

Sosialisasi Pengembangan Makanan Bergizi Berbasis Potensi Lokal Dukuh Gunung Gondang

Muhammad Dhafa Firdaus¹, Faizal Azhari Yulianto², Ichi Fadilah³, Khusnul hotimah⁴, Tiara Candra Putri⁵, Yuliana Intan Wulan Dari⁶, Dimas Pindo Saputra⁷, Nadira Citra Pyertiwi⁸, Sulistiani⁹ Farida Noor Irfani¹⁰

¹Manajemen/FEISHum, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, ²Fisioterapi/FIKES, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, ³Keperawatan/FIKES, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta ⁴Kebidanan/FIKES, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, ⁵Psikologi/FEISHum, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, ⁶Administrasi Publik/FEISHum, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta ⁷Ilmu Komunikasi/FEISHum, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta ⁸Gizi/FIKES, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta ⁹Keperawatan/FIKES, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta ¹⁰Teknologi Laboratorium Medis/FIKES Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta

Email : yulianaintan2003@gmail.com

Abstrak

Penelitian artikel ilmiah ini bertujuan untuk mengembangkan potensi masyarakat di Padukuhan Gunung Gondang, Kalurahan Margosari, Kapanewon Pengasih, Kabupaten Kulon Progo, dengan memanfaatkan daun kelor untuk mencegah stunting. Daun kelor, yang kaya akan nutrisi seperti kalsium, kalium, dan vitamin, diakui sebagai makanan masa depan yang dapat mendukung kesehatan masyarakat. Penelitian ini menggunakan metode Participatory Rural Appraisal (PRA) yang melibatkan masyarakat setempat dalam seluruh kegiatan, termasuk observasi lapangan, wawancara, dan diskusi kelompok terarah (FGD). Sosialisasi dilakukan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang gizi dan cara pengolahan daun kelor menjadi makanan sehat, seperti mie daun kelor. Selain itu, pengembangan produk mie daun kelor berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat melalui usaha kecil dan menengah (UKM). Program ini diharapkan dapat menjadi solusi jangka panjang dalam mengurangi angka stunting dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

Kata Kunci: Daun Kelor; Sosialisasi; Penilaian Pedesaan Partisipatif (Participatory Rural Appraisal); Pemberdayaan Masyarakat.

Socialization of the Development of Nutritious Food Based on Local Potential in Dukuh Gunung Gondang

Abstrak

This scientific article research aims to develop the potential of the community in Gunung Gondang Hamlet, Margosari Village, Pengasih District, Kulon Progo Regency, by utilizing moringa leaves to prevent stunting. Moringa leaves, which are rich in nutrients such as calcium, potassium, and vitamins, are recognized as future foods that can support public health. This study uses the Participatory Rural Appraisal (PRA) method that involves the local community in all activities, including field observations, interviews, and focus group discussions (FGDs). Socialization is carried out to increase public understanding of nutrition and how to process moringa leaves into healthy foods, such as moringa leaf noodles. In addition, the development of moringa leaf noodle products has the potential to increase community income through small and medium enterprises (SMEs). This program is expected to be a long-term solution in reducing stunting rates and improving community welfare through the utilization of local resources.

Keywords: *Moringa Leaves; Socialization; Participatory Rural Appraisal; Community empowerment.*

1. Pendahuluan

Indonesia sebagai negara beriklim tropis memberi keuntungan sendiri bagi masyarakatnya memberikan tanah yang subur sehingga banyak tanaman yang banyak tumbuh dan mudah dibudidayakan disini. Dari tanaman bermanfaat yang dapat diolah hingga tanaman beracun, tanaman liar maupun budidaya dapat ditemukan di wilayah ini. Tanahnya yang subur banyak dimanfaatkan masyarakatnya guna memenuhi kebutuhan sehari-harinya di

bidang pertanian. Gunung Gondang merupakan padukuhan yang terdapat di Kalurahan Margosari Kapanewon Pengasih Kabupaten Kulon Progo.

