



INFORMASI ARTIKEL

Received: September, 11, 2025

Revised: October, 23, 2025

Available online: October, 27, 2025

at : <https://e-jurnal.iphorr.com/index.php/phc>

**Edukasi dengan inovasi produk pangan berbasis daun kelor
sebagai upaya pencegahan stunting pada anak**

**Anggunan, Herwindu Danu Pangestu, Moch Adytia Pangestu*, Dipsi Emelianti, Mutia Andini,
Nyimas Zazkia Ludfi, Ni Wayan Widia Sari, Dania Tri Amanda**

Universitas Malahayati

Korespondensi penulis: Moch Adytia Pangestu. *Email: kkllppm14@gmail.com

Abstract

Background: Stunting in Indonesia remains a serious challenge to improving child health, with a national prevalence reaching 21.6% in 2022. Early prevention efforts through nutritional improvement and the use of balanced, nutritious local foods are essential. The *Moringa oleifera* plant, rich in essential nutrients, has significant potential as a functional food ingredient to prevent stunting. In Pekon Belu, Tanggamus Regency, the use of *Moringa* is still limited despite its abundant availability. This study analyzes innovative local food products based on *Moringa* leaves, such as pudding and dumplings, as an adaptive, affordable, and sustainable nutritional intervention strategy to support stunting prevention in children.

Purpose: To provide education on innovative processed food products based on *Moringa* leaves, such as pudding and dumplings, as an effort to increase children's nutritional intake.

Method: The activity was conducted in 2025 in Pekon Belu, West Kota Agung District, Tanggamus Regency. It involved 63 participants, consisting of 3 pregnant women, 6 infants aged 0–12 months, 15 toddlers, and 43 children. The activity included education on the local potential of the *Moringa* plant and outreach on its nutritional content to meet nutritional needs that can contribute to stunting prevention. A simple organoleptic test was conducted on 20 children regarding processed foods, namely pudding and dumplings made from *Moringa* leaves. The simple organoleptic assessment consisted of assigning a score to each statement, with 1=like and 0=dislike.

Results: Of the 15 toddlers, data obtained indicated that 6 children (40.0%) had symptoms of stunting. Based on the simple organoleptic assessment data by the 20 children, the pudding product received a score of 4.2 points for taste, 4.0 points for color, and 4.5 points for texture, with an acceptance rate of 85%. Meanwhile, processed siamay products obtained scores of 4.0 points for taste, 3.8 points for color, and 4.2 points for texture, with an acceptance rate of 80%.

Conclusion: Educational activities involving innovative food processing using *moringa* leaves as the main ingredient in pudding and dumplings have made a positive contribution as an effective and affordable locally-based nutrition intervention for the community.

Edukasi dengan inovasi produk pangan berbasis daun kelor
sebagai upaya pencegahan stunting pada anak

Suggestion: Further research through laboratory analysis and trials with larger samples is needed to strengthen the scientific evidence regarding the nutritional content of moringa products. Furthermore, the development of a variety of moringa-based products is necessary to expand nutritious food choices to support stunting prevention. This product has the potential to be a stunting prevention strategy because it suits children's tastes, is easily accessible, and is economical.

Keywords: Dumpling; Moringa leaves; Nutrition; Pudding; Stunting

Pendahuluan: Masalah stunting di Indonesia masih menjadi tantangan serius dalam peningkatan kualitas kesehatan anak, dengan prevalensi nasional mencapai 21.6% pada tahun 2022. Upaya pencegahan sejak dini melalui perbaikan gizi dan pemanfaatan pangan lokal bergizi seimbang sangat diperlukan. Tanaman kelor (*Moringa oleifera*), yang kaya akan zat gizi penting, memiliki potensi besar sebagai bahan pangan fungsional untuk mencegah stunting. Di Pekon Belu, Kabupaten Tanggamus, pemanfaatan kelor masih terbatas meski ketersediaannya melimpah. Penelitian ini menganalisis inovasi produk pangan lokal berbasis daun kelor, seperti pudding dan siomay, sebagai strategi intervensi gizi yang adaptif, terjangkau, dan berkelanjutan dalam mendukung pencegahan stunting pada anak.

Tujuan: Memberikan edukasi dengan inovasi produk olahan makanan berbasis daun kelor berupa pudding dan siomay sebagai upaya peningkatan asupan nutrisi bergizi pada anak.

