



## ANALISIS DAYA TERIMA PROKIES PADA BALITA GIZI BAIK DAN GIZI KURANG

Arifasno Napu<sup>1\*</sup>, Paulus Pangalo<sup>2</sup>, Indra Domili<sup>3</sup>, Imran Tumenggung<sup>3</sup>,  
Zulfito Marendra<sup>4</sup>, Ayu Bulan Febry K.D<sup>3</sup>, Anna Y. Pomalingo<sup>3</sup>,  
R. Ayu Cahyaning Alam<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Sarjana Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi,  
Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Diploma Tiga Keperawatan, Jurusan Keperawatan  
Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Diploma Tiga Gizi, Jurusan Gizi,  
Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

<sup>4</sup>Rumah Sakit Dr.M.M Dunda Limboto, Gorontalo, Indonesia

\*e-mail: arifasno@poltekkesgorontalo.ac.id

### ABSTRACT

*Bi'o is a traditional Gorontalo food for toddlers which predominantly contains carbohydrates because it is only made from sago and palm sugar. Cookies in a pot/pan while stirring until thick/cookies, cooled and then ready to be served. Bi'o modified from sago and palm sugar are added with HPI (hydrolysis of mackerel protein), eggs, butter, chocolate and chocochip into a dough, molded, baked for 30 minutes at 150 degrees Celcius and the results are called prokies (protein cookies). The objective of study was to analyze the acceptability of prokies for well-nourished and malnourished toddlers. The method of study was experimental research design that analyzing the acceptability of prokies. The pediatrician performs a medical examination. There were 38 well-nourished toddler respondents 39 malnourished toddler who met the criteria. The results indicated that the average acceptability for prokies in well-nourished toddlers on the firsts day was  $4.11 \pm 0.65$  and on the thirtieth day  $4.18 \pm 0.56$ , while malnutrition on the first day was  $4.00 \pm 0.61$  and on the thirtieth day  $4.33 \pm 0.66$  which showed there was no significant difference ( $p$  value = 0,05). Likewise, the reason for score acceptance was because the taste, aroma, color and texture average  $>4.0$ . The conclusion showed that prokies were liked by normal nutrition and wasted nutrition toddlers because of taste, aroma, color and texture that were eaten completely in the first day to the thirtieth day, so it can be used to overcome in nutritional problems.*

**Keywords:** acceptability; prokies; toddlers

### ABSTRAK

Bi'o merupakan makanan tradisional Gorontalo untuk balita, sebagian besar hanya mengandung karbohidrat karena terbuat dari sago dan gula aren. Bi'o dimasak dalam panci/wajan sambil diaduk hingga kental/matang, didinginkan lalu siap dihidangkan. Bi'o yang dimodifikasi yakni menggunakan sago dan gula aren ditambahkan dengan HPI (hidrolisis protein ikan tenggiri), telur, mentega, coklat dan *chocochip* menjadi adonan, dicetak, dipanggang selama 30 menit pada suhu 150 derajat Celcius dan hasilnya disebut prokies (*protein cookies*). Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis daya terima prokies pada balita gizi baik dan gizi kurang. Desain penelitian menggunakan penelitian eksperimental dengan menganalisis daya terima prokies. Dokter anak melakukan pemeriksaan kesehatan. Responden balita gizi baik berjumlah 38 orang dan balita gizi kurang ada 39 orang yang memenuhi kriteria. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata tingkat kesukaan prokies balita gizi baik pada hari pertama adalah  $4,11 \pm 0,65$  dan pada hari ketiga puluh  $4,18 \pm 0,56$ , sedangkan pada gizi kurang pada hari pertama adalah  $4,00 \pm 0,61$  dan pada hari ketiga puluh  $4,33 \pm 0,66$  yang menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan ( $p$  value = 0,05). Demikian pula, alasan kesukaan karena rasa, aroma, warna dan tekstur rata-rata  $>4,0$ . Kesimpulan menunjukkan bahwa prokies disukai oleh balita gizi baik dan gizi kurang karena rasa, aroma, warna dan teksturnya serta dihabiskan sejak hari pertama hingga hari ketiga puluh sehingga dapat digunakan untuk mengatasi masalah gizi.

