

[SNA – 25]

Peningkatan Kapasitas Kader Posyandu melalui Pelatihan Pembuatan PMT Berbasis Ikan Lele (Gyozale) sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Rawa Panjang

Zakia Umami^{1*}, Lusi Anindia R¹, Andi M Asrul Irawan¹, Alfina Ananda¹, Sefilla Elmatina¹

¹Program Studi Gizi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Al-Azhar Indonesia,
Jl. Sisingamangaraja, RT.2/RW.1, Selong, Kec. Kby. Baru, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus
Ibukota Jakarta, Kode Pos 12110

Penulis untuk Korespondensi/Email: zakia.umami@uai.ac.id

Abstract

The Community Service Partner is the Family Empowerment and Welfare Movement Team (TP-PKK) of Rawa Panjang Village, Bojonggede District, Bogor Regency. Rawa Panjang Village has quite good natural resource potential, but still faces a serious challenge, namely the high prevalence of stunting. The Supplementary Feeding Program (PMT) at the integrated health post (posyandu) is still less varied and lacks nutrients, so it is necessary to create PMT products that are more attractive, nutritious, and utilize local foods in the village, one of which is catfish. Based on these conditions, the implementer conducted training on making PMT from catfish in the form of catfish gyoza, hereinafter referred to as Gyozale. The purpose of this activity is to utilize local catfish food ingredients with more attractive and nutrient-dense creations to reduce the prevalence of stunting. The training participants numbered 24 people, consisting of the Head of TP PKK, PKK Working Group Representatives, Posyandu Cadres, and Toddler Mothers. The method used was education and training. The implementation phase included FGDs with stakeholders, program design and outreach, a Gyozale-making trial, education, Gyozale-making training, and Posyandu (Integrated Health Post) mentoring. The results of this activity included increased knowledge and trained participants in Gyozale-making, as well as the implementation of PMT Gyozale during Posyandu.

Keywords: *Catfish, Training, Supplementary.*

Abstrak

Mitra Pengabdian Masyarakat adalah Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP-PKK) Desa Rawa Panjang, Kecamatan Bojonggede, Kabupaten Bogor. Desa Rawa Panjang memiliki potensi sumber daya alam yang cukup baik, namun masih menghadapi tantangan serius yaitu tingginya prevalensi stunting. Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada posyandu masih kurang bervariasi dan minim zat gizi, sehingga dibutuhkan kreasi produk PMT yang lebih menarik, bergizi dan memanfaatkan pangan lokal yang ada di desa, salah satunya ikan lele. Berdasarkan kondisi tersebut, maka pelaksana melakukan pelatihan pembuatan PMT berbahan dasar Ikan Lele berupa gyoza lele yang selanjutnya disebut Gyozale. Tujuan dari kegiatan ini adalah memanfaatkan bahan pangan lokal ikan lele dengan kreasi yang lebih menarik dan padat gizi untuk menurunkan prevalensi stunting. Peserta pelatihan berjumlah 24 orang yang terdiri dari Ketua TP PKK, Perwakilan Pokja PKK, Kader Posyandu dan Ibu Balita. Metode yang digunakan adalah pemberian edukasi dan pelatihan. Tahapan pelaksanaan terdiri atas FGD dengan stakeholder, merancang dan sosialisasi program, trial pembuatan Gyozale, pemberian edukasi, pelatihan pembuatan Gyozale, serta pendampingan Posyandu. Hasil dari kegiatan ini adalah terdapat peningkatan pengetahuan dan peserta terlatih membuat Gyozale, serta pengimplementasian PMT Gyozale pada saat Posyandu.

Kata kunci: Lele, Pelatihan, PMT.

1. PENDAHULUAN

Desa Rawa Panjang, yang awalnya merupakan bagian dari Desa Pabuaran pada tahun 1984, kini berdiri sebagai desa mandiri dengan luas 315 hektare. Terletak di ujung selatan Kecamatan Bojonggede, Kabupaten Bogor, desa ini memiliki populasi yang cukup padat, mencapai sekitar 35.289 jiwa pada tahun 2024. Meskipun memiliki potensi sumber daya alam yang cukup baik, masih menghadapi tantangan serius terkait masalah gizi. Berdasarkan hasil *Focus Group Discussion* (FGD) yang dilakukan dengan perangkat desa dan *stakeholder* lainnya, masalah gizi yang terjadi di Desa Rawa Panjang yaitu stunting dengan prevalensi sebesar 1,56%, dimana Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2021 melaporkan bahwa prevalensi *Chronic Malnutrition* (stunting) di Indonesia sendiri mencapai 24,4% (Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan, 2022).

