



Paradoks Ketahanan Pangan: Praktik Pemilihan Bahan Pangan MP-ASI di Wilayah Lokus Stunting Pedesaan

The Food Security Paradox: Food Selection Practices for Complementary Feeding in a Rural Stunting Locus

Sardin*, Putu candriasih, Ansar, Adhyanti

Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Palu, Palu, Indonesia

email Penulis Korespondensi (^K): sardinardy02@gmail.com



<p>ARTICLE INFO : Article History : Received: Agustus 2024 Accepted: Agustus 2024 Published: Agustus 2024</p>	<p>ABSTRAK Latar Belakang: Prevalensi stunting di Kabupaten Sigi masih tergolong kritis (43%). Di wilayah pedesaan agraris dengan ketersediaan pangan melimpah, stunting disinyalir dipicu oleh rendahnya food literacy pengasuh dalam menyaring kualitas bahan pangan sebelum pengolahan. Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi praktik pemilihan bahan makanan oleh pengasuh anak bawah dua tahun (baduta) berdasarkan tingkat kesegaran, penggunaan kemasan, masa simpan, gizi seimbang, dan kepraktisan di lokus stunting wilayah kerja Puskesmas Kulawi, Kabupaten Sigi. Metode: Sampel penelitian terdiri dari 64 pengasuh yang dipilih menggunakan teknik simple random sampling dari sembilan desa. Data dikumpulkan melalui wawancara dan dianalisis secara univariat. Hasil: Hasil penelitian menunjukkan mayoritas pengasuh memiliki praktik yang tidak tepat dalam beberapa aspek: tingkat kesegaran (81,3% tidak tepat), masa simpan bahan segar (73,4% tidak tepat), gizi seimbang bahan pabrikan (77,2% tidak tepat), dan kepraktisan penggunaan (90,6% tidak tepat). Sebaliknya, ketepatan praktik terlihat pada aspek penggunaan kemasan (53,1%) dan pemilihan bahan lokal sesuai gizi seimbang (70,3%). Kesimpulan: Sebagian besar pengasuh di wilayah lokus stunting belum menerapkan kriteria pemilihan bahan pangan yang tepat, terutama pada aspek kualitas kesegaran dan literasi label nutrisi. Paradoks kecukupan menu lokal tanpa jaminan kesegaran bahan berisiko mereduksi bioavailabilitas zat gizi mikro anak. Disarankan bagi otoritas kesehatan untuk merevitalisasi edukasi Posyandu dengan memprioritaskan pelatihan food literacy rumah tangga pasca-panen demi optimalisasi MP-ASI.</p>
<p>Kata Kunci : Stunting; MP ASI; Pemilihan Bahan Makanan; Baduta</p>	<p>ABSTRACT Background: The prevalence of stunting in Sigi Regency remains critically high at 43%. In agrarian rural areas with abundant food availability, stunting is presumably triggered by caregivers' low food literacy in screening the quality of foodstuffs prior to preparation. Purpose: This descriptive study aimed to identify food selection practices—based on</p>
<p>Keywords : Stunting; Complementary Foods; Food Selection; Children Under Two Years Old</p>	<p>ABSTRACT Background: The prevalence of stunting in Sigi Regency remains critically high at 43%. In agrarian rural areas with abundant food availability, stunting is presumably triggered by caregivers' low food literacy in screening the quality of foodstuffs prior to preparation. Purpose: This descriptive study aimed to identify food selection practices—based on</p>

freshness, packaging, shelf life, balanced nutrition, and practicality—in preparing complementary foods (MP-ASI) for children under two years old (baduta) in the stunting locus of the Kulawi Community Health Center, Sigi Regency. **Methods:** The sample consisted of 64 caregivers from nine villages, selected using simple random sampling. Data were collected through interviews and analyzed univariately. **Results:** The results showed that most caregivers exhibited inappropriate practices in several aspects: freshness (81.3% inappropriate), shelf life of fresh food (73.4% inappropriate), balanced nutrition for manufactured food (77.2% inappropriate), and practicality (90.6% inappropriate). Conversely, appropriate practices were observed in packaging use (53.1%) and local food selection based on balanced nutrition (70.3%). **Conclusion:** The majority of caregivers in the stunting locus have not implemented proper food selection criteria, particularly regarding ingredient freshness and nutrition label literacy. The paradox of balanced local menus without guaranteed freshness potentially diminishes the bioavailability of micronutrients for toddlers. It is recommended that health authorities revitalize community health post (Posyandu) counseling by prioritizing household post-harvest food literacy to optimize complementary feeding.