**Kata kunci:** daya terima; prokies; balita





## PENDAHULUAN

Intervensi yang adekuat tidak boleh lepas dari kebiasaan konsumsi makanan masyarakat setempat untuk mengatasi masalah gizi pada balita (Akhfar et al., 2023). Intervensi dapat dilakukan dalam berbagai bentuk diantaranya melalui pemberian makanan pendamping ASI atau camilan berbasis makanan lokal yang telah dimodifikasi (Ace dan Santi, 2015).

Bi'o merupakan makanan lokal untuk balita dengan komposisi bahan makanan yang terdiri dari sagu dengan gula aren atau gula pasir. Dimasak di wajan sambil diaduk, diangkat, didinginkan dan kemudian siap disajikan untuk balita. Makanan ini hanya terdiri dari sumber karbohidrat. Dominasi karbohidrat untuk pertumbuhan dan perkembangan anak pasti tidak memadai bahkan bisa sebagai pencetus masalah gizi, (Rahman DF, 2018). Oleh karena itu untuk meningkatkan kandungan gizi pada *bi'o* maka dimodifikasi dengan menambahkan beberapa bahan makanan selain sagu dan gula aren yakni ditambahkan HPI (hidrolisis protein ikan kembung), telur, margarine, coklat dan *chocochip*. Ikan kembung dihidrolisis proteinnya (HPI) dengan menggunakan enzim papain, hidrolisis ikan kembung kemudian dicampur dengan adonan yakni tepung sagu, gula aren, telur, mentega, dan coklat. Adonan dimasukkan dalam cetakan, kemudian ditambahkan *chocochip* pada permukaannya kemudian dipanggang pada suhu 150°C selama 30 menit. Hasilnya disebut *prokies* (protein *cookies*), yang dapat menyumbangkan zat-zat gizi berdasarkan angka kecukupan gizi yang dianjurkan.

*Prokies* mengandung gizi yang tinggi karena bahan yang digunakan adalah pilihan dari berbagai bahan makanan. Protein pada *prokies* diperoleh dari protein ikan kembung yang dihidrolisa dengan menggunakan enzim papain. Hidrolisat protein ikan (HPI) merupakan produk yang dihasilkan dari penguraian protein ikan menjadi senyawa-senyawa berantai pendek karena adanya proses hidolisis baik oleh enzim, asam, maupun basa (Yuli et al., 2020). Hidrolisis protein yang paling efisien adalah menggunakan enzim, karena enzim menghasilkan peptida-peptida yang kurang kompleks dan mudah dipecah serta dapat melindungi produk yang dihasilkan dari kerusakan dan perubahan yang bersifat non hidrolitik. Hasil hidrolisat mengandung peptida dengan berat molekul lebih rendah dan asam amino bebas, sehingga lebih mudah dimetabolisme oleh tubuh (Adham, 2022). Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, sehingga tujuan penelitian ini adalah melakukan analisis daya terima *prokies* pada balita gizi baik dan gizi kurang.

## METODE PENELITIAN

Desain penelitian adalah penelitian eksperimen. Terdapat dua kelompok responden balita yakni status gizi baik dan status gizi kurang. Pengukuran status gizi berdasarkan indikator BB/TB dengan kategori gizi baik -2 SD sampai dengan +1 SD dan gizi kurang -3 SD sampai dengan <- 2 SD (Kemenkes RI, 2020).

