

## **Edukasi keamanan dan ketahanan pangan rumah tangga untuk pencegahan stunting di Jambugeulis dan Bunigeulis Kuningan**

**Suci Apsari Pebrianti<sup>1\*</sup>, Aisyah Nurkhopipah<sup>2</sup>, Alfiani Rizqi<sup>2</sup>, Muhamad Ikhsan Prawira Negara<sup>2</sup>, Nandang Hendarsyah<sup>3</sup>**

<sup>1\*</sup> Program Studi Agroteknologi, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya, Jl. No. 24, Tawang, Kota Tasikmalaya, Jawa Barat, Indonesia 46115

<sup>2</sup> Program Studi Gizi, Universitas Islam Al-Ihya Kuningan, Jl. Cut Nyak Dhien No.38, Cijoho. Kuningan, Jawa Barat, Indonesia 45513

<sup>3</sup> UPTD Puskesmas Cigandamekar Kuningan, Timbang, Kecamatan Cigandamekar, Kuningan, Jawa Barat, Indonesia 45556

### **INFORMASI ARTIKEL**

#### *Article History:*

*Submission: 27-02-2023*

*Revised: 07-06-2023*

*Accepted: 07-06-2023*

#### *\* Korespondensi:*

**Suci Apsari Pebrianti**

[suciapsaripeb@unsil.ac.id](mailto:suciapsaripeb@unsil.ac.id)

### **ABSTRAK**

Desa Jambugeulis dan Bunigeulis Kecamatan Cigandamekar, Kabupaten Kuningan, Jawa barat termasuk desa tinggi kasus stunting. Pengetahuan tentang keamanan dan ketahanan pangan, pemanfaatan lahan pekarangan serta pengetahuan tentang berbagai olahan pangan lokal bergizi menjadi bagian penting dari upaya penanganan stunting yang bisa dilakukan di tingkat rumah tangga. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan akses pengetahuan para ibu tentang keamanan dan ketahanan pangan keluarga serta program P2L sebagai upaya diversifikasi olahan berbasis pangan lokal untuk pemenuhan pangan dan gizi rumah tangga dalam rangka penanganan stunting. Kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah melalui pemberian materi dalam presentasi dan *handout* tentang: (1) Keamanan dan ketahanan pangan; (2) Pekarangan pangan lestari; dan (3) Diversifikasi olahan pangan lokal berbasis ubi jalar melalui penayangan video. Dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan evaluasi. Hasil menunjukkan bahwa program P2L sudah mulai diterapkan meskipun masih terbatas menggunakan pot, berbagai olahan lokal ubi jalar sudah dikenali masyarakat tetapi sebagian besar peserta belum menerapkan lima kunci keamanan pangan pada saat mengolah pangan di dapur. Kegiatan edukasi ini dapat meningkatkan pengetahuan para ibu di desa Jambugeulis dan Bunigeulis tentang keamanan dan ketahanan pangan keluarga serta program P2L dan diharapkan bisa menjadi salah satu solusi penanganan dan pencegahan stunting di tingkat rumah tangga.

**Kata kunci:** Stunting; Kuningan; keamanan pangan; ketahanan pangan; ubi jalar.

## ***Household Food Safety and Food Security Education for Stunting Prevention in Jambugeulis and Bunigeulis Kuningan***

### **ABSTRACT**

Jambugeulis and Bunigeulis Villages, Cigandamekar District, Kuningan Regency, West Java, are villages with high cases of stunting. Knowledge about food safety and security, the use of yards, and knowledge of various nutritious local food preparations are essential to dealing with stunting, which can be carried out at the household level. This service aims to increase awareness and access to mothers' knowledge about family food



security and security, as well as the P2L program to diversify local food-based preparations to fulfill household food and nutrition in handling stunting. Activities are carried out using the lecture method by providing material in presentations and handouts on (1) Food safety and security; (2) Sustainable food gardens; (3) Diversification of sweet potato-based local food preparations by showing videos. A question-and-answer session and evaluation followed them. The results show that the P2L program has started to be implemented. However, it is still limited to using pots, and the community recognizes various local sweet potato preparations. Still, most participants need to implement the five keys to food safety when processing food in the kitchen. This educational activity can increase mothers' knowledge in Jambugeulis village and Bunigeulis about family food security and security as well as the P2L program, and this will become one of the solutions for handling and preventing stunting at the household level.