Pemberian PMT pada saat posyandu masih kurang bervariasi dan minim zat gizi, sehingga dibutuhkan kreasi PMT yang lebih menarik, bergizi dan memanfaatkan pangan lokal yang ada salah satunya yaitu ikan lele. Lele adalah salah satu jenis ikan yang memiliki kandungan protein dan asam amino. Asam amino lisin yang ada pada ikan lele memberikan dampak baik bagi pertumbuhan anak, perbaikan jaringan, penghasilan antibodi, dan penyerapan kalsium (Suryaningrum, 2015). Berdasarkan penelitian terdahulu, anak yang stunting memiliki kadar protein, kalsium, dan fosfor yang lebih rendah dibandingkan dengan anak tanpa stunting (Sari, 2016). Hasil penelitian lain menyatakan bahwa mengonsumsi nugget ikan lele sebanyak 50 g per hari dapat meningkatkan status gizi anak. Ikan air tawar dipercaya memberikan kontribusi yang sangat baik terhadap perkembangan otak anak dan aman dikonsumsi dalam jangka panjang (Widayani et al., 2018).

Berdasarkan kondisi tersebut, maka pelaksana melakukan pelatihan pembuatan PMT berbahan dasar Ikan Lele berupa gyoza lele yang selanjutnya disebut Gyozale. Pelatihan pembuatan PMT produk lokal pernah dilakukan di Puskesmas Tanjung Karang, Nusa Tenggara Barat yang menggunakan bahan tempe dan kelor. Hasilnya adalah terdapat peningkatan

pengetahuan Ibu Balita terkait pembuatan PMT lokal yang kaya akan zat gizi (Naelasari et al, 2022) Pelatihan serupa juga dilakukan di Kabupaten Gresik menggunakan ikan mujair untuk tambahan PMT, Hasil observasi dan edukasi menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan lokal untuk MP-ASI dan PMT berpotensi menjadi solusi yang berkelanjutan dan terjangkau dalam mengatasi stunting. Sedangkan khusus ikan lele, pernah dilakukan inovasi dengan membuat abon lele di Jakarta Utara yang hasilnya juga baik untuk meningkatkan berat badan balita (Mubarokah, 2022).

Pelatihan ini ditujukan untuk Kader Posyandu. Maka dari itu, Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kapasitas kader posyandu dalam mengembangkan PMT berbasis pangan lokal yang bergizi dan berkelanjutan.

2. METODE

Peserta pelatihan berjumlah 24 orang yang terdiri dari Ketua TP PKK, Perwakilan Pokja PKK, Kader dari beberapa Posyandu dan perwakilan Ibu Balita. Metode yang digunakan adalah edukasi dan pelatihan. Edukasi gizi terkait pemberian MPASI yang tepat salah satunya yaitu dengan PMT pangan lokal (Gyozale) yang diukur keberhasilannya menggunakan kuesioner *pre-post test*. Item pertanyaan pada kuesioner meliputi: pengetahuan terkait stunting, pedoman gizi seimbang, pemberian ASI, kebutuhan zat gizi Balita, dan MPASI yang tepat.

Setelah edukasi gizi diberikan, kemudian dilanjutkan dengan Pelatihan pembuatan PMT berbahan dasar lele (Gyozale), pengemasan produk yang telah dibuat, perhitungan harga jual produk, dan perhitungan perkiraan kandungan energi dan zat gizi produk. Setelah pemberian edukasi dan pelatihan, di hari berikutnya Gyozale dibuat kembali oleh Kader untuk dibagikan kepada Balita saat Posyandu sebagai produk PMT.