Responden yang menyetujui bersedia menandatangani surat persetujuan sebagai partisipan penelitian oleh ibu balita. Pengukuran antropometri dan pemeriksaan kesehatan dilakukan oleh dokter anak. Responden yang dipilih secara *purposive sampling*, memenuhi kriteria inklusi. Subjek diwawancarai, pengukuran antropometri dan pemeriksaan kesehatan berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi. Kriteria inklusi terdiri dari balita dengan status gizi baik, maupun gizi kurang, tidak memiliki penyakit penyerta, tidak memiliki kelainan bawaan, mempunyai kartu BPJS dan orang tua subjek balita bersedia anaknya sebagai responden. Sementara kriteria eksklusi adalah balita yang sedang dalam pengobatan penyakit tertentu. Responden yang bersedia berpartisipasi





dalam penelitian yakni balita gizi baik sebanyak 38 orang dan balita gizi kurang berjumlah 39 orang.

Penilaian daya terima *prokies* pada balita diberikan selama 30 hari. Kemudian setiap pekan dilakukan pemantauan. Pengolahan data dengan membandingkan antara saat pemberian *prokies* pada hari pertama dan hari ke tiga puluh. Pemberian *prokies* pada balita sebagai makanan camilan diberikan setiap hari satu bungkus dengan waktu pemberian pada waktu *snack* seperti pada jam sepuluh pagi, sore hari pukul 16.00 atau saat balita sulit menerima makanan utama.

Penilaian daya terima *prokies* dengan uji *organoleptik*. *Skala Likert* digunakan dalam penilaian organoleptik terdapat 5 (lima) kategori yakni apabila produk *prokies* sangat tidak disukai berarti rasa, aroma, warna, dan tekstur serta *prokies* tidak dicicipi (nilai 1), apabila tidak suka artinya rasa, aroma, warna, dan tekstur disukai tetapi *prokies* hanya dicicipi (nilai 2), apabila agak suka artinya rasa, aroma, warna, dan tekstur disukai tetapi *prokies* tidak dihabiskan (nilai 3), apabila suka berarti rasa, aroma, warna, dan tekstur disukai dan *prokies* dihabiskan (nilai 4), apabila sangat suka artinya rasa, aroma, warna, dan tekstur disukai, *prokies* dihabiskan dan minta lagi (nilai 5). Ibu balita mengamati langsung dan memberikan penilaian atas *prokies* yang disajikan pada anaknya untuk menghindari bias dalam penilaian organoleptik. Sebelumnya, para ibu balita ini telah diberikan penjelasan tentang penilaian organoleptik.

Alat yang digunakan adalah alat antropometri timbangan injak digital dengan ketelitian 0,1 kg, *mikrotoice* dengan ketelitian 0.1 cm yang telah terstandarisasi, lembar persetujuan partisipan penelitian (*informed consent*) dan lembar penilaian *organoleptik*. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah *prokies* untuk balita gizi baik dan juga diberikan pada balita status gizi kurang. Pemberian *prokies* kepada sasaran selama 30 hari dan ini berbeda dengan uji coba makanan camilan atau pendamping ASI lainnya yang biasanya hanya satu hari atau beberapa hari saja. *Prokies* yang digunakan berjumlah 1.140 bungkus untuk balita gizi baik dan 1.170 bungkus kecil untuk balita gizi kurang sehingga total 2.310 bungkus kecil atau 331 bungkus besar. Gambaran jumlah *prokies* yang digunakan selama intervensi disajikan pada Tabel 1

**Tabel 1. Jumlah *prokies* yang digunakan untuk intervensi**

<b>Responden</b>	<b><i>Prokies</i></b>	<b>Total <i>prokies</i></b>
Balita Gizi baik	38 orang x 1 bungkus/40 gram/hari x 30 hari	1.140 bungkus kecil (1.140 ; 7 = 162.8 digenapkan 163 bungkus besar. Tiap bungkus besar ada 7 bungkus kecil
Balita kurang gizi	39 orang x 1 bungkus/40 gram/hari x 30 hari	1.170 bungkus kecil (1.170 ; 7 = 167.1 digenapkan 168 bungkus besar, tiap bungkus besar ada 7 bungkus kecil)

