

Pelatihan Pembuatan Makanan Tambahan Anak Balita Berbasis Pangan Lokal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) di desa Daenggune, kecamatan Kinovaro, kabupaten Sigi

Dewi Anggita H. Bobihu¹, Faddillah Abdun¹, Hastiana Ramadani¹, Julio Alvero Pamolango¹, Nurfaika¹, Putrisyah Andini S. N. Lamasatu¹, Salmin S.¹, Sofya Sri Ayu¹, Windiarsi R. Huraera¹, Adillah Imansari¹

Universitas Widya Nusantara, Jl. Untad I, Tondo, Kec. Palu Tim., Kota Palu, Sulawesi Tengah
94148, Indonesia ¹

Email: 201904047@stikeswnpalu.ac.id

(Diajukan: 18 Oktober 2022, Direvisi: 2 Desember 2022, Diterima: 18 Maret 2023)

ABSTRAK

Status gizi memiliki peran penting dalam upaya pembangunan manusia yang ditetapkan sebagai suatu sasaran dan target dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) dibidang kesehatan untuk menurunkan prevalensi atau angka kejadian balita gizi kurang (*wasting*) dan prevalensi balita pendek (*stunting*). Kelompok umur yang paling sering menderita akibat kekurangan gizi adalah kelompok anak balita umur 0-5 tahun. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan jenis tanaman yang banyak tumbuh di daerah tropis seperti di Indonesia. Kelor dikenal di seluruh dunia sebagai tanaman fungsional yang sangat bergizi dan berkhasiat serta salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi). Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C serta Daun kelor mengandung zat besi lebih tinggi daripada sayuran lainnya yaitu sebesar 17,2 mg/100 g. Tujuan PMT tersebut untuk menambah pengetahuan kader Posyandu balita dan masyarakat tentang jenis PMT yang berbasis pangan lokal di Desa Daenggune Kecamatan Kinovaro. Metode yang dilakukan menggunakan metode ceramah, diskusi dan melatih kader serta masyarakat dalam pembuatan PMT Puding Kelor Kelapa untuk anak balita. Hasil pelatihan pembuatan PMT yang dilakukan terdapat sebanyak 16 cetakan atau porsi puding kelor kelapa, dengan kandungan gizi untuk 1 porsinya adalah : energi 69,68 kkal; protein 2,23 gram; lemak 5 gram; dan karbohidrat 3 gram. Dampak dari pelatihan pembuatan makanan tambahan ini yaitu adanya peningkatan wawasan kader dan masyarakat mengenai PMT untuk anak balita, hal ini ditunjukkan kader dan masyarakat tidak lagi berpikiran bahwa kelor hanya dijadikan sebagai sayuran namun dapat juga dibuat sebagai cemilan yang sehat untuk anak balita.

Kata kunci: Balita, PMT, Status Gizi

ABSTRACT

*Nutritional status has an important role in human development efforts which are set as a target in Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) in the health sector to reduce the prevalence or incidence of underweight children under five (wasting) and the prevalence of stunting. The age group that most often suffers from malnutrition is the group of children under five years old. Moringa (*Moringa oleifera*) is a type of plant that grows in tropical areas such as Indonesia. Moringa is known throughout the world as a highly nutritious and nutritious functional plant as well as an alternative food to overcome nutritional problems (malnutrition). The purpose of the PMT is to increase the knowledge of Posyandu cadres for toddlers and the community about the types of PMT based on local food in Daenggune Village, Kinovaro District. The method used is the lecture method, discussion and training of cadres and the community in making Moringa Coconut Pudding PMT for toddlers. The results of the training on making*

PMT carried out were 16 molds or portions of coconut moringa pudding, with the nutritional content for 1 portion: energy 69.68 kcal; 2.23 grams of protein; fat 5 grams; and 3 grams of carbohydrates.

Keywords: *Nutritional status, Toodler, PMT*

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu negara yang sedang berkembang, Indonesia masih memiliki beberapa ketertinggalan dan kekurangan jika dibandingkan dengan negara lain yang sudah lebih maju. Salah satunya dalam bidang kesehatan terutama mengenai gizi yang mengalami dua permasalahan yaitu kekurangan dan kelebihan gizi. Gizi merupakan indikator penting yang digunakan dalam mengukur tingkat kesehatan seseorang. Status gizi memiliki peran dalam upaya pembangunan manusia yang ditetapkan sebagai salah satu sasaran dan target dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) dibidang kesehatan untuk menurunkan prevalensi atau angka kejadian balita gizi kurang atau disebut dengan nama *wasting* dan prevalensi balita pendek atau *stunting* (Safrina & Putri, 2022).