Menurut Trisnawati dkk (2018), pemberdayaan merupakan salah satu upaya untuk mengembangkan potensi masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan hidup dan mengatasi berbagai permasalahan yang dihadapi. Ketika membahas pemberdayaan masyarakat dalam konteks pengembangan potensi lokal, diperlukannya pengetahuan dari manfaat hingga cara pengolahan terkait potensi yang dimiliki. Hal itu dikarenakan konsen pemerintah akan stunting yang masih menjadi permasalahan tersendiri di negara ini. Pemanfaatan potensi ini diharapkan dapat meningkatkan taraf kesehatan masyarakat di tengah masalah stunting yang marak ini. Daun kelor merupakan tanaman yang digadang-gadang sebagai makanan masa depan yang menyimpan sejuta manfaat bagi kesehatan. Saat ini daun kelor belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena belum banyaknya masyarakat yang paham akan manfaat daun kelor ini sendiri.

Stunting merupakan masalah gangguan pertumbuhan dan perkembangan anak akibat kekurangan gizi kronis dan infeksi berulang. Hal ini ditakutkan dapat menjadi hambatan tersendiri bagi negara saat menuju Indonesia emas. Salah satu faktor penyebabnya adalah kekurangan gizi pada ibu hamil, hingga nutrisi pada anak. Situasi ini juga disebabkan karena kurangnya pengetahuan dan kemampuan masyarakat dalam mengolah potensi makanan sehat, serta pemerhatian asupan bagi remaja, ibu hamil dan anak. Pemanfaatan potensi lokal ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat serta peningkatan gizi pada anak. Untuk memanfaatkan potensi dan mengembangkannya sebagai makanan sehat dan bergizi peneliti melakukan kegiatan penyuluhan pengolahan potensi lokal dalam menciptakan makanan bergizi. Sebelum melakukan penyuluhan peneliti melihat potensi yang ada serta partisipasi dari masyarakat yang melakukan pengolahan. Setelah melakukan pengamatan peneliti menentukan bentuk pengolahan serta media penyampaian kepada masyarakat. Sosialisasi dimanfaatkan sebagai media untuk penyampaian informasi pengembangan makanan bergizi berbasis potensi lokal

2. Metode

Lokasi penelitian dalam penulisan artikel ilmiah ini adalah di Padukuhan Gunung Gondang, Kalurahan Margosari, Kapanewon Pengasih, Kabupaten Kulon Progo. Padukuhan Gunung Gondang memiliki potensi lokal berupa daun kelor yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan menu sehat sehari-hari. Daun kelor ini juga menjadi salah satu bahan makanan masa depan guna pencegahan stunting dimana dikenal mempunyai berbagai manfaat yang melimpah.

Pada penulisan artikel ilmiah ini metode yang digunakan adalah metode Participatory Rural Appraisal (PRA) dengan melibatkan peran aktif dari masyarakat setempat untuk berperan aktif dalam seluruh kegiatan dengan prinsip belajar dari masyarakat, masyarakat sebagai aktor utama, saling belajar dan saling berbagi pengalaman, sedangkan pihak lain hanya sebagai fasilitator. Studi lapangan disini atau observasi juga digunakan dalam perumusan program ini guna melakukan pengamatan langsung data stunting dan potensi lokal. Sehingga program yang dibuat tepat sasaran sesuai dengan masalah dan potensi yang dimiliki. Wawancara dilakukan guna mendalami informasi mengenai sumber daya manusia yang tersedia dan bagaimana kondisi lapangan saat ini, wawancara dilakukan dengan kepala Padukuhan Gunung Gondang dan perangkat padukuhan seperti ketua RT, ibu PKK, Karang Taruna dan Relawan.

Teknik pengumpulan data dengan mengidentifikasi gambaran umum Padukuhan Gunung Gondang, potensi lokal Padukuhan Gunung Gondang, serta mata pencaharian warga setempat. Sosialisasi merupakan media yang digunakan peneliti untuk penyampaian

program juga pemaparan tata cara pembuatan serta kandungan yang gizi pada produk yang dibuat. Guna meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait guna dari potensi lokal yang dimiliki serta peran yang bisa mereka ambil dalam menyelesaikan permasalahan tersebut. █

Selain itu masyarakat juga berperan aktif dalam menggali informasi terkait potensi yang ada di padukuhan Gunung Gondang. Dengan menggunakan metode PRA, penelitian ini juga memanfaatkan pendekatan Focus Group Discussion (FGD) bersama masyarakat dan fasilitator terkait gizi. Pada dasarnya metode PRA ini dibangun berdasarkan : 1) Kemampuan masyarakat setempat, 2) Penggunaan teknik-teknik fasilitatif dan partisipatoris, 3) Pemberdayaan masyarakat setempat dalam prosesnya (Noor, Pemberdayaan Masyarakat, 2011).