Metode: Kegiatan dilaksanakan pada tahun 2025 di Pekon Belu, Kecamatan Kota Agung Barat, Kabupaten Tanggamus. Melibatkan 63 peserta, terdiri dari 3 ibu hamil, 6 bayi usia 0–12 bulan, 15 balita, dan 43 anak-anak. Kegiatan berupa edukasi pemanfaatan potensi lokal tanaman kelor dan sosialisasi kandungan gizi sebagai pemenuhan kebutuhan kecukupan gizi yang dapat berkontribusi dalam pencegahan stunting. Dilakukan uji organoleptik sederhana pada 20 anak terkait makanan olahan berupa pudding dan siomay dari daun kelor. Penilaian organoleptik sederhana berupa pemberian nilai skor dalam setiap pernyataan nilai 1=menyukai, dan 0=tidak menyukai.

Hasil: Dari sebanyak 15 balita, mendapatkan data sebanyak 6 anak-anak (40.0%) terindikasi memiliki gejala stunting. Berdasarkan data penilaian organoleptik sederhana oleh 20 anak untuk produk olahan pudding memperoleh skor pada aspek rasa 4.2 poin, aspek warna 4.0 poin, dan aspek tekstur 4.5 poin, dengan tingkat penerimaan mencapai 85%. Sedangkan untuk produk olahan siomay memperoleh skor pada aspek rasa 4.0 poin, aspek warna 3.8 poin, dan aspek tekstur 4.2 poin, dengan tingkat penerimaan mencapai 80%.

Simpulan: Kegiatan edukasi dengan inovasi pengolahan pangan menggunakan daun kelor sebagai bahan utama dalam pudding dan siomay memberikan kontribusi positif sebagai intervensi gizi berbasis potensi lokal yang efektif dan terjangkau pada masyarakat.

Saran: Penelitian lanjutan melalui analisis laboratorium dan uji coba dengan sampel lebih besar diperlukan untuk memperkuat bukti ilmiah terkait kandungan gizi produk kelor. Selain itu, pengembangan ragam produk berbasis kelor perlu dilakukan guna memperluas pilihan pangan bergizi dalam mendukung pencegahan stunting. Produk ini berpotensi menjadi strategi pencegahan stunting karena sesuai selera anak, mudah diakses, dan ekonomis.

Kata Kunci: Daun kelor; Gizi; Pudding; Siomay; Stunting

Anggunan, Herwindu Danu Pangestu, Moch Adytia Pangestu*, Dipsi Emelianti, Mutia Andini,
Nyimas Zazkia Ludfi, Ni Wayan Widia Sari, Dania Tri Amanda

Universitas Malahayati

Korespondensi penulis: Moch Adytia Pangestu. *Email: kklppm14@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.56922/phc.v5i8.1552>

Edukasi dengan inovasi produk pangan berbasis daun kelor sebagai upaya pencegahan stunting pada anak

PENDAHULUAN

Stunting adalah salah satu masalah gizi kronis yang masih menjadi hambatan signifikan bagi peningkatan derajat kesehatan di Indonesia, dengan prevalensi nasional mencapai 21.6% pada tahun 2022, mendekati angka global sebesar 22% menurut laporan WHO (Sari, & Sari, 2023; Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023). Kondisi ini menegaskan urgensi penanganan stunting sebagai prioritas dalam upaya perbaikan kesehatan masyarakat.

Stunting merupakan gangguan pertumbuhan anak akibat defisiensi gizi kronis dan infeksi berulang, yang ditandai dengan tinggi badan di bawah standar usia (Dewi, Anggriani, Ritonga, Azmi, Samosir, & Hutaeruk, 2023; Pemerintah Republik Indonesia, 2021). Dampaknya tidak hanya terbatas pada fisik, tetapi juga mencakup aspek kognitif, kekebalan tubuh, dan kualitas sumber daya manusia di masa depan. Oleh karena itu, upaya pencegahan sejak dini melalui perbaikan gizi dan pemanfaatan pangan lokal bergizi seimbang menjadi sangat penting (Imeldawati, 2025; Majid, Ilmi, & Ramlan, 2024).