Pengolahan dan analisis data dilakukan secara deskriptif. Analisis deskriptif terdiri dari karakteristik umur balita, pekerjaan ibu dan status gizi balita. Sementara analisis bivariat dilakukan pada uji coba daya terima *prokies*. Pengolahan data dengan menggunakan SPSS.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Subjek berjumlah 77 orang yakni 38 balita gizi baik dan 39 balita gizi kurang. Gambaran karakteristik ibu subjek sebagian besar berusia 24-28 tahun (37,7%), pekerjaan ibu balita sebagai ibu rumah tangga (IRT) (77,9%), kategori umur balita sebagian besar berusia 12-24 bulan dan 25-36 bulan yakni masing-masing 28,6%, karakteristik jenis kelamin sebagian besar laki-laki (54,5%). Gambaran karakteristik responden dan subjek penelitian disajikan pada Tabel 2.





**Tabel 2. Karakteristik responden dan subjek balita**

Umur Ibu (Tahun)	Gizi Baik		Gizi Kurang		Total	
	n	%	n	%	n	%
<b>Umur ibu (tahun)</b>						
19-23	2	28,5	5	71,5	7	9,0
24-28	16	55,2	13	44,8	29	37,7
29-33	13	54,2	11	45,2	24	31,2
34-38	5	45,5	6	54,5	11	14,3
>38	2	33,3	4	66,7	6	7,8
<b>Pekerjaan ibu</b>						
IRT	27	45,0	33	55,0	60	77,9
ASN	5	100,0	0	0,0	5	6,5
Swasta	6	54,5	5	45,5	11	14,3
Wirausaha	0	0,0	1	100,0	1	1,3
<b>Umur balita (bulan)</b>						
6 – 11	2	66,7	1	33,3	3	3,9
12 – 24	9	40,9	13	50,1	22	28,6
25 – 36	12	54,5	10	45,5	22	28,6
37 – 48	8	40,0	12	60,0	20	26,0
49 – 59	7	70,0	3	30,0	10	12,9
<b>Jenis kelamin</b>						
Laki-Laki	22	52,4	20	47,6	42	54,5
Perempuan	16	45,7	19	54,3	35	45,5
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>49,4</b>	<b>39</b>	<b>50,6</b>	<b>77</b>	<b>100,0</b>

Karakteristik umur ibu balita menunjukkan terdapat ibu balita dengan usia di bawah 20 tahun dan di atas 32 tahun. Usia ibu yang terlalu muda secara fisik dan psikologi belum terlalu siap menjadi seorang ibu (Wardana dkk, 2023). Ini berpengaruh pada kehamilan dan perawatan anak, pemberian konsumsi makanan yang berakibat pada tumbuh kembang anak (Rante dkk, 2024). Demikian pula apabila umur ibu terlalu tua maka kemampuan fisik sudah mulai menurun apalagi ditunjang oleh masalah dalam keluarga (Hipson dan Anggraini, 2021). Usia ibu balita 24-28 tahun dengan persentase tertinggi yakni 37,7% dan usia 29-33 tahun sebanyak 31,2%. Sementara terdapat 7,8% usia ibu di atas 38 tahun yang bila diperkirakan bahwa saat hamil bisa saja sudah berusia di atas 35 tahun. Usia kehamilan lebih dari 35 tahun dapat memberikan risiko pada anak dan ibu, sehingga pemberian makanan yang bergizi dan seimbang sangat dibutuhkan (Haryanti dan Amartani, 2021). Pendampingan dokter berpengalaman juga dibutuhkan guna meminimalisir risiko yang bisa saja terjadi mencakup morbiditas dan mortalitas dalam suatu tindakan persalinan (Sibuea dkk, 2013)

Analisis pekerjaan ibu balita sebagian besar sebagai ibu rumah tangga, juga mereka bekerja di tempat lain untuk membantu penambahan penghasilan rumah tangga. Ibu balita sebagian besar merupakan ibu rumah tangga yakni sebanyak 77,9%, sementara pekerjaan ibu balita sebagai karyawan swasta sebanyak 14,3% dan ASN sebanyak 6,5%. Penelitian ini tidak berbeda jauh dengan hasil penelitian di Desa Segara Jaya Kabupaten Bekasi tentang pekerjaan ibu rumah tangga sebesar 82% (Sharah, 2022).