Kelompok umur yang paling sering menderita akibat kekurangan gizi adalah kelompok anak balita umur 0-5 tahun. Pemenuhan gizi setiap anak ditujukan untuk mempersiapkan generasi yang sehat, cerdas, dan berkualitas serta untuk menurunkan angka kematian bayi dan anak menurut Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Sehingga salah satu cara untuk mengatasi permasalahan gizi pada balita ialah melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi balita di posyandu (Restusari dkk., 2016).

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) merupakan salah satu program intervensi yang secara langsung diberikan kepada kelompok sasaran dengan tujuan memenuhi kebutuhan gizi kelompok sasaran (Putri & Rahardjo, 2021). Berbagai penelitian mengungkapkan bahwa Pemberian Makanan Tambahan (PMT) sangat membantu dalam menangani masalah kekurangan gizi (Jayadi dkk., 2021). Beberapa produk PMT yang dibuat yaitu mie dan nugget dari bahan daun kelor dan ikan lumi (Safrina & Putri, 2022), bolu telur (tempe dan kelor) (Naelasari & Nurmaningsih, 2022), serta biskuit dari bahan kelor dan ikan sidat (Mulyati & Hutagaol, 2020) dapat membantu dalam mencegah dan menangani anak yang mengalami kekurangan gizi.

Posyandu atau Pos Pelayanan Terpadu merupakan salah satu bentuk kelembagaan yang berperan dalam memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat. Salah satunya

ialah peran ibu-ibu baik ibu-ibu kader maupun ibu-ibu yang mempunyai balita. Kegiatan yang sering dilakukan dalam posyandu ialah pemberian makanan tambahan yang merupakan acuan dalam memenuhi permasalahan gizi pada balita. Akan tetapi setelah ditelusuri bahwa, pemberian makanan tambahan di posyandu sebagian besar masih dianggap sangat lemah. Dimana, menu untuk makanan tambahan di posyandu sangat terbatas dan juga belum bervariasi, bahkan biasanya tidak lepas dari bubur kacang hijau dan telur saja. Hal ini tentu akan memicu kebosanan pada balita dan dapat mempengaruhi kunjungan balita keposyandu. Untuk itu perlu diciptakan makanan bergizi yang lebih bervariasi yang diperoleh dari bahan makanan lokal, salah satunya ialah daun kelor (Restusari dkk., 2016).

Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman yang banyak tumbuh di daerah tropis seperti di Indonesia. Kelor dikenal di seluruh dunia sebagai tanaman fungsional yang sangat bergizi dan berkhasiat. WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi) (Amini dkk., 2021). Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Daun kelor mengandung zat besi lebih tinggi daripada sayuran lainnya yaitu sebesar 17,2 mg/100 g (Aminah dkk., 2015).

Tanaman kelor merupakan salah satu tanaman pangan lokal khas Sulawesi Tengah yang banyak ditemukan di Kabupaten Sigi salah satunya di wilayah kerja Puskesmas Kinovaro. Beberapa desa di wilayah kerja Puskesmas Kinovaro terutama di desa Daenggune memiliki banyak sekali tanaman kelor yang hanya dijadikan sebagai tanaman pagar rumah warga serta dibuat olahan sayur yang diolah menjadi sayur bening dan disantan. Pengolahan daun kelor yang sama setiap hari disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dari masyarakat mengenai pengolahan daun kelor. Sehingga berdasarkan hal di atas, Kami selaku Mahasiswa KKN Posko 1 desa Daenggune memiliki inisiatif untuk melakukan pelatihan Pembuatan Makanan Tambahan dengan bahan dasar Kelor, agar PMT pada balita setiap bulannya lebih bervariasi dan dapat diterapkan baik oleh ibu, balita maupun kader posyandu agar dapat meningkatkan status gizi balita dan dapat meningkatkan pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya variasi menu untuk makanan tambahan. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk menambah pengetahuan kader Posyandu balita dan masyarakat tentang jenis PMT yang berbasis pangan lokal di Desa Daenggune Kecamatan Kinovaro.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Balai desa Daenggune, kecamatan Kinovaro, kabupaten Sigi. Kegiatan persiapan dilakukan dari tanggal 11 September 2022 dan tahap kegiatan pelatihan pembuatan PMT Puding Lumut Kelor Kelapa bagi anak balita pada tanggal 21 September 2022. Kegiatan pelatihan ini dihadiri sebanyak 7 peserta yang terdiri dari kader dan masyarakat desa Daenggune.