**Keywords:** *Stunting; kuningan; food safety; food security; sweet potato.*

## 1. PENDAHULUAN

Permasalahan nasional terkait gizi di Indonesia yang sampai saat ini penanggulangannya masih dilakukan adalah stunting. Dampak negatif stunting terhadap perkembangan fisik dan kognitif anak akan dirasakan di sepanjang kehidupan dengan konsekuensi diantaranya adalah pertumbuhan dan perkembangan anak terhambat, bertubuh pendek, kurangnya kemampuan kognitif, kapasitas belajar rendah, lebih rentan penyakit, dan cenderung memiliki keadaan psikis yang berbeda dengan anak normal [1]. Efek domino dari dampak negatif stunting di masyarakat seperti sumber daya manusia dengan kapasitas kerja dan produktivitas rendah serta memiliki kerentanan mental seperti tingkat kepercayaan diri rendah, kecemasan, dan depresi [2].

Berdasarkan data United Nations Children's Fund (UNICEF) pada tahun 2020, Indonesia berada pada urutan ke-5 sebagai negara dengan kejadian stunting tertinggi di dunia terutama pada anak-anak dibawah 5 tahun [3]. Data stunting nasional dihimpun dari hasil survei status gizi Indonesia (SSGI) yang menunjukkan adanya penurunan prevalensi stunting sebesar 2,8% dari 24,4% pada tahun 2021 menjadi 21,6% pada tahun 2022. Jawa Barat juga mengalami penurunan stunting cukup signifikan, yaitu dari 24,5% pada tahun 2021 menjadi 20,0% pada tahun 2022. Sebaliknya, Kabupaten Kuningan mengalami peningkatan prevalensi stunting dari 18,7 pada tahun 2021 menjadi 19,4% pada tahun 2022 [4], [5].

Desa Jambugeulis dan Bunigeulis di Kecamatan Cigandamekar Kabupaten Kuningan termasuk desa yang diperhatikan dalam penanganan stunting. Berdasarkan data status gizi, Kecamatan Cigandamekar tercatat memiliki indeks balita gizi kurang termasuk yang tertinggi dengan nilai 11,2% pada tahun 2020 [6]. Di tahun 2017, Cigandamekar menjadi kecamatan di Kabupaten Kuningan dengan kejadian stunting terbanyak mencapai 20,2% dan jumlah kasus sebanyak 497. Beberapa faktor yang mempengaruhi kejadian stunting di Cigandamekar adalah frekuensi pemberian ASI dan status gizi balita yang kaitannya dengan asupan gizi [7].

Ketahanan pangan dan gizi yang didalamnya mencakup keamanan pangan serta pemenuhan pangan dan gizi keluarga merupakan salah satu strategi pada lima pilar pencegahan stunting nasional [8]. Perwujudan ketahanan pangan keluarga diupayakan melalui program adalah Pekarangan Pangan Lestari (P2L) yang ditujukan untuk membentuk kemandirian dan diversifikasi pangan dengan memanfaatkan lahan untuk ditanami berbagai sumber pangan bergizi bagi keluarga [9]. Selain itu, beberapa upaya penurunan stunting di Kabupaten Kuningan bisa dilakukan pula melalui perbaikan pola konsumsi pangan serta peningkatan kewaspadaan pangan dan gizi [10]. Perbaikan pola konsumsi tidak bisa terlepas dari pengetahuan ibu tentang asupan pangan yang aman dan bergizi termasuk konsep diversifikasi pangan yang bisa diwujudkan melalui pelaksanaan program P2L.



