

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. *Stunting*

1. Pengertian *Stunting*

Stunting ialah kelainan dalam pertumbuhan fisik yang dicirikan oleh perlambatan laju pertumbuhan serta konsekuensi dari keseimbangan gizi yang tidak seimbang. Parameter yang digunakan untuk menilai kondisi *stunting* telah ditetapkan oleh Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) pada tahun 2021, dengan acuan pada indeks tinggi badan menurut usia (TB/U) dan nilai ambang batas z-score <-2 SD dianggap sebagai tanda terjadinya *stunting* (Andriansyah et al., 2022).

Angka kejadian *stunting* di Indonesia mengalami penurunan dari tahun 2018, 2019, dan 2021. Menurut data dari Riset Kesehatan Dasar (Rikesdas) dan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) angka tersebut adalah 30,8%, 28%, dan 24,4% secara berurutan. Perlu diperhatikan bahwa prevalensi *stunting* ini menunjukkan tren meningkat pada tahun 2010 dan 2007, yakni sebesar 35,6% dan 36,8% (Yadika et al., 2019).

Parameter antropometri merupakan dasar dalam mengevaluasi status gizi. Kombinasi beberapa parameter ini dikenal sebagai indeks antropometri. Standar yang digunakan dalam menilai status gizi anak berdasarkan tinggi badan menurut usia (TB/U) memiliki ambang batas yang ditetapkan sebagai berikut:

Tabel 1. Klasifikasi dan Ambang Batas Status Gizi Anak Berdasarkan Indeks TB/U

Indeks	Status Gizi	Z-score
TB/U	Sangat pendek	<-3 SD
	Pendek	-3 s/d <-2 SD
	Normal	-2 s/d $+3$ SD
	Tinggi	$>+3$ SD

Sumber : Permenkes, 2020

Kemudian dikategorikan menjadi 2, yaitu:

- a. *Stunting*: terdiri dari sangat pendek dan pendek
- b. Non *Stunting*: terdiri dari normal dan tinggi

2. Faktor Penyebab Terjadi *Stunting*

Kejadian *stunting* bisa dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk defisiensi asupan zat gizi makro seperti karbohidrat, protein, dan lemak. Namun, penting untuk diingat bahwa juga terdapat faktor-faktor lain seperti asupan mineral mikro seperti kalsium juga perlu diperhatikan (Andriansyah et al., 2022). Berdasarkan UNICEF, WHO, dan The World Bank (2014), faktor utama yang berperan sebagai pemicu *stunting* melibatkan ketidakseimbangan asupan pangan yang melibatkan berbagai komponen gizi (karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, dan air), bersama dengan kondisi penyakit yang dihadapi. Keadaan *stunting* muncul akibat hasil akumulasi dari pertumbuhan linear yang terganggu, yang berasal dari kelangkaan asupan gizi yang berkelanjutan dan beban morbiditas yang tinggi dari infeksi penyakit. Kondisi ini bisa berupa kombinasi dari kedua faktor tersebut (Sudiarmanto & Sumarmi, 2020).

3. Dampak *Stunting*

Stunting yang terjadi selama masa anak-anak akan berkontribusi pada pertumbuhan tinggi badan yang terhambat, peluang rendah untuk melanjutkan pendidikan formal, dan risiko penurunan berat badan pada bayi yang dilahirkan oleh generasi mendatang. *Stunting* memiliki gejala seperti pertumbuhan yang terlambat pada tinggi badan dan gigi, anak lebih pendiam, serta dapat memperlambat pubertas.

Malnutrisi kronis yang terjadi selama periode prenatal dan dua tahun pertama kehidupan anak memiliki potensi penurunan kapasitas kognitif serta performa fisik yang lebih rendah pada jangka panjang. Dampak ini pada akhirnya dapat berujung pada penurunan produktivitas individu, perlambatan pertumbuhan ekonomi suatu negara, dan memperpanjang siklus kemiskinan (Dasman, 2019).

Proses terjadinya *stunting* disebabkan oleh kekurangan asupan zat gizi yang diperlukan dan juga paparan berulang terhadap infeksi.