Metode yang dilakukan untuk kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu metode ceramah, diskusi dan melatih kader serta masyarakat dalam pembuatan PMT Puding Kelor Kelapa untuk anak balita. Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan rangkaian dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata Program Studi Gizi Universitas Widya Nusantara tahun 2022 serta kegiatan *competitive grant* penurunan stunting dari Asosiasi Institusi Perguruan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) dengan judul “Inisiatif Pemetaan Sosial dan Pendampingan Percepatan Penurunan Stunting (INI MASA PENTING)”. Indikator keberhasilan dalam kegiatan ini adalah minimal 50% peserta (maksimal 10 orang peserta) datang dalam pelatihan pembuatan makanan tambahan Puding Kelor Kelapa untuk anak balita. Berikut merupakan tahapan-tahapan kegiatan ini yaitu:

1. Persiapan alat dan bahan pelatihan

Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan menyediakan alat dan bahan yang akan digunakan agar memudahkan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini. Alat yang digunakan dalam pelatihan ini adalah kompor, panci, spatula, gelas, sendok, blender, saringan dan cetakan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Puding Lumut Kelor Kelapa terbagi menjadi dua lapisan dimana untuk bahan pada lapisan pertama yaitu gula, air, daun pandan, daging kelapa, susu bubuk dan bubuk agar-agar. Selain itu, untuk lapisan kedua membutuhkan bahan yaitu daun kelor, bubuk agar-agar, garam, vanilla, gula pasir, daun pandan, air, telur dan santan.

2. Proses uji coba formula PMT Puding Kelor Kelapa untuk anak balita

Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui formula yang tepat untuk PMT Puding Lumut Kelor Kelapa yang disukai anak balita. Proses uji coba pembuatan Puding Lumut Kelor Kepala dilakukan dari tanggal 18 September sampai dengan 20 September 2022. Formula yang tepat dalam pembuatan Puding Kelor Kelapa untuk lapisan pertama yaitu; 50 gram gula, 600 ml air, 1 lembar daun pandan, 400 gram daging kelapa, 1 bungkus bubuk agar-agar, dan 1 bungkus susu bubuk, sedangkan untuk lapisan kedua yaitu; 55 gram daun kelor, 1 bungkus bubuk agar-agar, 1 sendok

teh garam, ½ sendok teh vanilla, 100 gram gula pasir, 4 lembar daun pandan, 700 ml air, 2 butir telur dan 2 bungkus santan instan ukuran 65 ml. Cara pembuatan Puding Lumut Kelor Kelapa yaitu terbagi menjadi dua tahap sebagai berikut:

1. Lapisan Pertama: (i) Siapkan alat dan bahan, (ii) Masukkan kelapa muda ke dalam cetakan, (iii) Kemudian, masukan bubuk agar-agar, susu bubuk dan gula ke dalam panci, (iv) Setelah itu, masukan daun pandan ke dalam panci, (v) Dituang air dan aduk dengan merata, (vi) Dinyalakan api sedang dan masak hingga mendidih, (vii) Setelah mendidih, tuang ke dalam cetakan yang sudah diberikan daging kelapa.
2. Lapisan Kedua: (i) Siapkan alat dan bahan, (ii) Dicuci daun kelor hingga bersih dan tiriskan, (iii) Dimasukkan daun kelor ke dalam blender dan tambahkan daun pandan serta air secukupnya, (iv) Blender sampai halus dan saring, (v) Disiapkan wadah, masukan telur yang sudah dipecahkan dan gula pasir serta dikocok, (vi) Ditambahkan santan, garam, vanilla dan bubuk agar-agar, lalu diaduk secara merata, (vii) Setelah itu, masukan ke dalam panci, (viii) Kemudian, saring kembali air kelor dan tuang ke dalam panci, (ix) Dimasak dengan menggunakan api kecil lalu didiamkan, (x) Ditunggu hingga membentuk seperti lumut dan diaduk rata, (xi) Setelah itu, dituang ke dalam cetakan yang sudah ada lapisan pertama namun sebelum itu lapisan pertama ditusuk-tusuk terlebih dahulu, (xii) Puding Lumut Kelor Kelapa siap disajikan