Latar belakang pendidikan ibu merupakan prediktor dan berkontribusi signifikan terhadap risiko kejadian stunting pada balita usia 24-59 bulan di Kabupaten Kuningan [11]. Pendidikan ibu berkaitan dengan pemahaman dan ketepatan akses informasi serta frekuensi paparan pengetahuan dan informasi tentang upaya-upaya pencegahan stunting di tingkat rumah tangga. Pemberian edukasi dan *transfer knowledge* mampu meningkatkan pengetahuan tentang potensi gizi pada pangan lokal dan keamanan pangan pada kelompok wanita tani yang juga berperan sebagai ibu di Kabupaten Bangka Barat [12].

Oleh karena itu, sebagai upaya penanganan stunting di Desa Jambugeulis dan Bunigeulis, maka perlu dilakukan tindakan berupa intervensi spesifik melalui kegiatan edukasi kepada para ibu, Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesadaran dan akses pengetahuan para ibu tentang keamanan dan ketahanan pangan keluarga serta program P2L sebagai upaya diversifikasi olahan berbasis pangan lokal untuk pemenuhan pangan dan gizi rumah tangga dalam rangka penanganan stunting.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Subjek atau peserta adalah para ibu dari Desa Jambugeulis dan Bunigeulis yang berjumlah 30 orang dan seluruhnya adalah ibu rumah tangga yang memiliki peran esensial dalam pemenuhan pangan dan gizi keluarga. Pengabdian dilakukan di aula Desa Jambugeulis pada 10 November 2022. Pengabdian ini dilakukan dengan pendekatan metode ceramah melalui pemberian materi menggunakan slide presentasi dan *handout*. Evaluasi pencapaian target dilakukan di awal dan akhir kegiatan. Hal ini untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta dan menerima masukan untuk perbaikan pada kegiatan kegiatan berikutnya. Secara rinci kegiatan pengabdian yang akan dilakukan sebagai berikut:

- a. Kegiatan penyuluhan dengan materi yang disampaikan meliputi: (1) Keamanan dan ketahanan pangan; (2) Pekarangan pangan lestari; dan (3) Diversifikasi olahan pangan lokal berbasis ubi jalar melalui penayangan video.
- b. Tanya jawab.  
Setelah sesi penyuluhan dan pelatihan berjalan dengan baik, dibuka sesi tanya jawab agar jika ada informasi yang masih kurang dimengerti atau jika kader merasa kesulitan dalam contoh penyajian yang ditayangkan, tim akan lebih mudah untuk menjelaskan lagi atau menjawab pertanyaan seputar apa saja yang sesuai dengan topik yang dibicarakan tersebut Demonstrasi Pekarangan Pangan Lestari (P2L) dengan cara memberi contoh cara menanam sayuran di pekarangan.
- c. Evaluasi.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil bulan penimbangan balita (BPB) di Kabupaten Kuningan pada Agustus 2021 menunjukkan bahwa terdapat 5,35% balita yang terindikasi stunting. Hasil BPB selanjutnya, yaitu pada Februari 2022 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan balita stunting menjadi 7,3% atau jika dikonversi menjadi angka, terdapat sekitar 5.135 balita stunting dari 69.916 balita yang melakukan BPB di Kabupaten Kuningan [13]. Peningkatan balita stunting juga terjadi di Desa Jambugeulis dan Bunigeulis yang berdasarkan data hasil BPB menunjukkan bahwa persentase balita stunting meningkat dari 19,5% pada Februari 2022 menjadi 23,6% pada Agustus 2022 di Desa Jambugeulis dan meningkat dari 26,4% pada Februari 2022 menjadi 29,5% di Desa Bunigeulis [14].