©2024 by the author. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>)

PENDAHULUAN

Periode anak bawah dua tahun (baduta), khususnya pada fase usia 6 hingga 23 bulan, merupakan jendela kesempatan kritis (*critical window of opportunity*) dalam siklus kehidupan manusia (Baye & Faber, 2015). Fase ini dikenal sebagai masa pertumbuhan emas (golden period) di mana kebutuhan zat gizi meningkat secara eksponensial untuk mendukung pertumbuhan linear dan perkembangan kognitif yang optimal (Matonti et al., 2021). Kegagalan pemenuhan gizi yang adekuat pada periode ini tidak hanya memicu gangguan pertumbuhan jangka pendek, melainkan juga berdampak permanen pada penurunan produktivitas dan kualitas hidup di masa dewasa (Likhari & Patil, 2022). Oleh karena itu, pengenalan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang berkualitas tinggi menjadi prasyarat mutlak dalam pemenuhan densitas gizi anak setelah masa ASI eksklusif selesai. Kualitas MP-ASI yang diberikan sangat dipengaruhi oleh determinan hulu di tingkat rumah tangga, salah satunya adalah praktik pengasuh dalam pemilihan bahan makanan yang akan diolah.

Ketidaktepatan dalam pemilihan bahan makanan untuk MP-ASI merupakan salah satu pemicu utama terjadinya masalah gizi kronis pada balita, khususnya stunting (Rosdiana et al., 2023). Stunting merupakan manifestasi klinis dari malnutrisi kronis jangka panjang yang disebabkan oleh asupan gizi yang tidak adekuat secara terus-menerus dan/atau akibat beban infeksi penyakit yang berulang (Claire D. Bourke et al., 2016). Berdasarkan standar antropometri anak, kondisi stunting diidentifikasi melalui indeks panjang badan menurut umur (PB/U) atau tinggi badan menurut umur (TB/U) dengan ambang batas Z-score kurang dari -2 Standar Deviasi (SD) (Kementerian Kesehatan, 2020). Secara global dan nasional, stunting masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat yang berat. Data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) menunjukkan bahwa prevalensi stunting nasional berada pada angka 30,8%. Kesenjangan yang lebih mengkhawatirkan terlihat di tingkat regional; Provinsi Sulawesi Tengah mencatat prevalensi sebesar 32,31%, sementara Kabupaten Sigi menunjukkan angka yang jauh melampaui ambang batas kritis kedaruratan WHO, yaitu mencapai 43% (Balitbangkes, 2018). Tingginya angka tersebut menuntut adanya identifikasi komprehensif terhadap faktor risiko spesifik di tingkat komunitas lokal guna menyusun intervensi yang efektif.

Kabupaten Sigi telah ditetapkan sebagai salah satu lokasi fokus (lokus) intervensi penurunan stunting terintegrasi. Di antara wilayah yang menjadi perhatian utama adalah wilayah kerja Puskesmas Kulawi di Kecamatan Kulawi (ANTARA News, 2022). Secara geografis dan ketahanan pangan sektoral, wilayah Kecamatan Kulawi memiliki karakteristik yang unik. Mayoritas penduduk bekerja di sektor pertanian subsisten dan memiliki akses mandiri terhadap sumber pangan lokal yang

melimpah, seperti kepemilikan sawah, kolam ikan, hewan ternak, hingga pemanfaatan pekarangan rumah untuk budi daya sayur dan buah. Secara teoritis, ketersediaan pangan (*food availability*) yang mandiri di tingkat hulu seharusnya berbanding lurus dengan status gizi anak yang baik (Adhyanti et al., 2022; Saha et al., 2009). Namun, keberadaan desa lokus stunting di wilayah dengan potensi agraris dan akuakultur yang kuat seperti Kulawi memunculkan sebuah paradoks epidemiologi yang memerlukan penyelidikan lebih mendalam.