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan dilakukan pada hari Selasa, 2 September 2025 bertempat di Kantor Desa

Rawapanjang, Kecamatan Bojonggede, Kabupaten Bogor.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan untuk pembuatan Gyoza adalah kompor, panci, penggorengan, spatula, nampan, dan baskom serta alat untuk pengemasan vakum. Bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1 Bahan yang digunakan

Bahan	Berat	Harga
Lele fillet	250 g	Rp 21.500
Wortel	100 g	Rp 1.500
Daun bawang	30 g	Rp 600
Tepung tapioka	30 g	Rp 450
Penyedap bubuk	4 g	Rp 400
Saus tiram	10 g	Rp 667
Minyak wijen	5 ml	Rp 360
Lada bubuk	5 g	Rp 2000
Bawang putih	10 g	Rp 400
Bawang bombay	7 g	Rp 210
Minyak goreng	5 ml	Rp 100
Kulit gyoza	30 lbr	Rp 4.800

Langkah Pelaksanaan

Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan dimulai dari **sosialisasi program** kepada sasaran kemudian dilanjutkan dengan edukasi; **pelatihan** pembuatan Gyoza yang didahului oleh *trial and error sampai* mendapatkan komposisi yang sesuai untuk Gyoza, pelatihan, perhitungan sederhana harga jual produk, dan perhitungan perkiraan kandungan energi dan zat gizi produk; **penerapan teknologi** yang digunakan adalah pada saat pembuatan dan pengemasan Gyoza menggunakan alat vakum; **pendampingan dan evaluasi** pada saat pemberian PMT pada kegiatan Posyandu; dan **keberlanjutan program** dengan melakukan kontak pada penanggung jawab Kader Posyandu

perwakilan Ibu Balita, dan 17 orang Kader Posyandu Desa Rawa panjang. Inovasi pembuatan PMT berbahan dasar ikan lele yang diolah menjadi gyoza (Gyoza) dilakukan dengan pelaksanaan demo masak dan pemberian penyuluhan mengenai prinsip *hygiene* dan sanitasi, serta penggunaan bahan yang sudah tersertifikasi halal.

Pemilihan Gyoza sendiri didasarkan atas tren makanan Jepang dan Korea di kalangan masyarakat Indonesia (Aristiana Kesuma, 2015). Gyoza dengan kandungan protein, karbohidrat, vitamin dan mineral juga baik untuk dijadikan camilan bagi anak Balita khususnya

Pemilihan ikan lele sebagai bahan utama Gyoza karena merupakan budidaya pangan terbanyak di Desa Rawapanjang. Lele juga sudah banyak dibuat sebagai olahan pangan sumber protein hewani salah satunya yaitu nugget lele (Justisia et al, 2017). Selain nugget, ada juga yang telah mengembangkan lele sebagai bahan utama pembuatan dimsum (Hikmawati et al., 2017)

Ikan lele dan juga kulit gyoza yang digunakan dari merupakan produk asli dari Desa Rawapanjang, sehingga pembuatan produk ini dapat meningkatkan perekonomian warga Desa Rawapanjang. Seluruh bahan yang digunakan telah bersertifikasi halal, sehingga terjamin keamanan dan kehalalannya untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas.

Sebelum diadakan pelatihan/demo masak, peserta mendapatkan pengetahuan melalui edukasi menggunakan infografis yang berisikan resep dan langkah-langkah pengolahan Gyoza yang dapat dilihat pada Gambar 2. Kegiatan pelatihan/demo masak dilakukan dengan memperkenalkan bahan dan memperlihatkan langkah-langkah pengolahan ikan lele menjadi adonan isi gyoza yang dicampurkan dengan wortel, hingga tahap pengemasan dan penyajian yang bisa dilihat pada Gambar 1.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Responden dari kegiatan ini terdiri atas satu orang ketua TP PKK, empat orang perwakilan Kelompok Kerja (Pokja) PKK, dua orang



Gambar 1 Pelatihan pembuatan Gyozale

Kegiatan ini juga dilengkapi dengan edukasi *nutripreneurship*, yaitu peluang usaha berbasis pangan bergizi yang dapat dikembangkan oleh masyarakat dan dijadikan sebagai menu PMT di Desa Rawapanjang.

Berikut tabel 2 adalah perkiraan harga untuk satu resep Gyozale:

Tabel 2. Perkiraan Harga Penjualan Produk	
Bahan Utama	Total Rp 32.987
Perkiraan biaya tenaga kerja	Rp 5.000,-
Perkiraan overhead	Rp 47.987,-
Harga Pokok Penjualan (HPP) adalah: Rp 46.987,- dibagi 30pcs = Rp 1.566,-/pcs.	

Jadi, selain dijadikan PMT untuk kegiatan Posyandu, harapannya produk Gyozale juga dapat dijual secara luas oleh masyarakat untuk meningkatkan kondisi perekonomian. Berikut terlihat pada gambar 2 resep gyozale.