Pelatihan pembuatan PMT Puding Lumut Kelor Kelapa yang terdiri dari dua kegiatan yaitu pemberian edukasi pentingnya PMT untuk anak balita dan demo pembuatan PMT Puding Lumut Kelor Kelapa untuk anak balita.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakn di balai desa Daenggune, kecamatan Kinovaro, kabupaten Sigi dan dihadiri sebanyak 7 peserta. Kegiatan ini terdiri dari dua kegiatan yaitu pemberian edukasi pentingnya PMT untuk anak balita dan demo masak pembuatan PMT Puding Lumut Kelor Kelapa untuk anak balita.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pengetahuan merupakan usaha dari seseorang yang mencari tahu terlebih dahulu terhadap rangsangan berupa objek dari luar melalui proses sensori dan interaksi antara dirinya dengan lingkungan sosial sehingga memperoleh pengetahuan baru tentang suatu objek (Ahmad dkk., 2023). Peran orang tua khususnya ibu yang berpendidikan memiliki pengaruh yang besar terhadap status gizi anak. Pendidikan sangat mempengaruhi status

gizi balita karena semakin tingginya pendidikan ibu maka mampu membuat ibu memberikan makanan yang bervariasi dengan mempertimbangkan pemenuhan gizi balita (Masri dkk., 2021). Selain itu, terdapat faktor lain yang mempengaruhi status gizi balita yaitu faktor ekonomi (Amini dkk., 2021).

Pelatihan pembuatan PMT yang dilakukan ini menggunakan metode demonstrasi. Metode pelatihan dengan teknik demonstrasi yang memberikan efektivitas bermakna secara nyata. Selain itu, cara ini langsung memperlihatkan teknik mengolah PMT dengan jelas dan dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan (Fajar dkk., 2022). Hal ini dibuktikan dengan penelitian bahwa terjadi peningkatan pengetahuan sesudah diberikan pelatihan pembuatan PMT dengan metode demonstrasi. Metode pelatihan dengan demonstrasi membuat informasi yang didapatkan oleh kelompok sasaran lebih mudah dipahami dan dipraktikkan kembali karena mudah diingat (Asmi & Alamsah, 2022).

Berdasarkan hasil penelitian, puding Lumut Kelor Kelapa yang dibuat dengan formula ini didapatkan sebanyak 16 cetakan atau porsi. Kandungan gizi yang didapatkan untuk 1 porsi Puding Kelor Kelapa yaitu: energi 69,68 kkal; protein 2,23 gram; lemak 5 gram; dan karbohidrat 3 gram.



Gambar 1. PMT puding kelor kelapa

Selama kegiatan pembuatan ini didapati bahwa terjadi peningkatan wawasan kader dan masyarakat mengenai PMT untuk anak balita. Hal ini ditunjukkan kader dan masyarakat tidak lagi berpikiran bahwa kelor hanya dijadikan sebagai sayuran namun dapat juga dibuat sebagai cemilan yang sehat untuk anak balita. Selain itu, antusias dari kader dan masyarakat sangat perlu diapresiasi. Terdapat juga hambatan yang dialami pada saat pelatihan yaitu masih adanya masyarakat atau kader yang belum sempat mengikuti kegiatan karena adanya kesibukan lain.

Hasil penelitian terdahulu membuktikan bahwa pemberian PMT dengan metode demonstrasi sangat berpengaruh terhadap pengetahuan kelompok sasaran. Secara umum,

penelitian mengenai PMT dapat meningkatkan berat badan anak balita (Rajabi dkk., 2022). Penelitian lain juga menyebutkan pemberian PMT dengan pangan lokal seperti kelor mampu dalam menurunkan angka kejadian gizi kurang (*underweight*) (Sofwatun dkk., 2020). Pemberian Makanan Tambahan berbasis bahan pangan lokal semakin banyak dikembangkan di Indonesia. Hal ini disebabkan karena kandungan gizi yang banyak dikandung dalam bahan pangan lokal sehingga diperlukan kreativitas dalam mengolah makanan untuk menarik minat anak untuk konsumsi PMT. Salah satu contohnya makanan yang dibuat menarik minat anak adalah donat yang dibuat dengan bahan dasar ubi ungu (Anugrah & Suryani, 2020).