3. Hasil dan Pembahasan

Padukuhan Gunung Gondang terletak di Kabupaten Kulon Progo, padukuhan ini memiliki potensi alam yang digadang-gadang sebagai bahan pangan utama di masa depan. Sebagian besar dari warganya berprofesi sebagai petani dan juga buruh harian lepas, mereka memanfaatkan hasil panen untuk mencukupi kebutuhan mereka sehari-hari. Potensi tanah yang subur dan dapat dimanfaatkan untuk budidaya tanaman menjadi keuntungan tersendiri bagi masyarakat sekitarnya. Disamping itu pemerintah saat ini sedang mengalami permasalahan serius pada bidang kesehatan yaitu stunting dimana prevalensi stunting di Indonesia adalah 21,6 persen sedangkan target yang ingin dicapai adalah 14 persen. Tentunya hal ini menjadi PR tersendiri bagi pemerintah Indonesia.

Stunting sendiri merupakan keadaan yang bisa dilihat dari kurangnya tinggi badan anak yang cenderung lebih pendek dibandingkan dengan anak seusianya. Biasa disebut juga dengan gangguan pertumbuhan pada anak. Penyebab utama stunting sendiri adalah malnutrisi pada ibu hamil dan kurangnya asupan nutrisi selama masa pertumbuhan anak, ketika sang ibu tidak mengkonsumsi makanan sehat dan bergizi seperti makanan berprotein tinggi, menyebabkan anak yang dikandungnya juga kekurangan nutrisi. Rendahnya asupan vitamin dan mineral yang dikonsumsi ibu juga bisa ikut mempengaruhi kondisi malnutrisi janin. Sehingga perlunya makanan pendukung yang dapat memenuhi kebutuhan gizi setiap individu.

Potensi daun kelor yang berlimpah menjadi poin tersendiri bagi Gunung Gondang dalam menghadapi permasalahan stunting ini. Pemanfaatan potensi lokal ini juga dapat menjadi jalan keluar dan juga alternatif pemerintah dalam menangani gizi buruk yang melanda. Maka dari itu peneliti mengambil issue dan melalui media sosialisasi sebagai perantaranya. Yang mana dari sosialisasi diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat akan asupan makanan bergizi; serta masyarakat diharapkan dapat mendukung program pemerintah dalam menekan angka stunting. Karena perubahan besar juga membutuhkan perubahan-perubahan kecil.



Gambar 1. Skema Perencanaan

Pada penelitian ini studi lapangan digunakan sebagai perantara peneliti untuk melakukan pengamatan langsung akan wilayah yang akan digunakan sebagai lokasi penelitian juga untuk peningkatan pengetahuan masyarakat. Pada proses ini tim pemberdaya menggali informasi dan seluruh aspek suatu lokasi. Pada studi lapangan Padukuhan Gunung Gondang memiliki potensi alam berupa tumbuhan daun kelor yang selama ini belum cukup maksimal dalam pemanfaatannya. Sehingga tim peneliti mencetuskan program sosialisasi akan pengembangan makanan bergizi berbasis potensi lokal yaitu daun kelor.



Gambar 2. Dokumentasi Studi Lapangan

Program kerja ini dilakukan atas dasar permasalahan yang sedang menjadi trending topik dan sebuah permasalahan yang menjadi salah satu penghambat untuk menuju Indonesia emas. Selain itu program kerja ini juga dilaksanakan atas dasar potensi yang tersedia di Padukuhan Gunung Gondang. Pengamatan menjadi aspek penting dalam menentukan solusi yang akan ditawarkan kepada masyarakat. Pengamatan yang dilakukan melalui studi lapangan dan wawancara menemukan sebuah potensi yang dapat digunakan dalam menyelesaikan masalah yang telah ditemukan sebelumnya. Penentuan potensi juga melibatkan masyarakat melalui hasil wawancara yang telah dilakukan.