Responden juga telah diajarkan bagaimana cara mengemas produk menggunakan alat vakum untuk memperpanjang masa simpan Gyozale serta edukasi terkait penyimpanan produk Gyozale agar lebih awet. Gyozale akan lebih awet jika dikemas vakum dan ditempatkan di dalam *freezer* lemari es. Berikut hasil pembuatan produk gyozale terlihat pada gambar 3.

RESEP GYOZA LEZAT
PMT – IKAN LELE

BAHAN 1 batch (± 30 pcs)

- Lele fillet 250 gr (dikukus 5 menit)
- Wortel 100 gr
- Daun bawang 30 gr
- Topung tapioka 30 gr
- Penyedap Ayam 4 gr
- Saus tiram 10 gr
- Minyak wijen 5 gr
- Lada bubuk 5 gr
- Kulit gyoza 30 lembar
- Bumbu halus 25 gr:
 - Bawang putih 10 g
 - Bawang Bombay 7 g
 - Minyak goreng 1 sdt
 - air 1 sdt

PERSIAPAN BAHAN

1. Cuci bersih ikan lele, wortel, dan daun bawang. Lumuri ikan lele dengan air perasan jeruk nipis, diamkan sebentar untuk mengurangi bau amis.
2. Kukus ikan selama 5 menit setelah air mendidih.
3. Kupas wortel, lalu panut atau cincang halus.
4. Iris tipis daun bawang.
5. Cincang ikan yang sudah dikukus menggunakan chopper – jangan terlalu halus agar teksturnya tetap terasa.
6. Haluskan bumbu menggunakan blender atau ulek dengan cobek sesuai selera.

CARA PEMBUATAN

1. Campurkan semua bahan isian (ikan, wortel, daun bawang) dengan bumbu halus hingga merata.
2. Slapkan kulit pangsit bulat. Basahi bagian pinggirnya dengan sedikit air agar mudah melekat.
3. Ambil 1 sdt adonan, letakkan di tengah kulit pangsit.
4. Ujup kulit menjadi setengah lingkaran, lalu bentuk lipatan-lipatan kecil (seperti rempel atau pilket) di bagian tepinya agar terlihat cantik dan rapat.
5. Kukus gyoza selama 15 menit hingga matang.

PROSES PEMANGGANGAN (PAN-FRY):

1. Panaskan teflon anti lengket, olesi tipis dengan minyak.
2. Letakkan gyoza di atas teflon, tutup, dan panggang hingga bagian bawahnya kering dan berwarna kekeklatan.
3. Buka tutup teflon, tuang sedikit air (sekitar 2-3 sdm), lalu tutup kembali. Biarkan hingga air menyusut dan bagian bawah gyoza menjadi crispy.

HASIL AKHIR

1. Bagian atas gyoza lembut dan kenyal.
2. Bagian bawah gyoza garing dan kekeklatan – inilah ciri khas gyoza!

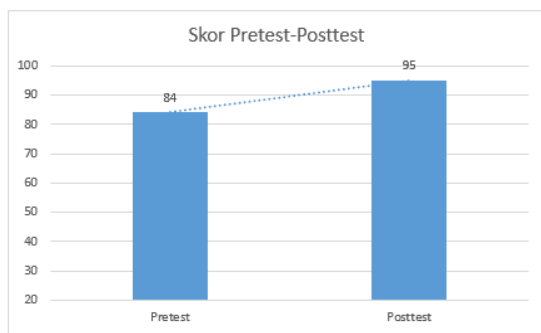
Gambar 2 Infografis Resep Gyozale



Gambar 3. Produk Gyozale

Selain praktik memasak, peserta juga memperoleh informasi gizi terkait kandungan protein hewani ikan lele yang berperan dalam pertumbuhan anak, pencegahan stunting, serta pentingnya variasi menu dalam pemberian makan anak. Serta informasi - informasi gizi yang berkaitan dengan protein hewani lainnya. Peserta aktif dalam bertanya, sehingga selama demo masak terdapat dialog dua arah yang diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan gizi peserta. Melalui kegiatan ini juga, diharapkan kader, ibu PKK, dan ibu balita yang hadir tidak hanya memahami pentingnya asupan bergizi, namun juga mampu mempraktikkan sekaligus mengembangkan inovasi pangan lokal yang bernilai gizi tinggi, bernilai ekonomi, dan tentunya sesuai dengan standar keamanan dan kehalalan.