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan potensi lokal yang menjanjikan dalam upaya pencegahan stunting, karena kandungan nutrisinya yang melimpah seperti protein, kalsium, zat besi, vitamin A, vitamin C, dan antioksidan, sehingga dijuluki sebagai "pohon ajaib" (Silalahi, 2020; Adrian, 2024). Konsumsi rutin daun kelor terbukti dapat memperbaiki status gizi anak dan mencegah defisiensi zat mikro yang berperan dalam stunting (Majid, Ilmi, & Ramlan, 2024; Husnah, Sakdiah, Anam, Husna, Mardhatillah, & Bakhtiar, 2022). Daun kelor memiliki manfaat farmakologis dan gizi tinggi, serta berfungsi sebagai tanaman multifungsi yang mendukung peningkatan kualitas kesehatan (Gopalakrishnan, Doriya, & Kumar, 2016; Leone, Spada, Battezzati, Schiraldi, Aristil, & Bertoli, 2015). Pekon Belu, Kecamatan Kota Agung Barat, Kabupaten Tanggamus, memiliki potensi tanaman kelor (*Moringa oleifera*) yang melimpah, namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih terbatas, umumnya hanya diolah menjadi sup.

Berdasarkan data posyandu tahun 2024, terdapat enam balita yang terindikasi mengalami stunting, sehingga diperlukan intervensi nyata untuk meningkatkan asupan gizi anak melalui inovasi pangan lokal berbasis kelor yang lebih variatif dan bergizi.

Inovasi pangan berbasis bahan alami terbukti efektif dalam meningkatkan kualitas gizi harian, termasuk melalui pengembangan produk berbahan daun kelor seperti puding dan siomay. Fortifikasi daun kelor dalam makanan lokal menunjukkan tren positif sebagai strategi pencegahan stunting (Oyeyinka, & Oyeyinka, 2018). Puding dipilih karena teksturnya yang lembut dan rasa manis yang disukai anak-anak, sedangkan siomay merupakan jajanan populer yang mudah diterima masyarakat. Melalui fortifikasi daun kelor yang kaya nutrisi, kedua produk ini berpotensi menjadi alternatif makanan bergizi, terjangkau, dan adaptif bagi anak-anak, sehingga mendukung upaya pencegahan stunting secara lokal dan berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi inovasi tersebut sebagai strategi intervensi gizi berbasis pangan lokal.

METODE

Kegiatan dilaksanakan pada tahun 2025 di Pekon Belu, Kecamatan Kota Agung Barat, Kabupaten Tanggamus. Melibatkan 63 peserta, terdiri dari 3 ibu hamil, 6 bayi usia 0–12 bulan, 15 balita, dan 43 anak-anak. Kegiatan berupa edukasi pemanfaatan potensi lokal tanaman kelor dan sosialisasi kandungan gizi sebagai pemenuhan kebutuhan kecukupan gizi yang dapat berkontribusi dalam pencegahan stunting. Setelah pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan melakukan observasi tanaman kelor, pelatihan formulasi pengolahan puding dan siomay dari daun kelor. Pada akhir sesi, dilakukan uji organoleptik sederhana pada 20 anak terkait makanan olahan berupa puding dan siomay dari daun kelor. Penilaian organoleptik sederhana berupa pemberian nilai skor dalam setiap pernyataan nilai 1=menyukai, dan 0=tidak menyukai.

Anggunan, Herwindu Danu Pangestu, Moch Adytia Pangestu*, Dipsi Emelianti, Mutia Andini, Nyimas Zazkia Ludfi, Ni Wayan Widia Sari, Dania Tri Amanda

Universitas Malahayati

Korespondensi penulis: Moch Adytia Pangestu. *Email: kklppm14@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.56922/phc.v5i8.1552>

Edukasi dengan inovasi produk pangan berbasis daun kelor
sebagai upaya pencegahan stunting pada anak



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan

HASIL

Tabel 1. Karakteristik peserta(N=67)

Variabel	Hasil	
	f	f – terindikasi stunting(n=15)
Kelompok sasaran(n%)		
Ibu hamil	3/4.4	
Bayi usia 0-12 bulan	6/9.0	
Balita	15/22.4	6/40.0
Anak-anak	43/64.2	

**Laporan Posyandu Pekon Belu 2024*

Tabel 1 menunjukkan bahwa kegiatan edukasi melibatkan peserta yang terdiri dari 3 orang ibu hamil (4.4%), 6 bayi usia 0-12 bulan (9.0%), 15 balita (22.4%), dan 43 anak-anak (64.2%). Dari sebanyak 15 balita, mendapatkan data sebanyak 6 anak-anak (40.0%) terindikasi memiliki gejala stunting.