Dilihat dari data website Kalurahan Pengasih Padukuhan Gunung Gondang tidak pernah menyentuh angka nol pada data stunting. Hal ini menjadi problem tersendiri bagi Padukuhan Gunung Gondang untuk mengentaskan angka stunting pada wilayahnya. Meskipun menurut data Gunung Gondang bukanlah daerah yang memiliki angka stunting tertinggi namun padukuhan ini tetap memberikan pasokan stunting di Kalurahan Margosari.

Potensi alam yang tersedia di Gunung Gondang sangat berlimpah, mayoritas masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani. Tanah yang subur memberikan kemudahan tersendiri bagi masyarakat terkait hasil perkebunan. Salah satunya daun kelor,

tanaman ini juga banyak tersedia di Padukuhan Gunung Gondang. Dapat dikatakan jika tanaman ini mudah sekali dikembangkan dan saat ini pengolahannya belum begitu beragam. Kurangnya tingkat pengetahuan masyarakat terkait salah satu pangan masa depan ini membuat daun kelor belum begitu dimanfaatkan oleh masyarakat.

Daun kelor mempunyai kandungan mineral yaitu kalsium, kalium belerang, fosfor, dan lain-lain. Kalsium merupakan mineral yang tertinggi yang terkandung pada daun kelor sebesar 603,77 mg/100 g. Kalsium berperan penting bagi pertumbuhan tulang dan gigi dan dapat membantu proses pembekuan darah. Menurut National Health Service (NHS) setiap harinya tubuh membutuhkan mineral sebesar 700-800 mg. Dan kelor sendiri berpotensi dalam pemenuhan kebutuhan mineral tersebut(Alfafari, 2018).

Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Aisyiyah Yogyakarta mengusung mie daun kelor dalam program kerjanya. Melihat dari kandungan daun kelor yang sangat lengkap mulai dari vitamin A, C hingga kalsium menjadikannya sebagai bahan pangan masa depan. Oleh karena itu tim KKN berusaha mengolah potensi lokal ini menjadi makanan yang menarik dan bergizi. Mie dijadikan sebagai bentuk pengelolaan yang dinilai dapat menarik minat dari banyak kalangan. Mie sendiri yang sampai saat ini menjadi momok ibu rumah tangga karena keraguan kandungan gizinya apabila dikonsumsi setiap hari kini diolah menjadi suatu hal yang bergizi.

Pembuatan mie daun kelor ini merupakan bagian dari program kerja kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan tujuan dapat mengembangkan pemanfaatan potensi produk sebagai bahan pangan yang bergizi yang dinilai banyak manfaatnya bagi masyarakat. Selain konsumsi pribadi mie daun kelor ini juga dapat dikembangkan sebagai sebuah produk UMKM yaitu mie hijau atau mie daun kelor sebagai pengganti mie yang beredar, dengan memaparkan kelebihan terkait kandungan gizi yang dimilikinya. Hal ini menjadi inovasi terbaru untuk bersaing di kalangan UMKM sehingga dapat meningkatkan tingkat perekonomian masyarakat.

Sosialisasi dilakukan di kediaman Bapak Mujiyanta ketua RT 23 Gunung Gondang, pada tanggal 18 Agustus 2024. Pada sosialisasi ini dilakukan pemaparan materi terlebih dahulu mengenai kandungan daun kelor, manfaat daun kelor kepada masyarakat yang telah hadir. Tim KKN memanfaatkan forum group discussion untuk berdiskusi antara pemateri dan masyarakat. Melalui forum ini terjadi komunikasi dua arah sehingga tidak hanya pemateri yang aktif namun masyarakat juga terlihat antusias akan materi yang dipaparkan. Produk yang dihasilkan dinilai relevan bagi masyarakat, dimana mie menjadi makanan favorit bagi anak juga menjadi momok tersendiri bagi ibu karena kandungan mie instan yang tidak baik jika dikonsumsi terlalu sering. Dari produk ini ibu rumah tangga tidak lagi khawatir akan kandungan mie yang dikonsumsi karena kandungan mie ini sendiri sangat kompleks dan banyak memiliki kandungan gizi.

