

Inovasi Jelly Jamu Cekok Terstandar sebagai Upaya Penanganan Stunting Berbasis Social Entrepreneurship

Lutfiana Puspita Sari*¹, Triwik Sri Mulati², Muftika Khoiri Rahmawati³, Sri Rochmani⁴

^{1,2,3}Poltekkes Kemenkes Surakarta

⁴Puskesmas Jogonalan, Klaten

*e-mail: lutfiana85.polkesta@gmail.com

Abstract

Stunting remains a global nutritional issue for children. The prevalence of stunted children under five years old nationwide in Indonesia is 21.5%. One of the causes of stunting is due to appetite issues. The benefits of jamu cekok can increase appetite and boost immunity. However, the gift caused psychological trauma because it was given forcefully. The innovative work of jamu cekok made into jelly, a favorite food for children, but with the benefit of enhancing appetite and immunity. The Purpose is to address the issue of stunting and develop an entrepreneurial spirit among the community of Joton village, Jogonalan, Klaten. The jelly jamu cekok training activity was held for 2 days on June 3 and June 6, 2024, at the Dea Joton Hall, Jogonalan Klaten. Participants include all traditional health cadres and mothers of toddlers who have stunted or malnourished children, or even those with severe malnutrition. The first day's activities included training on making herbal jelly and materials on stunting, while the second day's activities focused on entrepreneurship training. The evaluation was conducted on June 18, 2024, to assess the jelly jamu cekok products made by the training participants. After conducting a 2-day training on making jelly jamu cekok and entrepreneurship, there was an increase in knowledge and skills among all participants. Additionally, toddlers with malnutrition and stunting who were given jelly jamu cekok showed an increase in appetite and a weight gain of approximately 1 kg within 2 weeks. The jelly jamu cekok and entrepreneurship training is effective in enhancing the knowledge and skills of cadres to address the issue of appetite in toddlers, which is the root cause of stunting, and can also increase community income from the sale of jelly jamu cekok.

Keywords: appetite ; jelly jamu cekok; stunting

Abstrak

Stunting masih menjadi masalah gizi global pada anak. Prevalensi balita stunting secara nasional di Indonesia sebesar 21,5%. Salah satu penyebab stunting adalah karena masalah nafsu makan. Khasiat jamu cekok dapat meningkatkan nafsu makan dan meningkatkan kekebalan tubuh. Namun pemberian tersebut menimbulkan trauma psikologis karena diberikan secara paksa. Karya inovatif jamu cekok dibuat menjadi jelly yang menjadi makanan favorit anak-anak namun memiliki manfaat untuk meningkatkan nafsu makan dan kekebalan tubuh. Tujuannya untuk mengatasi permasalahan stunting dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada masyarakat Desa Joton, Jogonalan, Klaten. Kegiatan pelatihan jelly jamu cekok dilaksanakan selama 2 hari pada tanggal 3 Juni dan 6 Juni 2024 bertempat di Aula Dea Joton Jogonalan Klaten. Pesertanya adalah seluruh kader kesehatan tradisional dan ibu balita yang mempunyai anak stunting atau gizi buruk, atau bahkan penderita gizi buruk berat. Kegiatan hari pertama meliputi pelatihan pembuatan jeli herbal dan materi stunting, sedangkan kegiatan hari kedua fokus pada pelatihan kewirausahaan. Evaluasi dilakukan pada tanggal 18 Juni 2024 untuk menilai produk jamu cekok jelly hasil karya peserta pelatihan. Setelah dilakukan pelatihan pembuatan jamu cekok jeli dan kewirausahaan selama 2 hari, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan seluruh peserta. Selain itu, balita gizi buruk dan stunting yang diberikan jeli jamu cekok menunjukkan peningkatan nafsu makan dan penambahan berat badan kurang lebih 1 kg dalam waktu 2 minggu.

Pelatihan jelly jamu cekok dan kewirausahaan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader dalam mengatasi permasalahan nafsu makan pada balita yang menjadi akar permasalahan stunting, serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dari penjualan jelly jamu cekok.