Hasil Edukasi dapat dilihat dari nilai *pre test* dan *post test* responden pada gambar 4.



Gambar 4. Nilai *pre* dan *post test* responden

Tabel 3 Rata-rata nilai pengetahuan responden

Variabel	Mean ± SD	n	p-value
<i>Pretest</i>	84 ± 10,7	24	
<i>Posttest</i>	95 ± 5,9	24	0,000

Pada tabel 3 nilai rata-rata skor *pre test* sebesar [84 ± 10,7] mengalami peningkatan menjadi [95 ± 5,9] pada *post test*. Hasil uji statistik menggunakan *wilcoxon* menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,000 ($p < 0,05$) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara nilai *pre-test* dan *post test* yang signifikan yang berarti bahwa responden mengalami peningkatan pengetahuan.

Hal ini sejalan dengan kegiatan yang dilakukan oleh (Palupi et al., 2024) bahwa edukasi gizi dapat meningkatkan pengetahuan ibu Balita. Edukasi gizi juga pernah dilakukan di Desa Pabuaran pada tahun 2023 yang menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan pada Ibu Balita (Palupi et al., 2024).Pemberdayaan Kader Posyandu melalui

Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan PMT berbasis Pangan Lokal juga dilakukan di Lombok Barat yang hasilnya juga meningkatkan kapasitas kader posyandu baik dari sisi pengetahuan maupun keterampilan dalam pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal (Yunita et al., 2025)

Berikut ini adalah tabel 4 perbandingan kandungan energi dan zat gizi Gyoza dibandingkan dengan Gyoza pada umumnya.

Tabel 4 Kandungan Energi dan Zat Gizi

Kandungan	Gyoza	Gyoza Bumifood
Energi (kkal)	88	70
Karbohidrat (g)	13	5
Protein (g)	6	6
Lemak (g)	2	2

Berdasarkan data pada tabel 4 dapat dilihat bahwa Gyoza mempunyai kandungan energi dan karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan dengan Gyoza Bumifood yang berbahan dasar ayam, sedangkan untuk kandungan protein dan lemak adalah sama. Kandungan energi dan karbohidrat yang tinggi dapat dijadikan salah satu upaya untuk memenuhi kebutuhan energi dan karbohidrat bagi anak yang mengalami kurang gizi.

Modifikasi Gyoza yang lainnya juga pernah dilakukan seperti ikan bandeng Sebagai Inovasi Pangan Lokal Desa Juwiring yang hasilnya positif yaitu Gyoza digunakan sebagai sumber protein hewani untuk pemenuhan asupan gizi balita (Pamungkas et al., 2023.) Selain itu, Gyoza hati ayam dengan kombinasi bayam juga pernah dibuat untuk meningkatkan kandungan zat besi yang berguna untuk mengatasi anemia (Fadillah et al., 2025). Hal serupa juga dilakukan, bedanya adalah dengan menggunakan ikan patin dan daun semanggi (Mulyono et al., 2025)

Setelah pelatihan, produk Gyoza dibuat kembali oleh Kader dengan pendampingan dari pada saat kegiatan Posyandu untuk dijadikan PMT yang dibagikan ke Balita yang datang. Hasil ini sekaligus menjadi data monitoring dan evaluasi dari kegiatan pelatihan ini. Gambar 5 menunjukkan gambar Gyoza yang dijadikan PMT saat Posyandu berlangsung.



Gambar 5. Produk Gyoza saat Posyandu

4. SIMPULAN

Pelatihan pembuatan PMT berbahan dasar lele menjadi salah satu kegiatan positif bagi Desa Rawapanjang, karena ikan lele sendiri merupakan budidaya dari warga Desa Rawapanjang. Tidak hanya ikan lele, kulit Gyoza yang digunakan juga merupakan produk buatan warga Desa Rawapanjang. Sehingga hal ini tidak hanya meningkatkan nilai gizi PMT saja namun juga dapat meningkatkan perekonomian warga sekitar. Edukasi yang diberikan juga dapat meningkatkan pengetahuan secara signifikan dari rata-rata 84 menjadi 95 dengan nilai $p < 0,005$.