Kondisi ini menyebabkan keterlambatan dalam perkembangan fungsi kognitif dan kerusakan kognitif yang bersifat permanen. Dampak dari *stunting* dapat dilihat dari fakta bahwa *stunting* pada usia 24 bulan terkait dengan penurunan usia awal memasuki sekolah sebanyak 0,9 tahun, yang berarti anak-anak memulai pendidikan mereka lebih lambat. Selain itu, *stunting* pada usia tersebut juga meningkatkan risiko tinggal kelas di sekolah sebesar 16% (Nurmalasari et al., 2020).

B. Anak Sekolah

1. Kebutuhan Anak Sekolah

Zat gizi pada anak usia sekolah memiliki peran penting sebagai bahan mendukung pertumbuhan tubuh, menyediakan sumber energi yang diperlukan untuk aktivitas fisik, memperkuat sistem kekebalan tubuh, serta mempersiapkan tubuh untuk pertumbuhan yang akan terjadi selama masa remaja, terutama menjelang periode pubertas. Zat gizi ini memastikan ketersediaan nutrisi yang cukup dalam tubuh untuk mendukung pertumbuhan yang optimal selama fase remaja (Sudiarmanto & Sumarmi, 2020).

Dalam siklus kehidupan, anak mengalami periode pertumbuhan yang dikenal sebagai pertumbuhan pesat (*growth spurt*). Selama periode ini, anak mengalami pertumbuhan yang sangat cepat sesuai dengan predisposisi genetik mereka, mengakibatkan perbedaan tinggi badan yang mulai terlihat. Pada rentang usia anak 6-12 tahun, mereka lebih banyak menghabiskan waktu di luar rumah, terlibat dalam bermain serta olahraga. Waktu istirahat yang diambil selama aktivitas tersebut sebaiknya dimanfaatkan untuk mengonsumsi makanan guna memenuhi kebutuhan mereka. Mengonsumsi asupan yang memadai setiap harinya sangat berperan penting dalam memfasilitasi proses pertumbuhan dan perkembangan anak (Wibowo & Dasuk, 2020).

Anak laki-laki dan perempuan berusia mencapai usia 9 tahun memiliki kebutuhan gizi yang sama, yaitu sebelum memasuki masa pubertas. Namun, pada saat usia mereka 10-12 tahun, kebutuhan gizi anak laki-laki cenderung lebih tinggi. Perbedaan ini berkaitan dengan

perkembangan fisik yang berbeda antara keduanya. Pada anak laki-laki mengalami perkembangan otot yang lebih signifikan, sementara anak perempuan cenderung mengalami penumpukan lemak sebagai bagian dari perkembangan tubuh mereka.

Perbedaan dalam pola perkembangan ini juga menjadi faktor yang menyebabkan perbedaan Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada anak laki-laki dan perempuan usia 10-12 tahun. Hal ini mencerminkan kebutuhan nutrisi yang lebih tinggi untuk mendukung perkembangan fisik yang berbeda antara kedua jenis kelamin selama masa prapubertas (Baiq Qamariyah & Triska Susila Nindya, 2018).

2. Masalah Gizi Pada Anak Sekolah

Tingkat kejadian *stunting* pada anak (5-12 tahun) di Indonesia telah mencapai 30,7%. Pada periode ini, pertumbuhan anak sudah memasuki fase yang lebih perlahan. Menurut studi yang dilakukan oleh Andriani dan Wirjatmadi pada tahun 2012, pertumbuhan anak memasuki periode tiga tahun pertama yang ditandai oleh tingkat pertumbuhan yang cepat, namun kemudian akan mengalami penurunan selama periode prasekolah dan masa sekolah.

Faktor-faktor yang dapat memperburuk kondisi gizi anak meliputi bahan makanan yang dipilih tidak tepat, tidak membiasakan makan pagi, yang pada akhirnya dipengaruhi oleh praktik di rumah, serta konsumsi sering jajanan yang memiliki nilai gizi yang tidak seimbang atau rendah. Selain itu, kegiatan bermain yang berlebihan dapat membuat anak lelah dan mengurangi nafsu makannya (Moehji, 2017).

C. Asupan Kalsium

1. Pengertian Kalsium

Kalsium termasuk jenis makromineral paling melimpah dalam tubuh manusia, dengan jumlah sekitar 100 gram. Kebutuhan akan kalsium harus cukup memadai melalui konsumsi makanan harian, pada proses penyerapan kalsium dibantu oleh vitamin D, hormon pertumbuhan, dan hormon kalsitonin. Namun, terdapat faktor-faktor

yang dapat menghambat penyerapan kalsium. Beberapa di antaranya adalah lingkungan pH yang bersifat alkalis, gangguan dalam absorpsi lemak, serta peningkatan kandungan fosfat dan oksalat (Wibowo & Dasuk, 2020).