Kesenjangan (gap) ini mengindikasikan bahwa ketersediaan pangan di tingkat makro tidak secara otomatis menjamin aksesibilitas gizi berkualitas di tingkat mikro (piring makan anak). Alur krusial yang menjembatani kedua dimensi tersebut adalah *food literacy* pengasuh, yang termanifestasi dalam praktik pemilihan bahan makanan sehari-hari. Pemilihan bahan pangan yang bermutu—baik dari aspek kesegaran sensoris, higienitas kemasan, pemahaman batas masa simpan, hingga pemenuhan variasi gizi seimbang—berperan langsung dalam mencegah kontaminasi biologis (patogen) sekaligus mencegah degradasi zat gizi mikro selama proses penyimpanan. Sebagian besar penelitian terdahulu lebih banyak berfokus pada kuantitas asupan kalori, frekuensi pemberian makan, atau status sosial ekonomi secara umum sebagai determinan stunting (Manrique-de Hitta et al., 2025; Suryani Wahyuningrum et al., 2023; Widyaningsih et al., 2022). Sebaliknya, studi yang mengkaji secara spesifik bagaimana perilaku pengasuh dalam menyaring dan memilih kualitas bahan makanan sebelum proses memasak (*pre-cooking behavior*) di daerah pedesaan terpencil masih sangat terbatas.

Mengingat pentingnya intervensi pada fase hulu penanganan pangan di rumah tangga, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi secara mendalam gambaran praktik pemilihan bahan makanan dalam pembuatan MP-ASI pada pengasuh baduta di desa lokus stunting wilayah kerja Puskesmas Kulawi, Kabupaten Sigi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah baru bagi pengambil kebijakan lokal dan tenaga kesehatan dalam merancang strategi edukasi gizi yang tidak hanya berorientasi pada keberagaman menu, tetapi juga pada manajemen kualitas dan keamanan pangan rumah tangga demi mempercepat penurunan angka stunting di wilayah pedesaan berbasis pertanian.

METODE

Desain dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan potong lintang (*cross-sectional*). Penelitian dilaksanakan pada tahun 2021 di wilayah kerja Puskesmas Kulawi, Kabupaten Sigi, Provinsi Sulawesi Tengah. Lokasi ini dipilih secara sengaja mengingat wilayah Kecamatan Kulawi merupakan salah satu lokasi fokus (lokus) intervensi penurunan stunting terintegrasi karena prevalensi stunting yang masih tinggi.

Populasi dan Sampel

Populasi target dalam penelitian ini adalah seluruh pengasuh anak bawah dua tahun (baduta) yang berdomisili di wilayah kerja Puskesmas Kulawi. Sampel penelitian berjumlah 64 pengasuh yang dipilih dari sembilan desa lokus stunting menggunakan teknik *sampling* acak sederhana (*simple random sampling*). Kriteria inklusi sampel adalah pengasuh yang tercatat di Posyandu setempat dan bertanggung jawab langsung dalam pengolahan serta pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) kepada anak baduta.

Pengumpulan Data dan Instrumentasi

Data primer dikumpulkan melalui wawancara tatap muka secara terstruktur menggunakan instrumen kuesioner yang telah diuji sebelumnya. Instrumen ini dirancang untuk mengukur praktik pengasuh dalam pemilihan bahan makanan untuk MP-ASI berdasarkan lima indikator utama. Kriteria objektif untuk menentukan kategori kesimpulan "Tepat" atau "Tidak Tepat" pada masing-masing indikator didefinisikan sebagai berikut:

- 1) Tingkat Kesegaran: Dikategorikan "Tepat" jika pengasuh memilih bahan makanan berdasarkan kombinasi indikator sensoris yang meliputi aroma normal, warna cerah/alami, dan tekstur yang masih elastis atau segar.
- 2) Penggunaan Kemasan: Dikategorikan "Tepat" jika pengasuh menggunakan wadah atau pembungkus yang bersih (higienis) serta kedap udara untuk melindungi bahan makanan dari kontaminasi silang patogen.
- 3) Masa Simpan: Untuk bahan makanan segar, dikategorikan "Tepat" jika pengasuh mengetahui dan memastikan durasi ketahanan bahan sebelum terjadi kerusakan biologis. Untuk bahan makanan pabrikan/komersial, dikategorikan "Tepat" jika pengasuh selalu memeriksa tanggal kedaluwarsa pada label kemasan.
- 4) Gizi Seimbang: Untuk bahan makanan lokal, dikategorikan "Tepat" jika pengasuh menyusun menu MP-ASI dengan komponen lengkap yang terdiri atas makanan pokok, protein hewani, protein nabati, sayur, dan buah. Untuk bahan makanan pabrikan, dikategorikan "Tepat" jika pengasuh membaca dan mempertimbangkan informasi nilai gizi (kandungan nutrisi) pada label kemasan.
- 5) Kepraktisan: Dikategorikan "Tepat" jika pengasuh mengutamakan sumber bahan makanan yang mudah dijangkau serta menerapkan durasi pengolahan yang tidak merusak zat gizi mikro demi menjaga keamanan pangan.

Jika responden tidak memenuhi kriteria minimal pada masing-masing indikator tersebut, maka praktik pengasuh pada variabel terkait diklasifikasikan sebagai "Tidak Tepat".

Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan melalui kuesioner diperiksa kelengkapannya (cleaning), diberi kode (coding), dan dimasukkan ke dalam perangkat lunak statistik untuk analisis kuantitatif. Analisis data dilakukan secara univariat untuk menghasilkan distribusi frekuensi (f) dan persentase (%) dari setiap variabel yang diteliti. Hasil analisis kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi untuk menggambarkan prevalensi praktik pemilihan bahan makanan oleh pengasuh.

HASIL

Analisis univariat dilakukan terhadap 64 pengasuh anak bawah dua tahun (baduta) di wilayah kerja Puskesmas Kulawi untuk mengevaluasi praktik pemilihan bahan makanan dalam pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Distribusi frekuensi kriteria ketepatan praktik berdasarkan lima indikator utama disajikan secara rinci pada Tabel 1.

Tabel 1. Praktik pemilihan bahan makanan oleh pengasuh baduta di wilayah kerja Puskesmas Kulawi tahun 2021.

Praktik Pemilihan Bahan Makanan	f	%
Pemilihan bahan makanan berdasarkan tingkat kesegaran		
Tepat	12	18,7
Tidak tepat	52	81,3
Pemilihan bahan makanan berdasarkan penggunaan kemasan		
Tepat	34	53,1
Tidak tepat	30	46,9
Pemilihan bahan makanan segar berdasarkan masa simpan		
Tepat	17	26,6
Tidak tepat	47	73,4
Pemilihan bahan makanan pabrikan berdasarkan masa simpan		
Tepat	31	48,4
Tidak tepat	21	32,8
Tidak diberikan	12	18,8

Praktik Pemilihan Bahan Makanan	f	%
Pemilihan bahan makanan lokal berdasarkan gizi seimbang		
Tepat	45	70,3
Tidak tepat	19	29,7
Pemilihan bahan makanan pabrikan berdasarkan gizi seimbang		
Tepat	13	20,3
Tidak tepat	44	10,9
Tidak diberikan	7	68,8
Total	64	100,0

Sumber : Data primer terolah, 2021

Berdasarkan Tabel 1, temuan utama menunjukkan adanya kesenjangan yang signifikan dalam beberapa dimensi praktik pemilihan bahan makanan oleh pengasuh. Mayoritas pengasuh menunjukkan praktik yang kurang optimal pada aspek penanganan bahan makanan segar. Sebagian besar responden (81,3%) dikategorikan "Tidak Tepat" dalam menilai tingkat kesegaran bahan makanan berdasarkan indikator sensoris seperti aroma, warna, dan tekstur. Selain itu, perilaku tidak tepat yang serupa juga ditemukan pada aspek pemahaman masa simpan bahan segar, di mana 73,4% pengasuh belum mempertimbangkan durasi ketahanan bahan sebelum mengalami penurunan kualitas biologis.