Saran untuk kegiatan selanjutnya adalah evaluasi sensoris produk kepada Balita, melakukan analisis kandungan zat gizi di laboratorium dan menambah jenis menu PMT berbahan dasar lele, sehingga lebih banyak lagi variasi menu yang dapat dikembangkan untuk PMT pada saat Posyandu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak Puskesmas Bojonggede dan Desa Rawapanjang yang telah memberikan izin dan dukungan sehingga kegiatan Pelatihan Pembuatan PMT dapat terlaksana dengan lancar dan baik. Penulis juga menyampaikan terima kasih atas hibah yang diberikan oleh Lembaga Penelitian, Inovasi, dan Pengabdian Masyarakat (LPIP) Universitas Al-Azhar Indonesia Skema *Competitive Public Service Grant* (CPSG) 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Aristiana Kesuma, R. N. F. S. (2015). Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Kesulitan Makan Anak Prasekolah. *JOM*, 2(2), 953–961.
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan, K. K. R. (2022). *Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*.
- Fadillah, R., Hadi Suyitno, J., Kesehatan Kemenkes Malang, P., & Kesehatan Kementerian Kesehatan Kalimantan Timur, P. (2025). Formulasi Gyoza Hati Ayam (Gigeria) Dan Bayam (*Amaranthus Tricolor L*) Terhadap Daya Terima Remaja Putri Anemia. 6(2).
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., & Liviawaty, D. E. (2017). Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dalam Pembuatan Dim Sum Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* (Issue 1).
- Mubarokah, U. (2022). *Inovasi Abon Ikan Lele Daun Kelor Sebagai Upaya Dalam Membantu Pengentasan Kasus Gizi Kurang Di Jakarta Utara (Innovation Of Shaped Catfish Leaves Levels As An Effort To Help Alleviate Case Of Nutrition In North Jakarta)*. 7(1), 106–120.
- Mulyono, R., et all. (2025). Inovasi Isi Gyoza Dengan Proporsi Ayam Dan Ikan Patin Dengan Penambahan Semanggi: Uji Sensori Dan Kesukaan. *Journal Sains Student Research*, 3(6), 231–250. <https://doi.org/10.61722/jssr.v3i6.624>.
- Naelasari, D. N., et al. (2022). *Efektivitas Pelatihan Pembuatan Pmt Berbasis Pangan Lokal Dalam Meningkatkan Pengetahuan Ibu Balita Dalam Mencegah Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Karang The Effectiveness Of Training On Making Local Food-Based Pmt In Increasing The Knowledge Of Mothers Of Toddlers In Preventing Stunting In The Tanjung Karang Health Center Work Area* (Vol. 4, Issue 3). <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjhsr>.
- Palupi, K. A., Irawan, A. M. A., Yusuf, A. M., Rahmawati, L. A., & Umami, Z. (2024). The Influence of Emo Demo on Mother's Knowledge and Attitudes in Providing Infant Feeding. *Journal of Health and Nutrition Research*, 3(2), 121–127. <https://doi.org/10.56303/jhnresearch.v3i2.259>
- Palupi, K. A., Umami, Z., Lusiana, F., Jastin, N. Z., Pratiwi, N. P., & Wardah, P. (2024).

- Penyusunan Gizi Kepada Ibu Baduta Menggunakan Media EMO-DEMO di Desa Pabuaran Kabupaten Bogor. *Journal of Research Applications in Community Service*, 3(1), 19–25. <https://doi.org/10.32665/jarcoms.v3i1.260>
- Pamungkas, S. P., et al. (2023). Gyoza Ikan Bandeng Sebagai Inovasi Pangan Lokal Desa Juwiring Untuk Penurunan Angka Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 104(2), 2023.
- Sari, E. M. , J. M. , N. N. , & S. M. N. (2016). Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 152–159.
- Suryaningrum, D. , M. I. , & M. M. (2015). *Membuat filet lele dan produk olahannya*. Penebar Swadaya.
- Widayani, S., Triatma, B., & Sugeng, B. (2018). Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Pada Masyarakat. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Pada Masyarakat*, 1, 297. <https://proceeding.unnes.ac.id/index.php/snkppm>
- Justisia, S. R., et al. (2017). *Peningkatan Daya Terima Dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (Clarias Batrachus) Dan Kacang Merah (Vigna Angularis)*.Media Gizi Indonesia. 11 (1).
- Yunita, L., Komalasari, H. Et all. (2025). Pemberdayaan Kader Posyandu Melalui Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan PMT Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(4), 5163–5169.