Menurut Angka Kecukupan Gizi (2019) rata-rata kebutuhan Kalsium menurut golongan umurnya yaitu dapat dilihat di tabel 2.

Tabel 2. Angka Kebutuhan Kalsium Berdasarkan Umur

Umur (Tahun)	Kebutuhan Kalsium (mg)
4-6	1000
7-9	1000
10-12	1200

Sumber : Angka Kecukupan Gizi (2019)

2. Fungsi Kalsium

Kalsium memiliki peran penting dalam membentuk serta memelihara kekuatan tulang dan gigi. Selain itu, kalsium juga diperlukan pada kegiatan metabolisme tubuh, transmisi impuls saraf, regulasi detak jantung, kontraksi otot, serta berkontribusi pada pembentukan energi. Kalsium juga mempercepat proses pembekuan darah dan berperan dalam mengaktifkan sistem pertahanan tubuh (Andriansyah et al., 2022).

Selama proses pertumbuhan, kebutuhan mineralisasi tulang meningkat secara signifikan. Kekurangan asupan kalsium dalam periode ini dapat menyebabkan mineralisasi pada matriks tulang baru terhambat serta disfungsi pada sel osteoblas. Kondisi kurang akan kalsium akan mempengaruhi pertumbuhan tulang linear, terutama bila kandungan kalsium dalam tulang jauh di bawah 50% dari seharusnya (Sari et al., 2016).

3. Peran Kalsium Terhadap Pertumbuhan Tulang

Pada masa kanak-kanak dan masa remaja, asupan kalsium yang memadai memiliki peran dalam mempromosikan akumulasi massa tulang yang lebih besar. Seiring waktu, sebagian kalsium harian akan hilang melalui berbagai cara seperti ekskresi melalui urin dan feses,

melalui keringat, dan juga melalui paru-paru saat bernapas. Mengonsumsi kalsium yang cukup setiap hari akan membantu menggantikan kalsium yang hilang tersebut.

Asupan kalsium yang kurang dapat meningkatkan risiko terjadinya patah tulang (fraktur) pada anak dan juga menghambat kemampuan tubuh untuk membangun tulang dengan optimal. Oleh karena itu, memenuhi kebutuhan kalsium sejak dini merupakan langkah penting untuk menjaga kesehatan tulang anak dan mencegah masalah tulang di masa depan (Wibowo & Dasuk, 2020).

Pembentukan tulang mempunyai komponen utama yaitu kalsium yang berperan sebagai elemen mineralisasi dalam bentuk kalsium fosfat untuk memberikan struktur yang kuat bagi kerangka. Pada tubuh kalsium hampir 99% terdapat pada tulang, Sebagian sisanya terdapat dalam darah, cairan ekstraseluler, otot dan jaringan lainnya. Kalsium bertanggung dalam mediasi kontraksi otot, kontraksi dan vasodilatasi pembuluh darah, sebagai transmisi impuls saraf serta sebagai alat komunikasi antara intra dan ekstraseluler. Dalam serum orang dewasa konsentrasi kalsium pada normalnya berada pada level 4.65–5.28 mg/dL atau 1.16–1.32 mmol/L, sedangkan anak-anak berkisaran pada 4.80–5.52 mg/dL atau 1.20–1.38 mmol/L (Vannucci et al., 2018).

Kelenjar paratonoid akan meningkat jika konsentrasi kalsium serum rendah, reseptor PTH di tulang akan mensekresi PTH untuk bekerja melepaskan kalsium, selanjutnya ginjal terjadi peningkatan dalam reabsorpsi kalsium tubular sehingga ekskresi kalsium urin akan berkurang. Di dalam usus terjadi peningkatan penyerapan aktif untuk kalsium karena adanya rangsangan dari PTH pada sekresi 1.25 (OH)₂D yang mengaktifkan reseptor vitamin D (VDR) (Lu et al., 2019). Hormone kalsitonin akan dikeluarkan oleh kelenjar tiroid jika sebaliknya kalsium terjadi peningkatan dan melalui umpan balik negative PTH mensekresi 1.25 (OH)₂D. Kunci dalam

mempertahankan homeostasis kalsium pada orang sehat yaitu mekanisme umpan balik tersebut (Hernández-Becerra et al., 2017).