Setelah melalui pemaparan tim KKN melakukan demo pembuatan produk berbasis potensi lokal. Tim KKN membawa produk mie berbasis daun kelor yang banyak tumbuh di lingkungan Padukuhan Gunung Gondang. Dalam proses demonya Tim KKN mempraktekkan proses pembuatan mie dan kuahnya yang dibuat homemade, sehingga gizi dan kandungannya lebih terjamin. Proses pembuatan mie ini sendiri terbilang cukup mudah dan sederhana dan pastinya tersedia dirumah. Pembuatan mie ini diutamakan menggunakan alat dan bahan yang mudah dijumpai di rumah tangga guna mempermudah proses pembuatan sehingga ketika para ibu dapat membuatnya kembali dengan mudah.

Dengan tampilan berupa mie ini diharapkan dapat menambah selera makan anak, sehingga anak tertarik untuk mengkonsumsi olahan daun kelor ini. Dapat juga penambahan sedikit garam pada mie untuk menambah cita rasa pada miennya sendiri. Warnanya yang

berbeda dari mie pada umumnya dapat dijadikan keunggulan lain dari olahan ini. Berikut adalah alat bahan yang digunakan dalam proses pengolahan mie daun kelor.

Bahan mie daun kelor

1. Daun kelor
2. Tepung terigu protein tinggi 2 gelas
3. Tepung tapioka 1 gelas
4. Telur 1 butir
5. Air secukupnya

Bahan kaldu ayam

1. Tulang ayam 250 gram
2. Daun bawang 1 helai
3. Seledri secukupnya
4. Bawang putih
5. Bawang bombay

Alat

1. Cetakan mie
2. Kompor
3. Panci

Cara pembuatan mie pertama haluskan daun kelor yang sudah dicuci bersih dengan air lalu ambil sarinya. Masukkan tepung terigu 2 gelas, lalu masukan 1 gelas tepung tapioka dan sedikit garam, dan masukan telur satu butir lalu aduk hingga merata. Terakhir masukan air daun kelor, masukan perlahan hingga menjadi kalis dan tidak lengket ditangan. Pipihkan mie dengan cetakan mie selanjutnya potong mie sesuai dengan ukuran yang diinginkan, selanjutnya mie siap direbus. Pada proses perebusan tambahkan sedikit minyak agar mie tidak menempel.

Untuk pembuatan kaldu sendiri dengan rebus air hingga mendidih dan masukan tulang, daun bawang, daun seledri, bawang bombay. Lalu tunggu hingga kaldunya keluar. Setelah itu masukan garam dan merica secukupnya, koreksi rasa dan kuah siap dihidangkan dengan mie daun kelor.

Mie daun kelor ini cenderung tidak memiliki bau yang mengganggu sehingga aman bila dicampurkan pada adonan karena tidak merubah rasa apapun. Saat mencicipi anak-anak dan ibu-ibu cukup menikmati ditambah kuah yang dibuat alami dari kaldu dan tanpa tambahan MSG sehingga bagus diberikan kepada anak untuk pemenuhan gizi. Pengembangan olahan daun kelor atau bahan pangan masa depan ini diharapkan bisa menjadi terobosan terbaru untuk pemenuhan gizi sehingga dapat mewujudkan zero stunting di Padukuhan Gunung Gondang.

Kegiatan penyuluhan dan edukasi gizi berperan penting dalam meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap gizi dan pengetahuan tentang pemberian ASI dan MPASI yang benar. Kegiatan ini lebih mengutamakan pada pendekatan partisipatif yang memungkinkan adanya dialog aktif antara pembicara dan peserta. Hal ini memungkinkan pengetahuan dan pengalaman di bagikan, menunjukan peserta untuk merasa lebih terlibat dan memperoleh pemahaman yang lebih dalam. Kami juga menyediakan sumber referensi yang dapat diakses oleh masyarakat setiap saat

Dampak inovasi pangan lokal terhadap pencegahan stunting di padukuhan Gunung gondang :

- Peningkatan konsumsi daun kelor: salah satu dampak terbesar dari inovasi ini adalah desa mengalami peningkatan konsumsi daun kelor. Sebelumnya pengolahan daun kelor masih belum beragam, dengan inovasi baru ini diharapkan dapat meningkatkan daya konsumsi anak terhadap daun kelor.