Analisis karakteristik jenis kelamin menunjukkan bahwa jumlah balita laki-laki lebih banyak dari balita perempuan yakni 54,5% dan 45,5%. Kelompok umur terbanyak adalah 12-24 bulan sebanyak 28,6%, dan kelompok umur 25-36 bulan ada 28,6%. Usia di atas 12 bulan adalah usia yang sudah mulai mengenal rasa makanan, sehingga menjadi poin penting dalam pemberian makanan pendamping ASI pada usia 6 bulan sampai 24 bulan. Dibutuhkan makanan tambahan yang harus sesuai dengan kebutuhan anak.





Pemilihan makan (*picky eater*) terjadi karena adanya kegagalan pemberian ASI eksklusif (Wijayanti dkk, 2020). Karakteristik jenis kelamin balita menunjukkan bahwa jumlah balita laki-laki lebih banyak dari balita perempuan yakni 54,5% dan 45,5%.

Responden dalam uji *organoleptik* sebanyak 38 balita gizi baik dan 39 balita gizi kurang sehingga total sebanyak 77 balita. Hasil analisis uji *organoleptik* pada hari pertama dan hari ke tiga puluh dalam kategori suka, rasa, aroma, warna, dan tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Nilai rata-rata semua indikator menunjukkan angka di atas 4,0, artinya responden kategori gizi baik dan gizi kurang mempunyai nilai suka yang sama terhadap *prokies*. Subyek balita menyukai *prokies* berdasarkan rasa, aroma, warna, dan tekstur serta subyek mengonsumsi *prokies* hingga habis. Informasi ini membuktikan bahwa *prokies* disukai oleh balita gizi baik dan gizi kurang. Hal ini menunjukkan bahwa *prokies* disukai sejak hari pertama sampai hari ke-30 dan tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Ini membuktikan bahwa penilaian yang dibandingkan antara pemberian *prokies* pada hari pertama dengan hari ke 30 tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Subjek balita menyukai *prokies* karena alasan rasa. Daya terima rasa makanan yang dikonsumsi merupakan alasan menyukai dan mengonsumsi suatu produk (Napu et al., 2023). Penilaian rasa makanan merupakan respons indera pengecap yang menentukan diterima atau ditolaknya suatu produk pangan (Rumida et al., 2023). Hasil uji organoleptik *prokies* disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Data uji organoleptik *prokies* hari pertama dan hari ke-30

Kategori	Gizi Baik	Gizi Kurang	p-value
Suka			
Hari ke-1	4,11 ± 0,65	4,00 ± 0,61	0,454 *
Hari ke-30	4,18 ± 0,56	4,13 ± 0,66	0,742 *
p-value	0,334 **	0,412 **	
Rasa			
Hari ke-1	4,37 ± 0,79	4,21 ± 0,73	0,269 *
Hari ke-30	4,24 ± 0,71	4,31 ± 0,73	0,630 *
p-value	0,059 **	0,572 **	
Aroma			
Hari ke-1	4,21 ± 0,78	4,13 ± 0,73	0,592 *
Hari ke-30	4,16 ± 0,72	4,20 ± 0,73	0,757 *
p-value	0,317 **	0,616 **	
Warna			
Hari ke-1	4,21 ± 0,78	4,13 ± 0,73	0,592 *
Hari ke-30	4,16 ± 0,72	4,20 ± 0,73	0,757 *
p-value	0,317 **	0,616 **	
Tekstur			
Hari ke-1	4,16 ± 0,82	4,21 ± 0,77	0,836 *
Hari ke-30	4,10 ± 0,79	4,18 ± 0,79	0,679 *
p-value	0,157 **	0,813 **	