Tabel 2. Penilaian organoleptik sederhana oleh anak-anak(N=20)

Variabel	Produk olahan daun kelor	
	Puding	Siomay
Uji Organoleptik(skor)		
Rasa	4.2	4.0
Warna	4.0	3.8
Tekstur	4.5	4.2
Tingkat preferensi(%)	85	80

Pada tabel 2 mendapatkan data penilaian organoleptik sederhana oleh 20 anak untuk produk olahan puding memperoleh skor pada aspek rasa 4.2 poin, aspek warna 4.0 poin, dan aspek tekstur 4.5 poin, dengan tingkat penerimaan mencapai 85%. Sedangkan untuk produk olahan siomay memperoleh skor pada aspek rasa 4.0 poin, aspek warna 3.8 poin, dan aspek tekstur 4.2 poin, dengan tingkat penerimaan mencapai 80%.

Anggunan, Herwindu Danu Pangestu, Moch Adytia Pangestu*, Dipsi Emelianti, Mutia Andini, Nyimas Zazkia Ludfi, Ni Wayan Widia Sari, Dania Tri Amanda

Universitas Malahayati

Korespondensi penulis: Moch Adytia Pangestu. *Email: kklppm14@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.56922/phc.v5i8.1552>

Edukasi dengan inovasi produk pangan berbasis daun kelor
sebagai upaya pencegahan stunting pada anak

PEMBAHASAN

Pentingnya intervensi gizi sejak dini, terutama pada kelompok usia muda dan masa kehamilan. Hal ini memperkuat pentingnya perhatian terhadap gizi dalam periode seribu hari pertama kehidupan, mulai dari kehamilan hingga anak berusia dua tahun, yang terbukti sangat menentukan status gizi dan kesehatan anak di masa depan (Mustikaati, Habwah, Aulia, Putri, & Meilisa, 2025; Jesica, & Hayu, 2023).

Sebanyak 40% dari total balita, yaitu 6 dari 15 anak dalam penelitian ini terindikasi mengalami stunting, sebuah angka yang tergolong tinggi untuk skala desa dan mencerminkan masih besarnya tantangan gizi kronis di tingkat lokal. Stunting merupakan isu prioritas dalam pembangunan kesehatan di Indonesia (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023). Dampaknya tidak hanya terbatas pada pertumbuhan fisik, tetapi juga mencakup gangguan perkembangan kognitif, sistem kekebalan tubuh, dan produktivitas di masa dewasa (World Health Organization, 2015).

Uji organoleptik menunjukkan bahwa puding berbahan daun kelor lebih disukai anak-anak dibandingkan siomay, dengan skor rasa 4.2, tekstur 4.5, dan tingkat kesukaan mencapai 85%, sementara siomay memperoleh respons positif sebesar 80% meski nilai warna sedikit lebih rendah (3.8). Temuan ini mengindikasikan bahwa inovasi pangan berbasis kelor dapat diterima dengan baik oleh anak-anak, khususnya dalam bentuk puding yang lebih sesuai dengan preferensi rasa dan tekstur mereka.

Strategi intervensi pangan lokal berbasis daun kelor sangat relevan diterapkan di Pekon Belu, mengingat ketersediaan tanaman kelor yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Daun kelor dikenal sebagai "pohon ajaib" karena kandungan nutrisinya yang tinggi, termasuk protein, kalsium, zat besi, vitamin A dan C, serta antioksidan (UN Nutrition, 2021; Gopalakrishnan, Doriya, & Kumar, 2016). Konsumsi rutin kelor terbukti mampu meningkatkan status gizi dan membantu mengatasi defisiensi zat mikro dalam masyarakat (Leone, Spada, Battezzati, Schiraldi, Aristil, & Bertoli, 2015).

Temuan penelitian ini sejalan dengan studi sebelumnya yang menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis daun kelor, seperti puding dan siomay, mampu meningkatkan nilai gizi dan diterima dengan baik oleh anak-anak. Daun kelor terbukti efektif sebagai bahan fortifikasi pangan untuk meningkatkan kadar protein dan mineral (Oyeyinka, & Oyeyinka, 2018), serta memiliki potensi besar dalam mengatasi kekurangan gizi kronis di negara berkembang (Gopalakrishnan, Doriya, & Kumar, 2016). Pendekatan intervensi berbasis pangan lokal dinilai lebih berkelanjutan dibandingkan suplementasi tunggal karena lebih diterima masyarakat dan secara ekonomi lebih efisien (Widowati, & Nurfitriani, 2023), sehingga strategi ini sangat sesuai dengan kondisi sosial-ekonomi masyarakat Pekon Belu.