- Pengetahuan gizi tingkat lanjut: masyarakat kini memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai nutrisi dan pentingnya pola makan sehat dalam tumbuh kembang anak. Mereka juga mengetahui cara memasak daun kelor yang benar agar kandungan nutrisinya tetap terjaga.
- Peningkatan pendapatan daerah : inovasi ini juga memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat pedesaan. produksi mie daun kelor ini menciptakan lapangan kerja lokal dan berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan di pedesaan.

Dampak yang dicapai oleh inovasi pangan lokal ini menunjukkan perlunya pendekatan holistik yang mencakup pengembangan produk gizi, dan distribusi yang dapat mencegah stunting secara efektif. peningkatan konsumsi daun kelor, pengetahuan gizi yang lebih baik.

Setelah adanya pertemuan ini masyarakat mendapatkan inovasi baru akan pengolahan daun kelor untuk meningkatkan daya tarik bagi anak untuk mengkonsumsinya. Pemaparan mengenai kandungan gizi dan manfaatnya menjadi poin tersendiri untuk meningkatkan daya tarik masyarakat dalam pengolahan daun kelor ini. Masyarakat juga memiliki peran penting dalam menekan angka stunting dengan sadar akan kandungan makanan yang dikonsumsi. Sehingga jika banyak masyarakat sadar akan pentingnya gizi yang dikonsumsi maka semakin sedikit pula masyarakat yang menderita kekurangan gizi yang mengakibatkan stunting. Dari sini masyarakat Padukuhan Gunung Gondang dapat menambah wawasan serta menumbuhkan atau mengembangkan inovasi-inovasi varian olahan baru. Dimana nanti harapannya sosialisasi ini dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan angka kesadaran konsumsi makanan sehat serta membantu menambahkan pendapatan berbasis potensi lokal.

4. Kesimpulan

Upaya dalam menekan angka stunting di Padukuhan Gunung Gondang dengan menggunakan metode PRA yang kemudian dikemas melalui sosialisasi dan FGD untuk mengidentifikasi terkait pengetahuan dan potensi masyarakat akan pemanfaatan produk pangan masa depan. Banyaknya masyarakat yang berprofesi sebagai petani juga luasnya lahan perkebunan di daerah Gunung Gondang menjadi keunggulan tersendiri bagi masyarakatnya untuk melakukan budidaya tanaman salah satunya adalah daun kelor yang dikenal sebagai bahan pangan masa depan. Kurangnya jumlah masyarakat yang mengetahui manfaat dari daun kelor membuat kurangnya angka pemanfaatan daun kelor masih rendah. Hal ini tentunya menjadi PR tersendiri bagi tim KKN untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan kandungan daun kelor untuk meningkatkan angka konsumsi daun kelor untuk membantu peningkatan gizi serta menekan angka stunting di Padukuhan Gunung Gondang. Pada program ini menggunakan metode Participatory Rural Appraisal (PRA) dimana metode ini melibatkan masyarakat yang utama dengan fasilitator dari tim KKN sebagai narasumber dan terfokus pada diskusi terkait pertukaran informasi serta pembelajaran tentang pengembangan pengolahan potensi lokal daun kelor. Dengan harapannya supaya masyarakat dapat menerapkan pemanfaatan potensi lokal untuk kedepannya. Sehingga dari penerapan aspek ini diharapkan dapat menekan angka stunting di Padukuhan Gunung Gondang.

5. Ucapan terimakasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang mendukung dan terlibat dalam dalam kegiatan pelaksanaan program kerja KKN Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta kelompok 36 Padukuhan Gunung Gondang. Terutama pada pihak yang terlibat sosialisasi pengembangan makanan bergizi berbasis potensi lokal. Terimakasih kami ucapkan atas partisipasinya dan kontribusinya demi perubahan yang berkelanjutan untuk Pedukuhan Gunung Gondang.