### 3.1 Materi keamanan dan ketahanan pangan

Salah satu faktor tidak langsung penyebab stunting berkaitan dengan keamanan pangan dan ketahanan pangan yang sebaiknya dimulai dari kelompok masyarakat terkecil, yaitu keluarga atau rumah tangga. Keamanan pangan merupakan syarat penting bagi suatu bahan makanan atau minuman yang akan dikonsumsi manusia karena akan berdampak pada kesehatan dan status gizi individu. Keamanan pangan menjadi salah satu pondasi untuk terwujudnya ketahanan pangan, yaitu kondisi terpenuhinya pangan baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan [15].

Pada **Gambar 1**, pemateri menjelaskan tentang ketahanan pangan rumah tangga sebagai salah satu pilar nasional percepatan penanganan stunting. Rumah tangga menjadi titik awal kuantitas dan kualitas asupan gizi individu. Ibu adalah sosok penting yang berperan besar dalam pemenuhan pangan dan gizi

keluarga dan pada sebagian besar rumah tangga, ibu adalah pemegang kendali yang menentukan pemilihan dan pembelian bahan pangan, pengolahan atau pemasakan bahan pangan, dan pemilihan menu yang akan dikonsumsi keluarga sehari-hari. Oleh karena itu, ibu sudah seharusnya memperoleh akses pengetahuan dan informasi yang tepat berkaitan dengan pangan dan gizi.



**Gambar 1.** Pemberian materi tentang kaitan ketahanan pangan dengan pencegahan stunting

Pada **Gambar 2** dan **Gambar 3** pemateri memberikan pemaparan tentang keamanan pangan, bahan berbahaya yang bisa mengkontaminasi pangan mulai dari bahaya fisik, kimia dan biologi. Ketiga jenis bahaya yang dicontohkan kepada peserta diantaranya adalah bahaya fisik berupa keberadaan serangga, ulat atau hewan kecil pada sayuran dan buah, bahaya kimia yang bisa ditandai dengan perubahan aroma atau penampilan fisik yang tidak normal, dan bahaya biologis seperti pertumbuhan jamur dan bakteri. Peserta diberikan demonstrasi berupa gambar penampakan fisik dan ciri-ciri atribut sensori seperti aroma dan warna dari bahan pangan sehingga peserta diharapkan lebih bisa mengenali dan membedakan antara bahan pangan yang aman dan tidak aman untuk dikonsumsi. Pada sesi ini, peserta ikut aktif berpartisipasi dalam memberikan contoh-contoh bahan pangan rusak atau terkontaminasi bahaya yang pernah ditemui berdasarkan pengalaman pribadi peserta.



**Gambar 2.** Pemberian materi tentang keamanan dan ketahanan pangan tingkat rumah tangga

Peserta juga dikenalkan dengan lima kunci keamanan pangan meliputi sanitasi, penggunaan air dan bahan baku yang aman atau bebas bahaya, pemisahan antara bahan pangan bersih dan matang dengan bahan pangan kotor, pemasakan bahan pangan sampai matang, dan penyimpanan pangan pada suhu yang tepat sesuai karakteristik bahan pangan [16]. Keamanan pangan sangat penting untuk diterapkan, kerusakan pangan akan berpengaruh terhadap kualitas nutrisi dalam bahan pangan. ketika menggunakan air kotor untuk membersihkan bahan pangan, cemaran mikroba seperti bakteri ataupun spora jamur akan mengkontaminasi bahan pangan sehingga kualitas bahan pangan akan menurun ketika melakukan pengolahan. Sanitasi alat-alat untuk memasak seperti pisau, panci, talenan harus diperhatikan karena akan menjadi sumber kontaminasi fisik terhadap bahan baku. Peserta juga ditunjukkan visualisasi penanganan antara bahan pangan bersih dan matang dengan bahan pangan kotor dan mentah melalui pemisahan penggunaan alat dapur yang digunakan seperti talenan, pisau, wadah dan lainnya.