Kata kunci : *Jelly jamu cekok, stunting*

Diterima: 31 Oktober 2024, Revisi: 25 November 2024, Terbit: 30 Desember 2024

This is an open access article under the CC BY-SA License.



A. PENDAHULUAN

Stunting masih menjadi permasalahan gizi pada anak secara global dan sampai dengan saat ini Indonesia belum dapat mencapai zero stunting. Ada Sekitar 161 juta anak balita di dunia mengalami stunting, dan mayoritas jumlah balita stunting tinggal di wilayah ASIA salah satunya Indonesia. Prevalensi balita stunting secara nasional di Indonesia sebesar 21.5% (Kemenkes, 2023).

Berdasarkan data laporan salah satu bidan desa Joton, Jogonalan, Klaten jumlah balita di desa Joton, Jogonalan, Klaten ada sekitar 242 balita. Dan yang mengalami stunting ada sekitar 31 balita (12.8%). Angka tersebut bukanlah angka yang rendah sehingga harus dilakukan upaya untuk mengatasinya secara mandiri dengan memberdayakan potensi yang ada pada masyarakat, sehingga masyarakat bisa berdaya guna dan berhasil guna. Balita yang mengalami stunting memberikan dampak negatif pada perkembangan anak, seperti perkembangan fisik, belajar, prestasi akademik dan kognisi. "Kejadian stunting, Oleh karena itu, untuk mengatasi masalah stunting ini, perlu adanya upaya promotif dan preventif yang dapat dilakukan secara holistik. Salah satu solusi yang diusulkan adalah dengan mengembangkan inovasi jelly jamu cekok yang terstandar. Inovasi ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan gizi anak, tetapi juga sebagai upaya memperkenalkan gaya hidup sehat kepada masyarakat secara luas. Dengan pendekatan *social entrepreneurship*, diharapkan inovasi ini dapat memberikan dampak positif bagi penanganan stunting dan juga membuka peluang ekonomi bagi masyarakat lokal. Oleh karena itu, diperlukan upaya preventif dan promotif yang efektif untuk mengatasi masalah ini (Valeriani et al., 2022).

Berdasarkan data dari pekerjaan mayoritas penduduk desa joton sebagai buruh dan masih ada sekitar 172 KK (Kepala keluarga) (14.64%) yang memiliki penghasilan < 500.000 perbulan. Masing-masing Kepala Keluarga memiliki budidaya tanaman toga dan sayur. Masyarakat Desa Joton memiliki kelompok khusus (Kelompok Kestrad /kelompok masyarakat Kesehatan tradisional) yang mengelola tanaman toga tersebut sehingga bisa dikoordinir untuk pembuatan jamu cekok yang didistribusikan oleh kader Kesehatan dan bidan desa setempat untuk diberikan kepada balita stunting di desa Joton pada kegiatan posyandu balita desa.

Permasalahan terkait dengan stunting karena banyak balita yang mengalami gangguan nafsu makan. Dan masyarakat memberikan jamu cekok untuk mengatasi masalah nafsu makan. Ternyata efek dari pemberian jamu cekok tersebut bukan membuat

balita semakin nafsu makan malh justru membuat masalah baru yaitu semakin trauma untuk makan, karena pemberian jamu cekok dengan cara dipaksa/ dicekok. Desa Joton memiliki hasil budidaya lokal tanaman obat Kesehatan yang dikelola oleh kelompok kader/ kelompok masyarakat kesehatan tradisional.