D. Pemberian Makanan Tambahan

Program Penyediaan Makanan Tambahan (PMT-AS) berbasis pangan lokal merupakan langkah pendukung terhadap program PMT-AS nasional. Program ini bertujuan untuk mencapai beberapa tujuan, di antaranya meningkatkan kapasitas belajar siswa, meningkatkan pemahaman sikap terkait gizi dan kebersihan diri, aksesibilitas atau keterjangkauan terhadap makanan lokal yang seimbang, kaya gizi dan beragam, serta mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam mengolah makanan lokal.

Produk olahan daging, seperti nugget dan sosis, menjadi favorit masyarakat terutama di kalangan anak-anak. Hasil dari survei pada tahun 2010 yang dilakukan oleh sebuah perusahaan swasta di Indonesia menunjukkan bahwa tingkat konsumsi produk olahan daging seperti sosis dan nugget terus mengalami pertumbuhan yang positif di kalangan masyarakat. Rata-rata pertumbuhan konsumsi sosis oleh masyarakat Indonesia sekitar 4,46% per tahun (Darmadi et al., 2019).

Dalam mengembangkan pangan lokal berbahan dasar ikan lemuru dengan tepung biji durian sebagai makanan tambahan, perlu memperhatikan kandungan gizi serta harga yang terjangkau bagi masyarakat. Selain itu, proses pengolahan juga perlu diambil dalam pertimbangan, disesuaikan dengan karakteristik produk dan kebiasaan masyarakat setempat.

Pantai Labu, yang menjadi penghasil ikan lemuru, menjadi salah satu tempat observasi. Ikan lemuru merupakan jenis ikan yang mudah ditemukan di wilayah tersebut dengan harga yang terjangkau. Namun, pemanfaatan ikan lemuru masih belum optimal, terutama karena ikan tersebut lebih banyak dijual dalam bentuk segar dan hanya diolah dalam skala rumah tangga sebagai bahan lauk pauk.

Dengan demikian, pengembangan makanan tambahan berbahan ikan lemuru dengan tepung biji durian mempunyai potensi untuk memberikan nilai tambah pada bahan lokal yang ada, memberikan pilihan makanan

yang lebih bernutrisi bagi masyarakat, serta mendukung pemanfaatan sumber daya ikan yang lebih efisien.

E. Nugget

1. Pengertian Nugget

Nugget ialah sejenis produk olahan yang terbuat dari daging yang telah dibekukan. Bahan utama yang dibutuhkan dalam pembuatan nugget ialah daging sapi atau ayam. Proses pembuatan nugget dimulai dengan menggiling daging yang akan digunakan, lalu ditambahkan bumbu sesuai resep. Campuran ini kemudian dicetak dalam berbagai bentuk, biasanya persegi atau lingkaran, dan permukaannya dilapisi dengan tepung roti. Proses selanjutnya adalah penggorengan hingga mendapatkan tekstur luar yang renyah. Salah satu keunggulan nugget adalah kemampuannya untuk tahan lama jika disimpan di dalam freezer (Alamsyah et al., 2019).

