadhani, S. (2023). Upaya Pencegahan Stunting Dengan Pemanfaatan Singkong Sebagai Sumber Pangan Lokal. *Comsep: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 178–182. <https://doi.org/10.54951/comsep.v4i2.349>
- Kristianingrum, D. Y., Barir, B., Shofiyah, S., Yosin, E. P., & Sandi, D. F. (2023). Strengthening Nutrition Sources Based On Local Food As An Effort To Prevent



- Stunting. *Jurnal Penelitian Pendidikan Ipa*, 9(Specialissue), Article Specialissue. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v9ispecialissue.6401>
- Masitoh, S., Ronoatmodjo, S., & Nurokhmah, S. (2022). The Correlation Between Food Insecurity Level And Stunting In Indonesia. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 13(3), Article 3. <https://doi.org/10.26553/jikm.2022.13.2.385-398>
- Munawaroh, H., Nada, N. K., Hasjiandito, A., Faisal, V. I. A., Heldanita, H., Anjarsari, I., & Fauziddin, M. (2022). Peranan Orang Tua Dalam Pemenuhan Gizi Seimbang Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak Usia 4-5 Tahun. *Sentra Cendekia*, 3(2), 47. <https://doi.org/10.31331/sencenivet.v3i2.2149>
- Ngura, E. T. (2022). Upaya Pencegahan Stunting Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Ubi Untuk Meningkatkan Asupan Gizi Ibu Hamil. *Indonesian Journal Of Early Childhood: Jurnal Dunia Anak Usia Dini*, 4(1), 292. <https://doi.org/10.35473/ijec.v4i1.1318>
- Nurcahyanti, S. D., Yuanti, S., & Wahyuni, W. S. (2023). Penanggulangan Anak Stunting Di Sumber Tengah, Binakal Dengan Aneka Kue Dari Singkong Dan Ubi Jalar. *Dedication : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), Article 2. <https://doi.org/10.31537/dedication.v7i2.1398>
- Nurhidayanti, N., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mi Kering Substitusi Tepung Talas (Colocasi Esculenta) Dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus Androgynus). *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, 8(1), Article 1. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.7191>
- Purwestri, R. C., Renz, L., Wirawan, N. N., Jati, I. R. A. P., Fahmi, I., & Biesalski, H. K. (2017). Is Agriculture Connected With Stunting In Indonesian Children Living In A Rice Surplus Area? A Case Study In Demak Regency, Central Java. *Food Security*, 9(1), 89–98. <https://doi.org/10.1007/s12571-016-0634-2>
- Rokhmah, D., Farianingsih, Ma'rufi, I., & Khoiron. (2022). The Study Of Nutrition Food Access To Family With Stunting Toddlers In Stunting Countermeasures System In Lumajang Indonesia: Studi Akses Makanan Bergizi Keluarga Dengan Balita Stunting Pada Sistem Penanggulangan Stunting Di Lumajang, Indonesia. *Amerta Nutrition*, 6(1sp), Article 1sp. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.32-37>
- Sitohang, N. A., & Siregar, F. L. S. (2017). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Formula Tempe Sebagai Bahan Pembuat Cookies. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/Bb Medan*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.34008/jurhesti.v2i1.30>
- Usmiati, S. (N.D.). *Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat*. 32(1).
- Wanadiatri, H., Juniawan, A., Fathurrahman, F., Wedowati, E. R., Rejeki, F. S., & Haryanta, D. (2024a). Pelatihan Pengolahan Dan Pengemasan Keripik Buah. *Adma : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 335–346.
- Wanadiatri, H., Juniawan, A., Fathurrahman, F., Wedowati, E. R., Rejeki, F. S., & Haryanta, D. (2024b). Pemanfaatan Limbah Ternak Untuk Rumah Pangan Lestari Dalam Upaya Penanganan Stunting Di Desa Gelangsar Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Undikma*, 5(2), 237–247. <https://doi.org/10.33394/jpu.v5i2.9787>
- Winarti, P. A., Kristianto, Y., Setyobudi, S. I., & Palupi, F. D. (2024). Formulasi Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang Menggunakan Tepung Tempe. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), Article 1. <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.352-361>