Ket. \* Uji Mann Withney. \*\*Uji Wilcoxonr

Daya terima produk makanan dapat menjelaskan bahwa menyukai produk makanan tertentu dengan alasan karena rasa, aroma, warna dan tekstur menjadi penting untuk dasar pemberian jenis makanan tambahan (Napu dkk, 2023). Kandungan gizi yang adekuat berdasarkan angka kecukupan gizi yang dianjurkan meliputi protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral menjadi pertimbangan utama dalam menggunakan produk makanan untuk mengatasi masalah gizi (Menkes RI, 2019). Keberhasilan program pemberian makanan tambahan untuk intervensi penanganan dan pencegahan masalah gizi termasuk stunting berdasarkan pada pemberian makanan tambahan kaya gizi. Pemberian



makanan tambahan pada balita dengan daya terima disukai dan kandungan zat gizi yang memadai dapat memperbaiki status gizi dan menurunkan masalah gizi (Amsah dan Maryati, 2025).

Nilai rata-rata tingkat rasa pada hari pertama konsumsi *prokies* pada subyek balita gizi baik adalah  $4,37 \pm 0,79$  dan hari ke tiga puluh adalah  $4,24 \pm 0,71$  tidak menunjukkan perbedaan signifikan ( $p\text{-value} = 0,059$ ). Demikian pula pada balita gizi kurang pada hari pertama rata-rata  $4,21 \pm 0,73$  dan hari ke tiga puluh rata-rata  $4,31 \pm 0,73$  ( $p\text{-value} = 0,572$ ). Selanjutnya apabila rasa produk makanan disukai maka unsur lainnya yakni aroma, warna dan tekstur juga disukai. Daya terima *prokies* pada balita gizi baik dan gizi kurang tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan artinya bahwa kedua kelompok responden menyukai *prokies* dengan alasannya rasa, aroma, warna dan tektur serta *prokies* yang diberikan dimakan habis. Gambaran produk *prokies* disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. *Prokies* dalam kemasan dan tanpa kemasan

*Prokies* merupakan produk modifikasi Bi'o dengan penambahan HPI. Kandungan zat gizi *prokies* dalam satu kemasan *prokies* dengan berat 40gram adalah total kalori 234,55 kkal, lemak total 8,68 g, karbohidrat 35,88 g, protein 3,24 g, omega 6 sebanyak 711,56 mg, DHA 3,16 mg, omega 3 sebanyak 16,72 mg, EPA 4,16 mg, zat besi 1,87 mg, kalsium 8,18 mg, bebas laktosa dan gluten. *Prokies* tidak mengandung laktosa dan juga gluten sehingga ini bisa dikonsumsi oleh siapa saja termasuk penderita autisme. Sementara dalam rinciannya bahwa *prokies* juga mengandung omega 3, DHA (*Docosahexanoic acid*), Omega 6 dan juga EPA (*Eicosapentaenoic Acid*).

## SIMPULAN

Analisis daya terima *prokies* pada balita gizi baik dan gizi kurang adalah tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan ( $p\text{-value} > 0,05$ ). Hasil uji daya terima rata-rata lebih dari 4,0 yang menunjukkan bahwa *prokies* disukai subyek gizi baik dan gizi kurang karena rasa, aroma, warna, dan tekstur serta subyek mengkonsumsi *prokies* hingga habis. Selanjutnya *prokies* dapat digunakan untuk intervensi masalah gizi pada balita.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Puskesmas Tilango Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo, dan PT Anugerah Emas Hijau di Jakarta atas bantuan dan kerjasamanya sejak persiapan dan pelaksanaan penelitian, sampai pada diseminasinya hasil penelitian.