Sebaliknya, kecenderungan positif terlihat pada pemanfaatan produk komersial atau pabrikan dan higienitas kemasan. Lebih dari separuh sampel (53,1%) telah mempraktikkan penggunaan kemasan yang bersih dan kedap secara tepat untuk mencegah kontaminasi. Dari total 52 pengasuh yang memberikan produk pabrikan kepada baduta, mayoritas (59,6%) menunjukkan kepatuhan yang baik dalam memeriksa tanggal kedaluwarsa pada label kemasan sebelum penyajian.

Terdapat perbedaan kontras yang tajam antara pemilihan gizi seimbang pada bahan makanan lokal dibandingkan bahan makanan pabrikan. Sebagian besar pengasuh (70,3%) telah mampu menyusun variasi menu lokal yang memenuhi prinsip gizi seimbang (mencakup makanan pokok, lauk hewani/nabati, sayur, dan buah). Namun, dari 57 responden yang memanfaatkan bahan makanan pabrikan, ditemukan bahwa 77,2% di antaranya mengabaikan informasi nilai gizi yang tertera pada label kemasan, sehingga praktik mereka diklasifikasikan sebagai tidak tepat.

PEMBAHASAN

Praktik Pemilihan Bahan Makanan Segar: Tantangan pada Kesegaran dan Masa Simpan

Temuan penelitian ini menunjukkan adanya gap yang mengkhawatirkan pada praktik pengasuh terkait pemilihan bahan makanan segar. Sebanyak 81,3% pengasuh memiliki praktik yang tidak tepat dalam menilai tingkat kesegaran, dan 73,4% tidak tepat dalam mempertimbangkan masa simpan bahan segar. Secara teoritis, pemilihan bahan pangan yang tidak segar secara sensoris (perubahan warna, aroma, dan penurunan elastisitas tekstur) berkorelasi langsung dengan degradasi mikronutrien penting di dalamnya, seperti vitamin larut air (Vitamin C dan B-kompleks) (Zaukuu et al., 2023) serta oksidasi asam lemak esensial yang sangat dibutuhkan untuk perkembangan otak baduta (Amodio et al., 2013).

Ketidaktepatan ini disinyalir terjadi karena kurangnya pemahaman pengasuh mengenai manajemen penyimpanan pangan (*food storage*) di tingkat rumah tangga. Sebagian besar masyarakat di Kecamatan Kulawi memiliki mata pencaharian sebagai petani dengan akses pekarangan, kolam ikan, dan sawah secara mandiri. Namun, ketersediaan bahan pangan (*food availability*) yang melimpah ini tidak diimbangi dengan *food literacy* yang baik dalam mempertahankan kualitas biologis bahan pangan pasca-panen. Bahan pangan yang disimpan terlalu lama pada suhu ruang tanpa penanganan yang higienis rentan terhadap kontaminasi bakteri patogen (seperti *E. coli* atau *Salmonella*) serta pembusukan enzimatis. Mengingat wilayah Kulawi merupakan lokus stunting, konsumsi MP-ASI yang mengalami degradasi zat gizi mikro dan terkontaminasi secara biologis dapat memicu infeksi subklinis atau diare berulang pada baduta. Kondisi ini dalam jangka panjang

menghambat absorpsi nutrisi dan berkontribusi langsung pada kegagalan pertumbuhan linear (stunting).