Berdasarkan hasil penelitian(Nur Fitria & Frianto, 2023) ramuan jamu cekok dapat meningkatkan nafsu makan dan berat badan anak karena kandungannya yang terdiri dari temu ireng, temulawak, kencur, meniran, lwmpuyang emprit, daun papaya, kunyit, sambiloto, dan tempe busuk. Ramuan tersebut sangat bermanfaat untuk menekan dan menghambat asam lambung, merangsang sekresi makanan, merangsang enzimatis sehingga perut terasa kosong dan akan mengirim signal ke otak yang akan menimbulkan rasa lapar sehingga muncul keinginan untuk makan. Karena ramuan tersebut rasanya pahit, sehingga banyak anak-anak yang tidak menyukainya, namun dipaksa dengan cara dicekokkan paksa kepada anak sehingga anak semakin trauma untuk makan. Dari analisis tersebut ramuan jamu cekok ini dibuat inovasi olahan jamu yang dibuat jelly sehingga dengan diinovasi menjadi jelly yang manis banyak anak-anak yang menyukainya.

Berdasarkan data di atas, maka tim pengabdian masyarakat membuat inovasi bagaimana jamu cekok tersebut dibuat menjadi sebuah jelly sehingga anak-anak menyukainya dan yang pasti tidak menimbulkan trauma ketika makan. Dengan berkolaborasi antara jurusan kebidanan dan jamu maka kader dan beberapa ibu balita yang mengalami stunting dilatih mengenai pembuatan jelly jamu cekok dan sekaligus didatangkan pakar kewirausahaan, sehingga harapannya selain jelly jamu cekok tersebut dapat menangani masalah stunting di desa Joton, Jogonalan Klaten juga dapat meningkatkan pendapatan Masyarakat.

B. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini, Sasarannya adalah kader Kesehatan umum dan kader Kesehatan tradisional beserta ibu balita yang memiliki balita stunting dan gizi kurang di wilayah desa Joton, Jogonalan, Klaten yang dibuktikan dengan mengisi lembar informed consent sebelumnya. Kegiatan Pengabmas ini dilaksanakan pada tanggal 3 dan 6 Juni 2024 pukul 08.00-16.00 WIB. Pelaksanaan program kegiatan Pengabmas terdiri dari 2 hari pelaksanaan dengan rincian tahapan sebagai berikut, antara lain adalah sebagai berikut: Penjelasan tentang status gizi dan stunting beserta demonstrasi cara menentukan status gizi dan stunting sesuai dengan jenis kelamin dan berdasarkan kemenkes 2020, Praktek mengukur status gizi dan stunting kepada balita yang ada di desa joton, jogonalan, klaten. Demonstrasi cara pengukuran Berat badan dan Tinggi badan yang benar pada balita. Sebelum diberikan materi dilakukan pre test untuk mengukur pengetahuan para kader terkait dengan stunting dan status gizi pada balita. Instrument berupa questioner terdiri dari 10 pertanyaan meliputi pengertian stunting, indicator stunting, penyebab stunting, dampak jangka pendek dan jangka Panjang untuk balita stunting, penilaian status gizi pada balita yang diambil dari beberapa sumber referensi antara lain, Buletin Stunting Tahun 2018, Permenkes No 2 Tahun 2020 tentang standar antropometri anak(Kementerian Kesehatan, 2018)(Rivki et al., 2021)(Permenkes No 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak, 2020).

Demonstrasi cara pembuatan jelly jamu cekok oleh tim pengabdian Masyarakat dan diikuti oleh peserta yang dibagi menjadi beberapa kelompok untuk praktek langsung pembuatan jelly jamu cekok. Penjelasan terkait dengan penilaian dari jelly jamu cekok dilakukan Uji Organoleptik atau uji sensori. Uji tersebut digunakan untuk mengevaluasi kesukaan dan keinginan terhadap suatu produk makanan. Metode ini menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya terima produk. Pengujian organoleptik memiliki peran penting dalam menentukan kualitas produk makanan. Dalam pengujian organoleptik, dapat dideteksi tanda-tanda kerusakan seperti kebusukan, penurunan kualitas, dan kerusakan lain pada produk. Dalam uji hedonik, panelis melakukan penilaian sampel sesuai dengan skala hedonik yang telah ditetapkan. Skala tersebut memberikan angka-angka yang menunjukkan penilaian panelis terhadap parameter yang diukur, dengan tujuan untuk mendapatkan penilaian tertinggi berdasarkan preferensi panelis. Oleh karena itu, hasil dari penelitian sensorik menunjukkan hasil seperti berikut