## DAFTAR REFERENSI

- Ace B dan Shanti DL. 2015. Hidrolisis protein ikan patin menggunakan enzim papain dan aktivitas antioksidan hidrolisatnya. *Jurnal Pengolahan hasil Perikanan Indonesia*. 18(3): 230–239.
- Adham PHS. 2022. Potensi hidrolisat protein ikan sebagai penambah nutrisi pada produk minuman susu. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-23*. Politeknik Ahli Usaha Perikanan. Jakarta. 23-24 Agustus.
- Akhfar K, Kanang B, Khatimah H, Kebidanan AT, Bulukumba B, Nabire SP. 2023. Peran intervensi gizi spesifik dalam penanggulangan masalah gizi pada balita di Kabupaten Bulukumba. *Journal of Educational Innovation and Public Health*. 1(3): 139–148.
- Amsah dan Maryati S. 2025. Pengaruh pemberian makanan tambahan terhadap balita gizi kurang di wilayah Kabupaten Bekasi. *MAHESA: Malahayati Health Student Journal*. 2(5): 563–573.
- Haryanti Y dan Amartani R. 2021. Gambaran faktor risiko ibu bersalin diatas usia 35 tahun. *Jurnal Dunia Kemas*. 10(3): 1-10.
- Hipson M dan Anggraini EK. 2021. Analisis Faktor-faktor yang berhubungan dengan persalinan normal. *Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan*. 13(2): 89-100.
- Kemendes RI. 2019. Permenkes RI nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. Kemendes RI. Jakarta.
- Kemendes RI. 2020. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 2 tahun 2020 tentang standar antropometri anak. Kemendes RI. Jakarta.
- Napu A, Irwan I, Inaku H, Pomalingo AY, Salimi YK, Alimuddin A. 2023. The influence of learning nutrition sciences on students to attitudes of Gorontalo traditional food consumption. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*. 5(1): 263–273.
- Napu A, Maridji A, Uri NN, Alam RAC, Bait Y. 2023. Analisis penggunaan telur yang berbeda pada tiliaya terhadap tingkat penerimaan ahli gizi. *Jambura Journal of Health Science and Research*. 5(1): 737–745.
- Rahman DF. 2018. Pengaruh Pola pemberian makanan terhadap kejadian stunting pada balita di wilayah kerja Puskesmas Sumberjambe, Jember. *The Indonesian Journal Of Health Science*. 10(1): 15–24.
- Rante S, Bela A, Chatleen G, Mollet C. 2024. Kajian karakteristik, status gizi dan konsumsi makanan sumber protein pada ibu hamil. *Jurnal Sago Gizi dan Kesehatan*. 5(3): 896–906.
- Rumida R, Bakara TL, Manalu M, Siahaan G. 2023. The effect of addition of various food ingredients on acceptance and protein content of cookies as PMT for stunting toddlers. *Amerta Nutrition*. 7(3): 434–441.
- Sharah NR. (2022). Pendidikan, pekerjaan dan usia dengan pengetahuan ibu balita tentang Stunting. *Indonesian Jurnal of Health Development*. 4(1): 9–18.
- Sibuea MD, Tendean HMM, Wagey FW. 2013. Persalinan pada usia  $\geq 35$  tahun di RSU Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. *Jurnal E-Biomedik (EBM)*. 1(1): 484–489.
- Wardana, Ketut EL, Pratama AA, Armayanti LY. 2023. Persalinan ibu kurang dari 20 tahun. *Jurnal Kesehatan Medika Udayana*. 09(01): 87–98.
- Wijayanti IB, Astuti HP, Riawati D. 2020. Gambaran perilaku picky eater dan faktor yang melatarbelakangi pada anak usia 2-4 tahun di RW XII kelompok bermain dan Raudhatul Athfal Alam Terpadu Uwais Al Qorni Surakarta. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*. 5(1): 39–48.





Yuli W, Maryanto, Iwan T, Ardiyan D, Masahid KC. 2020. Antioxidant activity of protein hydrolysates common barb fish (*Rasbora jacobsoni*) from hydrolysis by calotropin and papain enzymes. Jurnal Agroteknologi. 14(1): 44–57.