Dilema Bahan Makanan Pabrik: Higienitas Kemasan versus Pengabaian Nilai Gizi

Aspek positif yang ditemukan dalam penelitian ini adalah kemampuan pengasuh dalam menjaga aspek higienitas kemasan (53,1% tepat) dan memeriksa tanggal kedaluwarsa pada produk komersial (59,6% tepat dari pengguna produk pabrik). Hal ini mengindikasikan bahwa pesan-pesan kesehatan masyarakat dasar mengenai keamanan pangan formal telah tersampaikan dengan baik kepada komunitas. Kesadaran terhadap tanggal kedaluwarsa menunjukkan pengasuh memiliki perhatian terhadap risiko keracunan akut akibat makanan komersial yang rusak.

Namun, temuan ini kontras dengan perilaku pengasuh terhadap konten gizi produk tersebut. Sebanyak 77,2% dari pengasuh yang menggunakan bahan pabrik mengabaikan informasi nilai gizi pada label kemasan. Fenomena ini mencerminkan adanya bias persepsi di mana pengasuh menganggap semua produk pangan olahan komersial yang ditujukan untuk anak-anak otomatis berstatus "sehat" dan "bergizi seimbang" selama belum kedaluwarsa. Padahal, banyak produk MP-ASI pabrik komersial atau makanan selingan di pasar lokal memiliki kandungan gula tambahan (*added sugar*), garam (sodium), dan pengawet yang tinggi namun rendah densitas mikronutrien. Praktik pengabaian label ini sejalan dengan studi global di negara berkembang yang menunjukkan bahwa literasi membaca label nutrisi (*nutrition labeling literacy*) di daerah pedesaan masih sangat rendah karena keterbatasan edukasi dan format label yang dinilai terlalu rumit oleh masyarakat awam (Aprianti et al., 2023; Javier et al., 2024; Mandle et al., 2015).

Optimalisasi Bahan Lokal Berbasis Gizi Seimbang

Salah satu capaian paling menjanjikan dalam penelitian ini adalah tingginya ketepatan pengasuh dalam menyusun variasi menu MP-ASI menggunakan bahan makanan lokal yang berbasis gizi seimbang (70,3%). Keberhasilan ini tidak terlepas dari karakteristik sosiodemografi Kecamatan Kulawi yang memiliki ketahanan pangan mandiri, di mana sebagian besar masyarakat memanfaatkan pekarangan, sawah, dan hewan ternak secara subsisten. Faktor lingkungan kearifan lokal (*local wisdom*) dan ketersediaan pangan di tingkat hulu ini sangat mendukung pengasuh untuk mengombinasikan komponen karbohidrat, protein hewani, protein nabati, serta sayur dan buah dalam satu piring MP-ASI (Fitriyaningsih et al., 2023; Scarpa et al., 2022).

Kendati demikian, tingginya persentase gizi seimbang secara kuantitas menu lokal ini belum mampu menurunkan angka stunting secara drastis di wilayah kerja Puskesmas Kulawi. Kesenjangan ini memunculkan sebuah paradoks: menu telah disusun secara seimbang (makronutrien terpenuhi), tetapi kualitas dan kesegaran bahan pangan yang buruk (seperti yang dibahas pada indikator pertama) menyebabkan zat gizi mikro (*micronutrient bioavailability*) seperti zat besi, seng, dan vitamin tidak terserap secara optimal oleh tubuh baduta. Kerusakan zat gizi akibat kesalahan penanganan bahan makanan sebelum dimasak (*pre-cooking food practices*) mereduksi nilai biologis dari MP-ASI lokal tersebut. Oleh karena itu, intervensi hulu di wilayah Puskesmas Kulawi tidak boleh lagi sekadar mengampanyekan variasi menu pangan, melainkan harus bergeser pada edukasi komprehensif mengenai rantai kualitas pangan (*food quality chain*) mulai dari pemilihan, penyimpanan yang higienis, hingga teknik pengolahan yang tepat demi menyelamatkan kandungan zat gizi mikro dari kerusakan.

SIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa masih terdapat kesenjangan yang signifikan dalam praktik pemilihan bahan makanan untuk pembuatan MP-ASI pada pengasuh baduta di wilayah lokus stunting Puskesmas Kulawi. Sebagian besar pengasuh belum menerapkan kriteria pemilihan bahan makanan segar secara tepat, khususnya pada aspek penilaian tingkat kesegaran berbasis indikator sensoris (81,3%) dan pemahaman terhadap batas masa simpan bahan segar (73,4%). Selain itu, meskipun pemanfaatan bahan lokal sudah berbasis gizi seimbang (70,3%), mayoritas pengasuh (77,2%) masih

mengabaikan informasi nilai gizi saat memilih bahan makanan pabrikan. Sisi positif yang ditemukan adalah adanya kesadaran yang cukup baik dalam menjaga higienitas kemasan produk serta memeriksa tanggal kedaluwarsa pada bahan pangan komersial. Secara keseluruhan, ketidaktepatan praktik yang mendominasi pada aspek kesegaran dan kepraktisan ini berpotensi menjadi salah satu faktor risiko hulu yang menghambat optimalisasi densitas gizi MP-ASI pada baduta di wilayah tersebut.

Saran bagi Puskesmas Kulawi dan tenaga kesehatan setempat disarankan untuk mengintensifkan program edukasi gizi secara terintegrasi, khususnya melalui revitalisasi kegiatan Posyandu. Intervensi hulu sebaiknya tidak hanya fokus pada demonstrasi memasak (*cooking demonstration*), tetapi juga memberikan pelatihan praktis mengenai teknik *food literacy*, seperti cara memilih bahan makanan segar lokal yang berkualitas, metode penyimpanan pangan yang aman untuk mempertahankan zat gizi mikro, serta edukasi cara membaca label informasi nilai gizi pada produk pabrikan. Bagi pemerintah daerah dan lintas sektor diperlukan optimalisasi pemanfaatan pekarangan rumah pangan lestari (P2L) di desa lokus stunting untuk mempermudah akses pengasuh terhadap bahan makanan segar, terjangkau, dan bervariasi, sekaligus mengurangi ketergantungan pada bahan makanan pabrikan yang kurang padat gizi. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan studi analitik lanjutan (seperti uji chi-square atau regresi logistik) guna menganalisis hubungan kausalitas atau korelasi langsung antara karakteristik demografi pengasuh (pendidikan, pendapatan, pekerjaan) dengan tingkat ketepatan praktik pemilihan bahan makanan ini terhadap status gizi (Z-score PB/U atau TB/U) anak baduta.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyanti, A., Hafid, F., Sasmita, H., & Yusuf, A. M. (2022). Ketahanan Pangan dan Gizi Rumah Tangga Penyintas Bencana Pasca 4 Tahun Gempa Bumi dan Tsunami Kota Palu. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(2), 178–190. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i2.561>
- Amodio, M. L., Derossi, A., & Colelli, G. (2013). Modelling sensorial and nutritional changes to better define quality and shelf life of fresh-cut melons. *Journal of Agricultural Engineering*, 43(4), 6. <https://doi.org/10.4081/jae.2013.e6>
- ANTARA News. (2022, March 16). Pemkab Sigi tetapkan 25 desa lokus penanganan stunting. Antara News Palu. <https://sulteng.antaranews.com/berita/242221/pemkab-sigi-tetapkan-25-desa-lokus-penanganan-stunting>
- Aprianti, A., Mubarakah, K., Yuantari, M. C., & Rahma, N. S. (2023). Nutrition Fact Literacy in Productive Age Communities in Semarang City, Indonesia: Literasi Informasi Nilai Gizi Pada Masyarakat Usia Produktif di Kota Semarang, Indonesia. *Amerta Nutrition*, 7(3), 406–412. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3.2023.406-412>
- Balitbangkes. (2018). Laporan Nasional RISKESDAS 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Baye, K., & Faber, M. (2015). Windows of opportunity for setting the critical path for healthy growth. *Public Health Nutrition*, 18(10), 1715–1717. <https://doi.org/10.1017/S136898001500186X>
- Claire D. Bourke, James A. Berkley, & Andrew J. Prendergast. (2016). Immune Dysfunction as a Cause and Consequence of Malnutrition. <https://doi.org/10.60692/VSZQ4-7B774>
- Fitriyaningsih, E., Mulyani, N. S., & Ahmad, A. (2023). Edukasi gizi tentang pembuatan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) dengan pemanfaatan pangan lokal di Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 5(1), 28. <https://doi.org/10.30867/pade.v5i1.1097>
- Javier, C. A., Capanzana, M. V., & Gohilde, S. S. (2024). Socio-demographic Determinants of Filipino Consumers Reading Food Product Labels and Nutrition Facts: Findings from the 2018-2019 ENNS. *Acta Medica Philippina*, 58(8), 92–100. <https://doi.org/10.47895/amp.vi0.7207>
- Kementerian Kesehatan. (2020, January 8). Peraturan Menteri Kesehatan tentang Standar Antropometri Anak. Kementerian Kesehatan.