2. Alat Pembuatan Nugget

- Baskom
- Blender
- Loyang
- Dandang kukusan
- Pisau
- Talenan

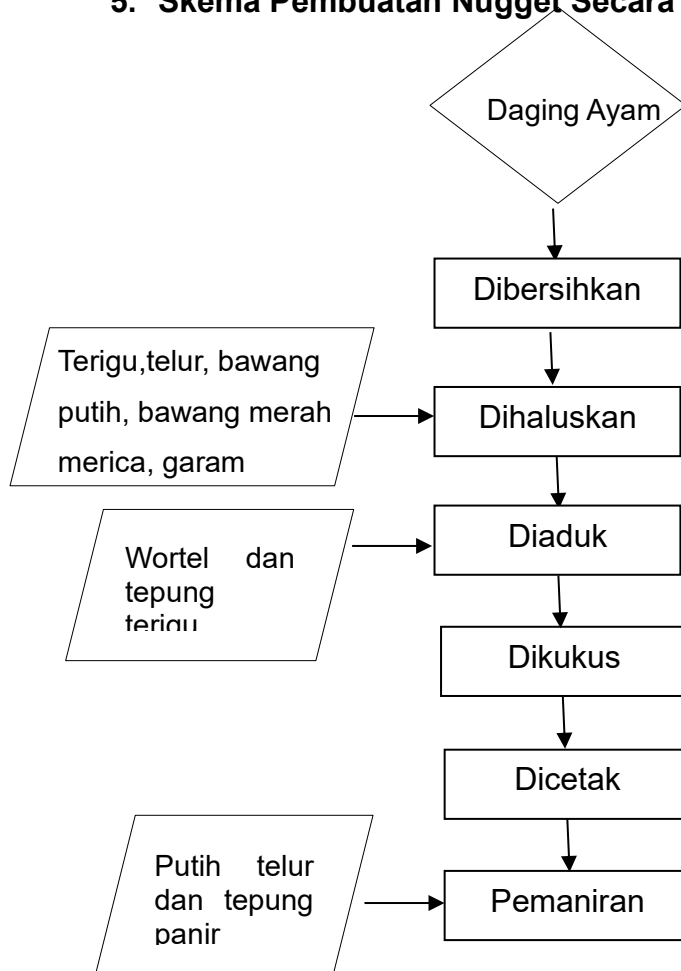
3. Bahan Pembuatan Nugget

- Daging ayam
- Wortel
- Bawang putih
- Bawang merah
- Daun bawang
- Tepung terigu
- Kemiri
- merica
- Gula
- Garam

4. Cara Pembuatan Nugget Secara Umum

- Langkah pertama adalah mencampur daging ayam yang telah digiling dengan telur, bawang putih, dan bawang merah. Campuran bahan ini lalu dihaluskan menggunakan blender.
- Setelah itu, adonan diaduk dan ditambahkan wortel dan tepung terigu, serta garam dan lada.
- Adonan nugget selanjutnya dikukus sampai menjadi adonan yang padat dan kenyal, sekitar 30 menit.
- Proses berikutnya adalah pencetakan adonan nugget dan dilanjutkan dengan merendamnya dalam kuning telur serta membalurnya dengan tepung panir.
- Untuk memastikan tepung panir menempel dengan baik pada nugget saat digoreng, nugget perlu disimpan dalam kulkas selama minimal 1 jam sebelum proses penggorengan.

5. Skema Pembuatan Nugget Secara Umum



Gambar 1. Skema Pembuatan Nugget Secara Umum

6. SNI Nugget

Tabel 3. Syarat Mutu Nugget

Parameter Uji	Satuan	Persyaratan
a. Sensori		Min 7 (Skor 3-9)
b. Kimia		
• Kadar air	%	Maks 00,0
• Kadar abu	%	Maks 2,5
• Kadar protein	%	Maks 5,0
• Kadar lemak	%	Maks 15,0
c. Cemarkan Mikroba		
• ALT	Koloni/g	Maks 5×10^4
• Escherichia coli	APM/g	<3
• Salmonella	-	Negative
• Vibrio cholerae	-	Negative
• Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks 1×10^2
d. Cemarkan Logam		
• Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,1
• Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
• Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,3
• Arsen (As)	mg/kg	Maks 1,0
• Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
e. Cemarkan fisik		
• Filth	-	0

Sumber : SNI 7758:2013

F. Ikan Lemuru

1. Pengertian Ikan Lemuru

Ikan lemuru adalah ikan jenis kecil yang banyak dijumpai pada perairan laut dangkal di berbagai wilayah Indonesia. Ikan ini umumnya mendiami perairan pantai. Kehidupan ikan ini di sekitar perairan pantai memberikannya toleransi terhadap salinitas yang rendah, sehingga menjadikannya cocok untuk habitatnya (Sihombing et al., 2017).

2. Kandungan Zat Gizi Ikan Lemuru

Kandungan zat gizi ikan lemuru dapat dilihat pada tabel 4 :

Tabel 4. Kandungan Gizi Ikan Lemuru (dalam 100 gr)

Kandungan Gizi	
Energi	112 Kkal
Protein	20 gr
Lemak	3 gr
Kalsium	20 mg
Zat besi	2 mg

Sumber : Sihombing, 2017

G. Biji Durian

1. Pengertian Biji Durian

Biji durian memiliki bentuk seperti bulat telur dan terdiri dari dua bagian atau keping. Warna biji durian bervariasi dari putih kekuningan hingga coklat dan memiliki lendir atau getah, tergantung pada jenis dan kematangan durian. Kandungan pati dalam biji durian cukup tinggi, oleh karena itu biji ini memiliki potensi sebagai pengganti bahan makanan lain (Sugeng et al., 2021).