1. Warna

Parameter fisik yang sangat penting dalam bahan makanan adalah warna. Penampilan fisik, terutama warna, sering menjadi penilaian karakteristik dari suatu bahan makanan, karena konsumen biasanya lebih memilih makanan yang memiliki warna yang menarik. Warna adalah faktor visual yang pertama kali diperhitungkan saat memilih bahan makanan.

2. Rasa

Keberhasilan suatu produk makanan sangat dipengaruhi oleh faktor rasa yang menjadi faktor utama dalam keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak makanan. Rasa membutuhkan reaksi lidah terhadap makanan dan menjadi salah satu faktor yang sangat penting. Meskipun parameter lain dari produk sangat baik, jika rasa tidak memuaskan, maka produk tersebut akan ditolak oleh konsumen (Aisyah et al, 2022)(Ahmad et al., 2019).

3. Aroma

Istilah "aroma" merujuk pada karakteristik bahan yang dapat dideteksi melalui indra penciuman. Sifat bau pada bahan pangan sangat penting karena dapat memengaruhi kesan yang diberikan oleh produk, serta dapat digunakan sebagai penanda terjadinya kerusakan pada produk tersebut.

4. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu atribut kualitas yang berpengaruh pada produk. Karakteristik tekstur suatu produk ditentukan oleh interaksi antara bahan-bahan yang digunakan. Tekstur dapat dirasakan pada saat pengadukan, penyaluran, pemecahan, atau konsumsi bahan tersebut (Owusu-Apenten, 2019).

Rasa suatu bahan pangan dapat berasal dari bahan pangan itu sendiri dan apabila telah mendapat perlakuan atau pengoahan, maka rasanya dapat dipengaruhi bahan-bahan yang ditambahkan selama proses pengolahan. Tingkat kesukaan konsumen terhadap produk berdasarkan parameter uji.

Selain materi tentang stunting dan penilaian status gizi serta demonstrasi proses pembuatan jelly jamu cekok, para kader dilatih bagaimana manajemen kewirausahaannya

oleh narasumber yang ahli di bidangnya. Materi yang tidak kalah menariknya adalah motivasi, tips dan trik bagaimana jelly jamu cekok selain bisa menurunkan angka stunting tetapi juga dapat menambah penghasilan Masyarakat dengan cara dipasarkan di Masyarakat luar daerah Joton, Jogonolan, Klaten. Serta Pembuatan promosi di media social agar jelly jamu cekok dapat diketahui oleh Masyarakat luas. Evaluasi kegiatan pengabmas juga dilakukan terkait evaluasi dan monitoring proses pembuatan jelly jamu cekok hasil dari masukan tim pengabdian masyarakat dan evaluasi langsung dari Bp Very Widodo terkait packaging dan pemasaran. Kendala-kendala yang dialami saat pembuatan produk dan pemasaran jelly jamu cekok.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di wilayah desa desa Joton, Jogonolan, Klaten dan hasil pengetahuan ibu dan kader memberikan hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Pengetahuan kader sebelum dan sesudah diberikan materi tentang stunting dan status gizi

NO.	NAMA	Pre test	Post test
1.	INTAN MELATI SARI	70	100
2.	SUPRIYANI	80	100
3.	KLULANDARI NINGSIH	75	100
4.	SRI LESTARI	80	100
5.	SRI SUYATMI	65	100
6.	NURKOLIS	70	90
7.	NOVI	70	80
8.	DWI NURYATI	75	100
9.	FITRIAH SURYANI	80	100
10.	SETYANINGSIH	75	100
11.	ENDANG S.	70	90
12.	HERNI	65	100
13.	LALITA	60	100
14.	SARTI A.	70	90
15.	SRI PURWANTI	75	100
16.	TENTREM	70	80
17.	SUKARNI	70	90
18.	SUNARTI	70	100
19.	MARYATI	75	100
20.	ARI SANTIKA	70	100
21.	AUNU	70	100
22.	NINDIA AYU SAFITRI	75	100
23.	INDAH	70	100
24.	ERNI SUMIYATI	75	100
25.	SRI HARTANTI	70	100
26.	IRA NOVIANTI	80	100
27.	ARIS GUNAWAN	80	100