Peserta juga diberikan penekanan terkait sanitasi selama pemasakan dan penggunaan suhu dan waktu yang tepat terutama untuk produk daging yang harus dimasak sampai matang untuk menghindari bahaya mikroba penyebab penyakit [17], [18] sedangkan untuk pemasakan sayuran harus memperhatikan durasi dan suhu pemasakan agar tidak terlalu lama untuk mencegah penurunan

kandungan gizi sayuran akibat proses panas sehingga zat gizinya bisa optimal dicerna tubuh, terutama vitamin dan mineral yang lebih rentan terhadap panas. Realita yang ditemukan adalah masih banyak peserta yang kurang memperhatikan lima kunci keamanan pangan pada saat mengolah atau memasak bahan pangan di dapur masing-masing. Interaksi aktif berlangsung dengan adanya proses tanya-jawab berkaitan dengan contoh atau kasus keracunan akibat sanitasi yang buruk atau pemasakan yang kurang matang yang pernah terjadi di lingkungan setempat.



Gambar 3. Cuplikan materi keamanan pangan

### 3.2 Materi pekarangan pangan lestari

Upaya pencegahan stunting melalui diversifikasi pangan menjadi bahan materi yang disampaikan setelah keamanan dan ketahanan pangan. Diversifikasi atau penganekaragaman konsumsi pangan ditujukan untuk memenuhi kebutuhan gizi dan mendukung hidup sehat, aktif, dan produktif yang dapat dilakukan melalui optimalisasi dan intensifikasi pemanfaatan lahan termasuk lahan pekarangan sekitar rumah. Pekarangan Pangan Lestari (P2L) dilaksanakan untuk memperoleh sumber pangan secara berkelanjutan di tingkat rumah tangga sebagai upaya meningkatkan ketersediaan, aksesibilitas, pemanfaatan, dan pendapatan.



Gambar 4. Pemberian materi tentang Pekarangan Pangan Lestari (P2L)

Pada Gambar 4 pemateri menjelaskan pentingnya pemanfaatan pekarangan rumah untuk dijadikan lahan tanaman sayuran. Hal ini dimaksudkan agar terciptanya ketahanan pangan yang mandiri. Pemateri menyampaikan bahwa program Pekarangan Pangan Lestari sangat bermanfaat bagi masyarakat karena mengurangi biaya yang dikeluarkan ketika membeli bahan pangan. Beberapa bentuk program P2L sudah dilaksanakan oleh warga Desa Jambugeulis dengan adanya beberapa tanaman sayuran yang ditanam di halaman balai desa. Program P2L merupakan bentuk intervensi penanganan stunting yang menekankan pada pemanfaatan lahan agar bisa ditanami berbagai tanaman sumber pangan yang selanjutnya bisa dimanfaatkan oleh rumah tangga untuk pemenuhan kebutuhan pangan dan kecukupan gizi tingkat rumah tangga. Selain itu, jika hasil panen melebihi kebutuhan rumah tangga, program P2L juga diarahkan untuk berorientasi pasar sehingga bisa membantu perekonomian rumah tangga. Pada sesi ini, peserta diperkenalkan lebih detail dengan program P2L melalui pengenalan singkat tentang hidroponik, pertanian vertikal, jenis tanaman pangan yang mudah ditanam, dan pengarahannya untuk memanfaatkan pangan lokal Kabupaten Kuningan.

### 3.3 Materi diversifikasi olahan pangan lokal berbasis ubi jalar

Produk utama hasil pertanian dari Kabupaten Kuningan adalah ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan Kuningan merupakan pemasok ubi jalar paling tinggi di Jawa Barat meskipun angka produksinya cenderung fluktuatif. Data produksi ubi jalar Kuningan dari tahun 2018 sampai 2022, berturut-turut sebesar 147.945 ton (2018), 139.820 ton (2019), 106.123 (2020), dan 121.978 (2021) [19]. Kecamatan Cigandamekar termasuk ke dalam dua kecamatan sentra produksi ubi jalar di Kuningan setelah Kecamatan Cilimus. Tahun 2018, produksi ubi jalar dari Cigandamekar mencapai 22.992 Ton kemudian mengalami peningkatan di tahun-tahun berikutnya, yaitu mencapai 21.454 ton (2019), 22.050 ton (2020), 23.676 ton (2021) [20].