2. Kandungan Zat Gizi Biji Durian

Tabel 5. Kandungan Gizi Per 100 gr Biji Durian

Kandungan Gizi	
Energi	204,4 kkal
Karbohidrat	47,6 gr
Protein	2,6 gr
Lemak	0,4 gr
Kalsium	17 mg
Besi	1,0 mg
kalium	962 mg
Fosfor	68 mg

Sumber : Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat (2017)

3. Tepung Biji Durian

a) Pengertian Tepung Biji Durian

Tepung biji durian adalah jenis tepung yang berasal dari pengolahan biji durian. Tepung ini memiliki potensi sebagai bahan utama dalam berbagai produk pangan olahan. Keunggulan utama penggunaan tepung biji durian adalah dapat mengurangi ketergantungan pada impor tepung dari luar negeri, karena dapat dihasilkan dari sumber daya lokal seperti biji durian yang melimpah di daerah tertentu. Dengan demikian, penggunaan tepung biji durian mendukung konsep pangan berkelanjutan dan pemanfaatan sumber daya lokal yang lebih berkelanjutan (Prasetyo et al., 2018).

b) Kandungan Zat Gizi Tepung Biji Durian

Kandungan zat gizi tepung biji durian dapat dilihat pada tabel 6

Tabel 6. Kandungan Gizi Tepung Biji Durian (dalam 100 gr)

Kandungan Gizi	
Energi	388 kkal
Protein	8,97 gr
Lemak	1,14 gr
Kalsium	98 mg
Fosfor	13 mg

Sumber : (Martony et al., 2022)

H. Metode Food Recall 24 Jam

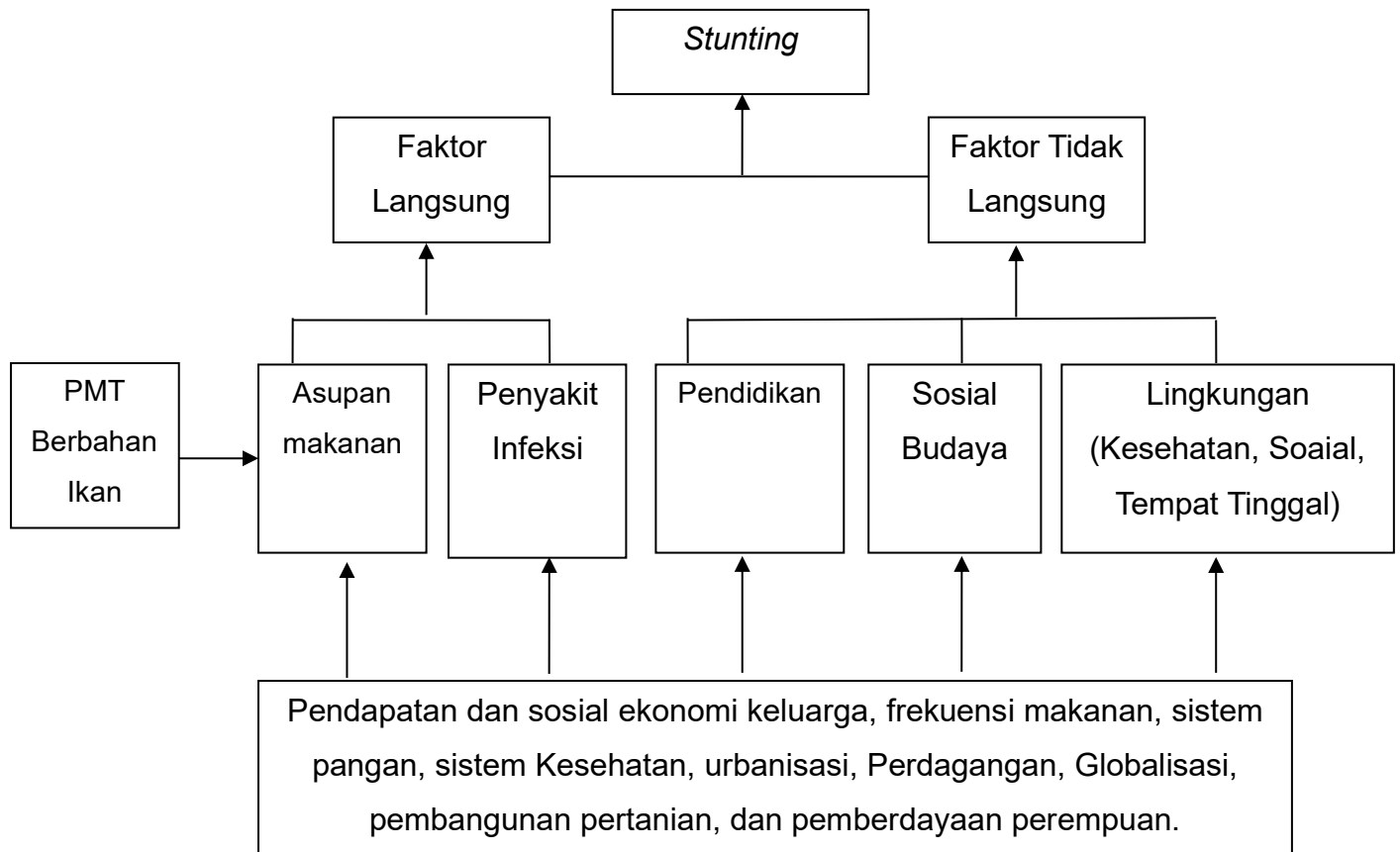
Metode "food recall 24 jam" digunakan untuk mendapatkan informasi tentang jenis dan jumlah asupan yang dikonsumsi oleh individu dalam periode 24 jam yang lalu. Metode ini lebih fokus pada aspek kualitatif dalam pengumpulan data. Namun, untuk mendapatkan informasi yang lebih kuantitatif, penting untuk mengukur dengan cermat jumlah asupan perindividu. Hal ini dapat dilakukan dengan menggunakan alat seperti sendok, gelas, piring, atau alat ukur rumah tangga lainnya.