28.	SRI SUWARNI	80	100
29.	RERE	75	100
30.	D. RATNANINGSIH	75	100
31.	YUNI ASTUTI	70	100
32.	HARDINI	75	100
33.	ICA RAHMAWATI	70	100
34.	MUFTIKA KHOIRI R.	80	100
35.	WINARSIH	80	100
36.	KHARISMA Y. H.	80	100
38.	PARNIYATUN	75	90
39.	GIYAIM	80	100
40.	WIJI	80	100
41.	SAMINTEN	70	100
42.	SUPRIYANI	75	100
43.	LUSIA MAYA LINA	75	100
44.	DEWI SETIYANI	75	100
45.	MURYANI	75	90

Berdasarkan tabel 1 terlihat jelas bahwa terdapat peningkatan pengetahuan ibu tentang stunting dan penilaian status gizi dari sebelum diberikan penyuluhan dan sesudah diberikan penyuluhan.

Selain evaluasi pengetahuan terkait dengan stunting dan penilaian status gizi, ada evaluasi terkait pembuatan jelly jamu cekok dilihat dari tekstur, rasa, kebersihan dan aroma. Semua peserta dibagi menjadi 9 kelompok dan mendapatkan tugas untuk membuat jelly jamu cekok dan hasil pekerjaan membuat jelly jamu cekok dari masing-masing kelompok sebagai berikut :

Tabel 2. Evaluasi pembuatan jelly jamu cekok

No	Kelompok	Penilaian					
		Rasa	Tekstur	Warna	Kebersihan	Aroma	Packaging
1	1	85	85	85	85	88	88
2	2	85	83	85	85	88	88
3	3	90	85	88	85	88	90
4	4	87	85	85	85	86	88
5	5	90	85	86	86	85	88
6	6	85	85	85	85	85	88
7	7	87	85	85	85	85	88
8	8	92	88	88	86	85	90
9	9	90	84	84	85	86	90



(a)

(b)

Gambar 1. Hasil Luaran Pengabdian Masyarakat

Hasil luaran pengabdian Masyarakat ini berupa modul inovasi jelly jamu cekok yang bisa digunakan oleh masyarakat sebagai panduan membuat jelly jamu cekok serta modul ini sudah mendapatkan sertifikat Haki sebagai hak karya intelektual tim pengabdian Masyarakat.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan pelaksanaan pengabmas

Berdasarkan hasil dari evaluasi baik dari pengetahuan maupun proses pembuatan jelly jamu cekok terjadi peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan tentang stunting dan penilaian status gizi. Serta dari pembuatan jelly jamu cekok masing-masing kelompok dapat mempraktekkan dengan baik dilihat dari penilaian rasa, warna, tekstur, kebersihan, aroma, dan packaging masing-masing kelompok mendapatkan nilai dengan range yang hampir sama.

Dan dari hasil jelly jamu cekok yang sudah diberikan kepada balita dengan gizi kurang dan stunting di desa joton jogonalan, klaten selama 6 minggu dan seminggu 2x terjadi peningkatan nafsu makan dan berat badan. Jelly jamu cekok yang dimakan secara teratur pada balita dapat meningkatkan nafsu makan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Yuli Saputri et al., 2023) bahwa terdapat pengaruh yang signifikan pada balita 3-5 tahun yang diberikan ekstrak temulawak terhadap peningkatan nafsu makan dengan hasil $p < 0.001$.