Ubi jalar memiliki kandungan gizi yang penting dan dibutuhkan untuk penanganan stunting, seperti karbohidrat, serat, protein, vitamin, dan mineral diantaranya zat besi, kalsium, dan zinc. Sebelum mengenalkan berbagai olahan ubi jalar, peserta dibekali dengan pengetahuan tentang nilai gizi ubi jalar diantaranya kandungan karbohidrat ubi jalar yang mencapai 36-39% [21], kandungan kalori sebagai sumber energi sebesar 86-106 kkal dan serat pangan sekitar 3% [22], dan nilai indeks glikemik ubi jalar yang cukup rendah yang apabila dikonsumsi tidak akan meningkatkan kadar gula darah secara drastis sehingga relatif aman dikonsumsi para ibu maupun calon ibu yang ingin mencegah stunting sejak dini tetapi memiliki penyakit diabetes [23].



**Gambar 5.** Pemberian materi diversifikasi olahan berbasis ubi jalar sebagai pangan lokal

Informasi tentang kandungan nilai vitamin dan mineral pada ubi jalar juga disampaikan kepada peserta diantaranya kandungan vitamin A, B2, B5, B6, C dan mineral seperti kalsium, zat besi, magnesium, dan zinc yang bermanfaat bagi tubuh dalam upaya pencegahan dan penanganan stunting. Hampir seluruh peserta sudah sering mengolah ubi jalar, hanya saja produk olahannya masih terbatas pada pembuatan keripik, ubi jalar rebus atau ubi jalar bakar. Pada sesi ini, peserta menyimak dengan baik dan cukup antusias pada saat penyangan beberapa diversifikasi olahan ubi jalar seperti ditampilkan pada Gambar 5 di bagian atas. Diversifikasi olahan ubi jalar yang diperkenalkan adalah makanan pendamping ASI untuk memperkaya kebutuhan gizi anak dalam upaya pencegahan stunting. Produk olahan ubi jalar yang ditayangkan diantaranya adalah pembuatan *puree*, bubur, tepung ubi jalar untuk diolah lebih lanjut menjadi biskuit ataupun kue. Kegiatan edukasi diakhiri dengan sesi tanya-jawab singkat tentang keterkaitan antara materi yang telah disampaikan. Kegiatan edukasi ini diharapkan bisa memperkaya pengetahuan peserta yang seluruhnya merupakan perempuan, baik ibu maupun calon ibu berkenaan dengan keamanan dan ketahanan pangan melalui penerapan P2L dan mulai melakukan diversifikasi olahan pangan dengan memanfaatkan ubi jalar sebagai pangan lokal dengan kandungan gizi yang baik bagi penanganan stunting.

Evaluasi proses kegiatan dilakukan dengan cara observasi antusiasme peserta dalam mengikuti penyuluhan. Menurut hasil pengamatan, respon peserta dalam mengikuti penyuluhan ini sangat baik, demikian pula dukungan dari pihak ketua RW setempat serta Puskesmas yang berkenan mengikutsertakan bidan untuk terlibat langsung selama kegiatan berlangsung. Tingkat kehadiran peserta cukup tinggi, dari 30 orang ibu dengan balita stunting di desa yang mengikuti penyuluhan ada 30 orang. (tingkat kehadiran sebesar 100%). Proses pemberian materi berlangsung dengan baik, peserta latih aktif bertanya mengenai materi yang diberikan. Pemberian materi yang disertai dengan tanya-jawab, diskusi, contoh kasus dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta tentang materi yang diberikan.