Penemuan ini memberikan kontribusi penting bagi program posyandu di Pekon Belu, dengan menunjukkan bahwa produk inovatif berbahan kelor dapat dimanfaatkan sebagai suplemen lokal untuk balita dan ibu hamil. Mengingat angka stunting nasional masih tinggi, yaitu 21.6%, intervensi berbasis pangan lokal menjadi solusi yang relevan dan berkelanjutan (Badan Riset dan Inovasi Nasional, 2023). Pemanfaatan sumber daya lokal yang terjangkau dan mudah diakses mengurangi ketergantungan pada produk industri mahal, sekaligus mendukung pendekatan gizi berbasis komunitas yang menekankan pemberdayaan masyarakat dalam mengatasi masalah gizi dengan kapasitas yang dimiliki (Thurber, & Fahey, 2009; Haldar, & Kosankar, 2017).

SIMPULAN

Kegiatan edukasi dengan inovasi pengolahan pangan menggunakan daun kelor sebagai bahan utama dalam puding dan siomay memberikan kontribusi positif sebagai intervensi gizi berbasis potensi lokal yang efektif dan terjangkau pada masyarakat. Peningkatan kandungan gizi sebagai asupan makanan pada anak berupa puding dan siomay daun kelor dengan rasa manis dan tekstur yang halus merupakan salah satu cara ekonomis dalam menyediakan makanan yang mudah diterima dan digemari oleh anak-anak.

Anggunan, Herwindu Danu Pangestu, Moch Adytia Pangestu*, Dipsi Emelianti, Mutia Andini, Nyimas Zazkia Ludfi, Ni Wayan Widia Sari, Dania Tri Amanda

Universitas Malahayati

Korespondensi penulis: Moch Adytia Pangestu. *Email: kklppm14@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.56922/phc.v5i8.1552>

Edukasi dengan inovasi produk pangan berbasis daun kelor
sebagai upaya pencegahan stunting pada anak

SARAN

Dukungan aktif dari pemerintah desa, kader posyandu, dan tenaga kesehatan diperlukan untuk mendorong pemanfaatan daun kelor secara berkelanjutan melalui program makanan tambahan dan kegiatan masyarakat. Pendidikan gizi bagi ibu hamil, ibu balita, dan keluarga menjadi kunci agar kelor lebih sering diolah dalam bentuk produk inovatif yang menarik bagi anak-anak. Penelitian lanjutan melalui analisis laboratorium dan uji coba dengan sampel lebih besar diperlukan untuk memperkuat bukti ilmiah terkait kandungan gizi produk kelor. Selain itu, pengembangan ragam produk berbasis kelor perlu dilakukan guna memperluas pilihan pangan bergizi dalam mendukung pencegahan stunting. Produk ini berpotensi menjadi strategi pencegahan stunting karena sesuai selera anak, mudah diakses, dan ekonomis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Malahayati Bandar Lampung serta seluruh pimpinan fakultas yang telah memberikan dukungan dalam melaksanakan kegiatan penelitian ini.

Ungkapan terima kasih yang tulus penulis sampaikan kepada teman-teman mahasiswa satu kelompok KKL yang telah berjuang bersama dari awal sampai akhir. Sehingga penyusunan jurnal berlangsung dengan baik.

Penulis juga mengungkapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada rekan-rekan dari berbagai program studi (Teknik, Manajemen, Keperawatan, Akuntansi, Psikologi, Kesehatan Masyarakat, Hukum, Farmasi, Kebidanan, dan Kedokteran) yang telah memberikan ide, tenaga, serta motivasi dalam merealisasikan inovasi puding dan somay daun kelor.

Ucapan terima kasih selanjutnya penulis tujukan kepada pemerintah desa, kader posyandu, tenaga kesehatan, dan masyarakat Pekon Belu, Kota Agung Barat, yang dengan antusias menerima kami, menyediakan data, serta berperan aktif dalam uji penerimaan produk. Kehangatan serta dukungan dari masyarakat berperan sebagai energi positif dalam studi ini.