- Likhar, A., & Patil, M. S. (2022). Importance of Maternal Nutrition in the First 1,000 Days of Life and Its Effects on Child Development: A Narrative Review. *Cureus*. <https://doi.org/10.7759/cureus.30083>
- Mandle, J., Tugendhaft, A., Michalow, J., & Hofman, K. (2015). Nutrition labelling: A review of research on consumer and industry response in the global South. *Global Health Action*, 8(1), 25912. <https://doi.org/10.3402/gha.v8.25912>
- Manrique-de Hitta, J. S. R., Dela Luna, K. L. G., Rodriguez, A. P. S., & Guirindola, M. O. (2025). Factors Associated with Stunting among Infants and Young Children in the Fourth District of Camarines Sur, Philippines. *Acta Medica Philippina*, 59(9), 62–71. <https://doi.org/10.47895/amp.vi0.10849>
- Matonti, L., Blasetti, A., & Chiarelli, F. (2021). Nutrition and growth in children. *Minerva Pediatrica*, 72(6). <https://doi.org/10.23736/S0026-4946.20.05981-2>
- Rosdiana, E., Abdullah, M., & Nurina, N. (2023). Pengaruh Kesesuaian Pemberian MP-ASI dan Riwayat Pemberian ASI Eksklusif Terhadap Kejadian Stunting Pada Anak Usia 6-59 Bulan di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Simpang Jaya Kec. Tadu Raya Kab. Nagan Raya. *JOURNAL OF HEALTHCARE TECHNOLOGY AND MEDICINE*, 9(1), 726. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v9i1.2973>
- Saha, K. K., Frongillo, E. A., Alam, D. S., Arifeen, S. E., Persson, L. Å., & Rasmussen, K. M. (2009). Household food security is associated with growth of infants and young children in rural Bangladesh. *Public Health Nutrition*, 12(9), 1556–1562. <https://doi.org/10.1017/S1368980009004765>
- Scarpa, G., Berrang-Ford, L., Twesigomwe, S., Kakwangire, P., Galazoula, M., Zavaleta-Cortijo, C., Patterson, K., Namanya, D. B., Lwasa, S., Nowembabazi, E., Kesande, C., IHACC Research Team, & Cade, J. E. (2022). Socio-economic and environmental factors affecting breastfeeding and complementary feeding practices among Batwa and Bakiga communities in south-western Uganda. *PLOS Global Public Health*, 2(3), e0000144. <https://doi.org/10.1371/journal.pgph.0000144>
- Suryani Wahyuningrum, S., Riyanto, S., Hidayat, T., & Ashar, H. (2023). Sosial Ekonomi sebagai Prediktor Stunting pada Anak Usia 24-59 Bulan Sebelum dan Selama Pandemi COVID-19. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 11(1), 76–84. <https://doi.org/10.20473/jbe.V11I12023.76-84>
- Widyaningsih, Mulyaningsih, Rahmawati, & Adhitya. (2022). Determinants of socioeconomic and rural-urban disparities in stunting: Evidence from Indonesia. *Rural and Remote Health*. <https://doi.org/10.22605/RRH7082>
- Zaukuu, J.-L. Z., Amoah, I., Bazar, G., Abrankó, L., & Kovacs, Z. (2023). Editorial: Advances in nutrition, food processing and monitoring. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1179597. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1179597>