Daftar Pustaka

- Astuti, D. D., Adriani, R. B., & Handayani, T. W. (2020). Pemberdayaan masyarakat dalam rangka stop generasi stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(2), 156-162.
- Alfianti, S., Hertati, L., Syafitri, L., Munandar, A., & Hendarmin, R. (2022). Sosialisasi Pengembangan Strategi Pemasaran Dan Pengelolaan Umkm Potensi Desa Petanang Melalui Peningkatan Kemampuan Sumber Daya Manusia Program Kkn Tematik Mbkm Mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri. *PORTAL RISET DAN INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT*, 1(4), 153-162.
- Aminah, A., & Hamsinah, H. (2023). PRODUK MIE SEHAT DAUN KELOR PADA SISWA (i) SMAN 13 MAROS. *JURNAL PENGABDIAN FARMASI DAN SAINS*, 1(2), 19-24.
- Baunsele, A. B., Missa, H., Djalo, A., Seran, L., & Ndukang, S. (2023). Sosialisasi dan Pembuatan Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Daun Kelor. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(1), 320-329.
- Indriani dkk. (2023). Inovasi Pangan Lokal Pembuatan Nugget Ikan sebagai Upaya Pencegahan Stunting. Hasil Karya 'Aisyiyah untuk Indonesia.
- Jusnita, N., & Tridharma, W. S. (2019). Karakterisasi nanoemulsi ekstrak daun kelor (Moringa oleifera Lamk.). *JSFK (Jurnal Sains Farmasi & Klinis)*, 6(1), 16-24.
- Laili, U., & Andriani, R. A. D. (2019). Pemberdayaan masyarakat dalam pencegahan stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 5(1), 8-12.
- Lestari, S., Anwar, C., & Husna, A. (2022). Peningkatan UMKM Pangan Lokal Ubi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Saree Aceh. *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT BIDANG PENDIDIKAN*, 4(2), 73-82.
- Mardiana, N., rifaldy Fadly, L., Afwani, M. Z., Siahaan, E. D. P., Fitri, A., Isnah, F., ... & Wirejunap, L. (2023). Sosialisasi Pembuatan Teh Daun Kelor di Desa Mertak, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(2), 125-128.
- Manggara, A. B., & Shofi, M. (2018). Analisis kandungan mineral daun kelor (Moringa oleifera Lamk.) menggunakan spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). *Akta Kimia Indonesia*, 3(1), 104-111.
- Novita, Y., Athaillah, T., Husin, H., Marbun, M., & Zulyaden, Z. (2022). Produk Inovasi Mie Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Desa Babul Makmur, Kecamatan Simeulue Barat, Kabupaten Simeulue. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 3(1), 133-139.
- Noerhayati, E., Wulandari, P. T., & Khoiruddin, M. (2022). Optimalisasi Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa Oleifera) untuk Meningkatkan Status Gizi dan Tingkat Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 3(4), 323-327.
- Parera, L. A., Budiana, I. G. M., & Sarifudin, K. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa oleifera) menjadi Olahan Makanan yang Bergizi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Undana*, 15(1), 47-50.
- Rismawati, R., Alfianti, S. A., Hasanah, I., Riskiyono, S., Wardhana, D. I., & Setyowati, T. (2023). Sosialisasi dan Focus Group Discussion Pencegahan Serta Penanganan Stunting Sejak Dini di Desa Sumberanyar Kabupaten Bondowoso. *Journal of Community Development*, 4(2), 173-180.
- Putri, A. P., Sulastri, S., & Apsari, N. C. (2023). Pemanfaatan Potensi Lokal Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *IJD: International Journal of Demos*, 5(1), 16-28.

- Sanjaya, M. A. P. A. A., Yulianingsih, G., Khasanah, M., Wahyudi, K. E., & Firdaus, B. S. (2022). *Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting*. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*, 1(2), 178-185.
- Sulaeman, A., Bramasta, D., & Makhrus, M. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat dengan Pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA)*. *Jurnal Literasi Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 87-96.
- Setyowati, R., Edy, S., Juariah, S., & Ainulyaqin, M. H. (2024). *Pengembangan Ekonomi Kreatif UMKM Berbasis Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Alam*. *Lentera Pengabdian*, 2(01), 99-103.
- Winarno, F. G. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera): Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Gramedia Pustaka Utama.