#### 4. SIMPULAN

Kegiatan edukasi keamanan dan ketahanan pangan serta diversifikasi olahan pangan lokal berbasis ubi jalar dapat meningkatkan pengetahuan para ibu di desa Jambugeulis dan Bunigeulis tentang

keamanan dan ketahanan pangan keluarga serta program P2L. Keberlanjutan dari kegiatan ini diharapkan bisa dilakukan melalui pemantauan dan pendampingan berkala tentang penerapan keamanan pangan terutama pada saat pengolahan bahan pangan di dapur untuk konsumsi keluarga serta bisa melalui kegiatan penyuluhan tentang cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB).

## 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis menyampaikan terima kasih kepada mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Al-Ihya Kuningan, Kepala Desa Jambugeulis dan Bunigeulis beserta seluruh jajarannya dan seluruh masyarakat Desa Jambugeulis dan Bunigeulis, UPTD Puskesmas Kecamatan Cigandamekar Kuningan serta Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi yang telah berkontribusi dan mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] V. De Sanctis, A. Soliman, N. Alaaraj, S. Ahmed, F. Alyafei, and N. Hamed, “Early and Long-term Consequences of Nutritional Stunting: From Childhood to Adulthood.,” *Acta Biomed*, vol. 92, no. 1, p. e2021168, Feb. 2021, doi: 10.23750/abm.v92i1.11346.
- [2] H. Alderman, J. R. Behrman, P. Glewwe, L. Fernald, and S. Walker, “Evidence of Impact of Interventions on Growth and Development during Early and Middle Childhood,” in *Child and Adolescent Health and Development*, 3rd ed. Washington: The International Bank for Reconstruction and Development / The World Bank, 2017.
- [3] UNICEF, “The State of Children in Indonesia – Trends, Opportunities and Challenges for Realizing Children’s Rights,” May 2020.
- [4] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, “Buku Saku Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022,” 2022. Accessed: Apr. 30, 2023. [Online]. Available: <https://kesmas.kemkes.go.id/assets/uploads/contents/attachments/09fb5b8ccfd088080f2521ff0b4374f.pdf>
- [5] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, “Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2021,” 2021. Accessed: Apr. 30, 2023. [Online]. Available: <https://kesmas.kemkes.go.id/assets/uploads/contents/attachments/09fb5b8ccfd088080f2521ff0b4374f.pdf>
- [6] Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Barat, “Profil Kesehatan Kabupaten Kuningan 2020,” 2020. Accessed: Mar. 06, 2023. [Online]. Available: <https://diskes.jabarprov.go.id/assets/unduh/Kuningan%20PROFIL%202020.pdf>
- [7] E. Soviyati, T. S. G. Utari, and S. Marselina, “Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting di Kecamatan Cigandamekar Kabupaten Kuningan,” *Journal of Midwifery Care*, vol. 1, no. 2, pp. 138–148, 2021.
- [8] E. Satriawan, “Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Stunting 2018-2024,” 2018. Accessed: Apr. 30, 2023. [Online]. Available: [https://www.tnp2k.go.id/filemanager/files/Rakornis%202018/Sesi%201\\_01\\_RakorStuntingTN\\_P2K\\_Stranas\\_22Nov2018.pdf](https://www.tnp2k.go.id/filemanager/files/Rakornis%202018/Sesi%201_01_RakorStuntingTN_P2K_Stranas_22Nov2018.pdf)
- [9] Pemerintah Republik Indonesia, *Peraturan Pemerintah No 17 Tahun 2015 Tentang Ketahanan Pangan dan Gizi. Indonesia*. Indonesia: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/5581>, 2015.
- [10] Pemerintah Republik Indonesia, *Peraturan Bupati Kuningan No 36 Tahun 2019 Tentang Penanggulangan Stunting di Kabupaten Kuningan*. Indonesia: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/146138/perbup-kab-kuningan-no-36-tahun-2019>, 2019.
- [11] F. K. Rahim and Russiska, “Determinan Sosial Kesehatan Kejadian Stunting Pada Balita 24-59 Bulan di Kabupaten Kuningan,” *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada*, vol. 10, no. 2, pp. 95–100, 2019.
- [12] Sutyawan, Novidiyanto, and A. Wicaksono, “Optimalisasi Pemanfaatan Pangan Lokal yang Aman dan Bergizi dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Ibul Kabupaten Bangka Barat,” *Panrita Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 6, no. 3, pp. 565–577, 2022.