Akhirnya, penulis ingin mengucapkan penghormatan dan terima kasih kepada dosen pembimbing, tim pengajar dan editor publishing jurnal yang dengan sabar telah memberikan bimbingan, petunjuk, dan saran berharga selama proses penyusunan jurnal ini. Semoga semua kebaikan, kolaborasi, dan dukungan dari semua pihak mendapatkan imbalan yang layak dari Tuhan Yang Maha Esa.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, K. (2024, 17 Maret). Daun Kelor, Ketahui Kandungan, Manfaat, dan Cara Mengonsumsinya. Alodokter. Diakses dari: <https://www.alodokter.com/daun-kelor-ketahui-kandungan-manfaat-dan-cara-mengonsumsinya>
- Badan Riset dan Inovasi Nasional. (2023, 23 Juli). Kontribusi Riset Turunkan Angka Prevalensi Stunting. Diakses dari: <https://www.brin.go.id/news/113553/research-contribution-lowers-stunting-prevalence-rate-1>
- Dewi, K., Anggriani, L., Ritonga, M. P., Azmi, C., Samosir, S. R., & Hutaeruk, F. N. (2023). Stunting dan Pencegahannya. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat (JUPEMAS)*, 1(1), 18-26.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). Moringa oleifera: A Review on Nutritive Importance and Its Medicinal Application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49-56.
- Haldar, R., & Kosankar, S. (2017). Moringa oleifera: The Miracle Tree. *International Journal of Advance Research, Ideas and Innovations in Technology*, 3(6), 966-970.
- Husnah, H., Sakdiah, S., Anam, A. K., Husna, A., Mardhatillah, G., & Bakhtiar, B. (2022). Peran Makanan Lokal dalam Penurunan Stunting. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 5(3), 47-53.

Anggunan, Herwindu Danu Pangestu, Moch Adytia Pangestu*, Dipsi Emelianti, Mutia Andini, Nyimas Zazkia Ludfi, Ni Wayan Widia Sari, Dania Tri Amanda

Universitas Malahayati

Korespondensi penulis: Moch Adytia Pangestu. *Email: kklppm14@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.56922/phc.v5i8.1552>

Edukasi dengan inovasi produk pangan berbasis daun kelor
sebagai upaya pencegahan stunting pada anak

- Jesica, F., & Hayu, R. (2023). Hubungan Stimulasi Orang Tua dengan Perkembangan Anak Usia 0–2 Tahun. *Jurnal Kesehatan Saintika Meditory*, 6(2), 289-295.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023, 25 Januari). Prevalensi Stunting di Indonesia Turun ke 21,6% dari 24,4%. Diakses dari: <https://kemkes.go.id/id/prevalensi-stunting-di-indonesia-turun-ke-216-dari-244>
- Leone, A., Spada, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Aristil, J., & Bertoli, S. (2015). Cultivation, Genetic, Ethnopharmacology, Phytochemistry, and Pharmacology of *Moringa oleifera* Leaves: An Overview. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(6), 12791-12835.
- Majid, M., Ilmi, N., & Ramlan, P. (2024). Pencegahan Stunting dengan Ikan Lele dan Daun Kelor. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Mustikaati, W., Habwah, A., Aulia, F. R., Putri, K. D., & Meilisa, M. (2025). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perkembangan Anak Usia 0–2 Tahun. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 2(10), 409-411.
- Oyeyinka, A. T., & Oyeyinka, S. A. (2018). *Moringa oleifera* as a Food Fortificant: Recent Trends and Prospects. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 17(2), 127-136.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2021). Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 172.
- Sari, C. K., & Sari, Y. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita. *HJK: Holistik Jurnal Kesehatan*, 17(8), 697-707.
- Silalahi, M. (2020). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) sebagai Bahan Obat Tradisional dan Bahan Pangan. *Majalah Sainstekes*, 7(2), 107-116.
- Thurber, M. D., & Fahey, J. W. (2009). Adoption of *Moringa oleifera* to Combat Under-Nutrition Viewed Through the Lens of the “Diffusion of Innovations” Theory. *Ecology of Food and Nutrition*, 48(3), 212-225.
- UN Nutrition. (2021, 23 July). How FAO and UNIDO Joined Forces with Local Government and Others to Strengthen the *Moringa* Value Chain in Ethiopia. Diakses dari: <https://www.unnutrition.org/news/how-fao-and-unido-joined-forces-local-government-and-others-strengthen-moringa-value-chain>
- Widowati, S., & Nurfitriani, R. A. (Eds.). (2023). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. Jakarta: Penerbit BRIN.
- World Health Organization. (2015, 19 November). Stunting in a Nutshell. Diakses dari: <https://www.who.int/news/item/19-11-2015-stunting-in-a-nutshell>

Anggunan, Herwindu Danu Pangestu, Moch Adytia Pangestu*, Dipsi Emelianti, Mutia Andini, Nyimas Zazkia Ludfi, Ni Wayan Widia Sari, Dania Tri Amanda

Universitas Malahayati

Korespondensi penulis: Moch Adytia Pangestu. *Email: kklpmm14@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.56922/phc.v5i8.1552>