Salah satu kandungan dari jelly jamu cekok ada kandungan temulawak. Salah satu bahan alami yang mampu meningkatkan berat badan yaitu minyak atsiri pada *churcuma xantoriza* yang berkasiat untuk merangsang cairan empedu yang berfungsi meningkatkan nafsu makan. *Curcuma xanthoriza* di percaya selain memberi efek hepatoprotektif dapat juga meningkatkan nafsu makan pada orang yang sulit makan. Beberapa efek terapi telah diperlihatkan pada jurnal *turmeric and Curcumin: Biological Actions and Medicinal Application*. Dari jurnal tersebut terdapat pernyataan dimana Curcuma dapat memberikan efek pencernaan lipid oleh lipase yang lebih cepat dan meningkatkan sekresi kelenjar empedu untuk mengemulis lemak sehingga secara tidak langsung dapat mempercepat pengosongan lambung. Menurut peneliti penggunaan bahan alami dalam usaha meningkatkan nafsu makan anak utamanya temulawak sangatlah direkomendasikan karena lebih sedikit terdapat efek samping terhadap tubuh bila dibandingkan dengan olahan temulawak dengan bahan kimia (Ningsih et al., 2024).

Temulawak mengandung kurkuminoid dan minyak atsiri yang membantu kinerja empedu dan pankreas sehingga penyerapan makanan didalam usus lebih baik. Adanya peningkatan kerja dari empedu dan pankreas akan meningkatkan proses pencernaan makanan. Temulawak juga memiliki efek diuretik, penghilang nyeri sendi, meningkatkan nafsu makan. Sehingga kandungan temulawak yang terdapat di dalam jelly jamu cekok sangat bagus untuk meningkatkan nafsu makan (Aisyah et al, 2022) (Nur Fitria & Frianto, 2023).

Temulawak juga berkhasiat mengobati asma, nyeri pinggang, mengobati maag, mengatasi sakit kepala, sakit perut, serta sebagai suplemen peningkat nafsu makan bagi

anak-anak. Kandungan minyak atsiri temulawak yang bernama xanthorrhizol menjadi sumber suplemen peningkat nafsu makan. Minyak atsiri temulawak dapat terjadi karena sifat koleretiknya, yaitu mempercepat pengosongan lambung serta pencernaan dan absorpsi lemak di usus, kemudian mensekresi berbagai hormon yang meregulasi peningkatan nafsu makan. Selain itu, fungsi madu secara umum adalah memenuhi kebutuhan gizi anak-anak yang makanannya tidak mencukupi untuk pertumbuhan secara normal, meningkatkan daya tahan tubuh pada anak – anak, memulihkan kesehatan setelah sembuh dari sakit/operasi, merangsang nafsu makan (Novikasari & Setiawati, 2021). Selain temulawak, kandungan dari jelly jamu cekok terdapat kunyit. Kurkumin yang terdapat dalam kunyit berkhasiat sebagai anti inflamasi, anti karsinogenik, antibacterial dan fungal serta berperan penting dalam memodulasi imunitas (Hidayah et al., 2020). Sehingga jelly jamu cekok ini selain memiliki khasiat dapat meningkatkan nafsu makan juga dapat meningkatkan imunitas dan sebagai antioksidan yang baik dalam tubuh.

D. KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pelatihan pembuatan jelly jamu cekok di desa Joton, Jogonalan, Klaten berhasil. Hal ini dapat dilihat dari hasil evaluasi baik pengetahuan maupun keterampilan dalam membuat jelly jamu cekok.