- [13] Dinas Kesehatan Kabupaten Kuningan, “Konvergensi Percepatan Penurunan Stunting Melalui Program Bapak Asuh Anak Stunting di Kabupaten Kuningan Tahun 2022 (Kerjasama Pemda Kuningan dan Tni/Kodim 0615 Kuningan),” 2022. Accessed: Apr. 28, 2023. [Online]. Available: <https://dinkes.kuningankab.go.id/2022/08/01/konvergensi-percepatan-penurunan-stunting-melalui-program-bapak-asuh-anak-stunting-di-kabupaten-kuningan-tahun-2022-kerjasama-pemda-kuningan-dan-tni-kodim-0615-kuningan/>
- [14] UPTD Puskesmas Kecamatan Cigandamekar Kuningan, “Data Primer.” 2022.
- [15] Pemerintah Republik Indonesia, *Undang-undang Republik Indonesia No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. Indonesia: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39100>, 2012. Accessed: Apr. 30, 2023. [Online]. Available: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39100>
- [16] Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), “5 Kunci Mengolah Pangan dengan Aman. Jakarta: Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha, Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat Dan Makanan,” [https://pmpupo.pom.go.id/assets/perpustakaan\\_online/dokumen/ebook\\_5\\_Kun\\_29-11-2021\\_21.pdf](https://pmpupo.pom.go.id/assets/perpustakaan_online/dokumen/ebook_5_Kun_29-11-2021_21.pdf), 2020.
- [17] A. N. Aerita, E. T. Pawenang, and Mardiana, “Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella pada Daging Ayam Potong,” *Unnes Journal of Public Health*, vol. 3, no. 4, pp. 9–16, 2014.
- [18] D. Septiasari and A. Siwiendrayanti, “Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Jumlah Bakteri Coliform pada Daging Ayam,” *Pena Medika*, vol. 6, no. 2, pp. 80–90, 2016.
- [19] Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura, “Produksi Ubi Jalar Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat,” 2022. Accessed: Apr. 27, 2023. [Online]. Available: <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/produksi-ubi-jalar-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>
- [20] Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan, “Produksi Ubi Jalar (Ton), 2018-2021,” 2022. Accessed: Apr. 28, 2023. [Online]. Available: <https://kuningankab.bps.go.id/indicator/53/156/2/produksi-ubi-jalar.html>
- [21] T. Haryati and M. Sabda, “Kajian keanekaragaman morfologi, komposisi proksimat, karotenoid, dan saponin tiga aksesori ubi jalar di Indonesia,” in *Prosiding Seminar Nasional Komisi Nasional Sumber Daya Genetik*, 2021, pp. 510–256.
- [22] D. Bach, A. C. Bedin, L. G. Lacerda, A. Nogueira, and I. M. Demiate, “Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.): a Versatile Raw Material for the Food Industry,” *Brazilian Archives of Biology and Technology*, vol. 64, 2021, doi: 10.1590/1678-4324-2021200568.
- [23] P. S. Bahado-Singh, C. K. Riley, A. O. Wheatley, and H. I. C. Lowe, “Relationship between Processing Method and the Glycemic Indices of Ten Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) Cultivars Commonly Consumed in Jamaica,” *J Nutr Metab*, vol. 2011, pp. 1–6, 2011, doi: 10.1155/2011/584832.