Gambar 2. Demo masak PMT puding lumut kelor anak balita

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan di desa Daenggune, kecamatan Kinovaro, kabupaten Sigi, dihadiri oleh 7 peserta yaitu ibu kader dan masyarakat desa Daenggune berjalan dengan lancar serta efektif. Kegiatan ini merupakan upaya dalam meningkatkan pengetahuan peserta terkait pelatihan pembuatan PMT Puding Kelor Kelapa. Pengetahuan yang meningkat akan mendukung peningkatan keterampilan dari peserta dalam membuat PMT yang berbasis pangan lokal lainnya. Peserta yang hadir diharapkan mampu menerapkan apa yang sudah diperoleh selama kegiatan ini, sehingga akan menjadi salah satu upaya dalam mencegah masalah gizi pada anak balita di desa Daenggune.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Asosiasi Institusi Perguruan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) dan Universitas Widya Nusantara yang telah memberikan dana dalam

pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di desa Daenggune, kecamatan Kinovaro, kabupaten Sigi tahun 2022

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Z. F., Dulahu, W. Y., & Aulia, U. (2023). Sosialisasi dan Konseling Pencegahan Stunting Serta Pemberian Makanan Tambahan berbahan Daun Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 2(1), 14–21.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2), 35–44.
- Amini, N. A., Kriswantriyono, A., Syarief, R., Hidayat, D. W., & Sholekhah, S. I. (2021). Analisa Manfaat Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Baku Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Balita dan Manula di Kelurahan Muara Rapak, Kota Balikpapan. *Jurnal Resolusi Konflik, CSR, dan Pemberdayaan*, 6(1), 35–48.
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150–158.
- Asmi, N. F., & Alamsah, D. (2022). Edukasi Pembuatan Menu PMT Berbasis Pangan Lokal pada Kader Posyandu Puskesmas Mekar Mukti. *Poltekita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4), 816–824. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v3i4.1215>
- Fajar, S. A., Anggraini, C. D., & Husnul, N. (2022). The Effectiveness of Supplementary feeding On the Nutritional Status of Puskesmas Citeras Garut Regency. *Nutrition Scientific Journal*, 1(1), 30–40. <https://doi.org/10.37058/nsj.v1i1.5975>
- Jayadi, Y. I., Syarfaini, Ansyar, D. I., Alam, S., & Sayyidinna, D. A. (2021). Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan Anak Balita Pada Masa Pandemi Covid 19 di Puskesmas Kabupaten Gowa. *Al Gizzai: Public Health Nutrition Journal*, 1(2), 89–102. <https://doi.org/10.24252/algizzai.v1i2.21998>
- Masri, E., Sari, W. K., & Yensasnidar, Y. (2021). Efektifitas Pemberian Makanan Tambahan dan Konseling Gizi dalam Perbaikan Status Gizi Balita. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 7(2), 28–35. <https://doi.org/10.33653/jkp.v7i2.516>
- Muliyati, H., & Hutagaol, I. O. (2020). Formulasi Biskuit Sumber Energi Dan Protein dari Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tulang Ikan Sidat (*Anguila Sp*) untuk Baduta Stunting. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 4(1), 11–21.
- Naelasari, D. N., & Nurmaningsih. (2022). The Effectiveness of Training on Making Local Food- Based pmt in Increasing the Knowledge of Mothers of Toddlers in Preventing Stunting in the Tanjung Karang Health Center Work Area. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 4(3), 921–928.
- Putri, E. M. S., & Rahardjo, B. B. (2021). Program Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan pada Balita Gizi Kurang. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 337–345.

- Rajabi, T., Schell, S. K., Agapova, S. E., Hassan, A., Zalta, M., Wegner, D. R., Callaghan-gillespie, M., Koroma, A., Kamara, M. T., Manary, M. J., & Stephenson, K. B. (2022). Supplementary Feeding of Moderately Wasted Children in Sierra Leone Reduces Severe Acute Malnutrition and Death When Compared with Nutrition Counseling : A Retrospective Cohort Study. *The Journal of Nutrition Community and International Nutrition*, 152(4), 1149–1158.
- Restusari, L., Muharni, Fitri, Aziz, A., & Atasasih, H. (2016). Pelatihan Pembuatan Makanan Tambahan dengan Bahan Dasar Tempe untuk Balita di Posyandu Wilayah Kerja Puskesmas Limapuluh Kota Pekanbaru. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 5(2), 113–117.
- Safrina, S., & Putri, E. S. (2022). Hubungan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan Resiko Kejadian Stunting Pada Balita. *Jurnal Biology Education*, 10(1), 78–90. <https://doi.org/10.32672/jbe.v10i1.4119>
- Sofwatun, N., Bryan, C., Siska, V., & Nurmalasari. (2020). Local Regulation as a Nutritional Improvement Solution : Case Study of Moringa Program in West Sumbawa. *Journal Nutrition Science and Vitamology*, 66, 122–128.