Agar karya inovasi jelly jamu cekok dapat dijadikan sebagai inovasi salah program yang mendapatkan dana BOK (Bantuan operasional Kesehatan) dari pemerintah untuk mengatasi stunting dan dapat menambah pendapatan Masyarakat khususnya warga desa joton, jogonalan, klaten dengan menggunakan bahan alami pemanfaatan budidaya lokal warga desa Joton, Jogononalan, Klaten

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Direktur dan Kepala Pusat Penelitian dan Pengabmas Poltekkes Kemenkes Surakarta atas supportnya untuk terselenggaranya Pengabmas ini. Kami juga mengucapkan terimakasih banyak kepada Kepala Desa Joton, Kecamatan Jogonalan Klaten yang telah memfasilitasi dengan baik kegiatan pengabdian masyarakat ini sehingga dapat berjalan dengan lancar. Tak lupa kami mengucapkan terimakasih banyak kepada seluruh kader Kesehatan baik kader Kesehatan umum maupun kader Kesehatan tradisioal dan ibu balita desa Joton, Jogonalan Klaten yang telah mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan baik serta sangat antusias dan aktif selama kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung. Kami juga menghaturkan terimakasih kepada narasumber dan semua tim pengabdian Masyarakat atas kerjasamanya sehingga semua kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

REFERENSI

Ahmad, L., Une, S., & Bait, Y. (2019). Karakteristik Komponen Gizi, Antioksidan, dan Respon Organoleptik Bubur Jagung Tradisional Gorontalo dengan Ekstrak Daun Kersen (Muntingia calabura L.). *AgriTECH*, 38(4), 463. <https://doi.org/10.22146/agritech.28670>

Aisyah et al. (2022). Efektifitas Temuawak Dalam Meningkatkan Nafsu Makan Pada Anak Usia Toddler di Posyandu Cemara Desa Patianrowo Kec.Patianrowo Kab.Nganjuk Jawa Timur. *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 33(1), 1–12.

- Hidayah, N., Puspita, R., & Mujahidah. (2020). Effect of Curcuma domestica Val Extract on Body Weight, Total of Eosinofils and Basofils in Laying Hens Infected with Salmonella pullorum. *Jurnal Medik Veteriner*, 3(2), 230–235. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol3.iss2.2020.230-235>
- Kemendes. (2023). Survei Kesehatan Indonesia (SKI). In *Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan*.
- Kementerian Kesehatan. (2018). Buletin jendela data dan informasi kesehatan “ ‘ Situasi Balita Pendek di Indonesia””. In *Buletin Stunting*.
- Permenkes No 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak, Kemendes (2020).
- Ningsih, W., Rasyadi, Y., Arel, A., & Wahyuni, F. (2024). Permen Jeli Temulawak (Curcuma xanthorrhiza) untuk Meningkatkan Nafsu Makan. *Menara Ilmu*, 18(2), 121–128. <https://doi.org/10.31869/mi.v18i2.4965>
- Novikasari, L., & Setiawati, S. (2021). Efektivitas pemberian temulawak dan madu terhadap peningkatan berat badan anak dengan status gizi kurang. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 15(2), 197–202. <https://doi.org/10.33024/hjk.v15i2.1666>
- Nur Fitria, L., & Frianto, D. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) yang Dibuat dalam Sediaan Permen Gummy untuk Menambah Nafsu Makan pada Anak di Desa Waluya. *Abdimas Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 4067–4072.
- Owusu-Apenten, R. (2019). *1st Edition Introduction to Food Chemistry*. CRC Press.
- Rivki, M., Bachtiar, A. M., Informatika, T., Teknik, F., & Indonesia, U. K. (2021). *Kebijakan dan strategi percepatan penurunan stunting di indonesia* (Issue 112).
- Valeriani, D., Prihardini Wibawa, D., Safitri, R., & Apriyadi, R. (2022). Menuju Zero Stunting Tahun 2023 Gerakan Pencegahan Dini Stunting Melalui Edukasi pada Remaja di Kabupaten Bangka. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)*, 2(2), 84–88. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v2i2.182>
- Yuli Saputri, B., Herminaju, K., Sukanto, S., & Retnowati, D. (2023). Pengaruh Pemberian Ekstrak Temulawak terhadap Peningkatan Nafsu Makan Balita Usia 3-5 Tahun di Posyandu. *Care Journal*, 2(2), 48–56. <https://doi.org/10.35584/carejournal.v2i2.150>