Pengukuran ini dilaksanakan hanya satu kali dalam periode 24 jam, data yang didapatkan mungkin tidak sepenuhnya mewakili kebiasaan makan individu secara keseluruhan. Kebiasaan makan seseorang dapat bervariasi dari hari ke hari, dan satu pengukuran mungkin tidak mencakup variasi yang signifikan. Oleh karena itu, pengambilan data lebih dari sekali dapat memberikan gambaran yang lebih akurat tentang kebiasaan makan individu dalam jangka waktu tertentu.

Metode pelaksanaan food recall 24 jam dapat dilihat dibawah ini (berdasarkan Siradjuddin, 2018) :

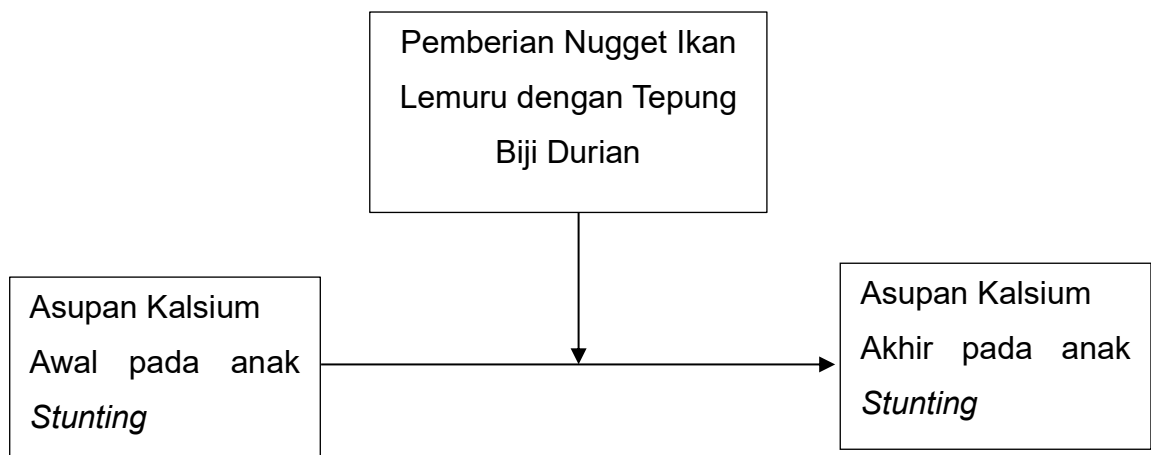
1. Facing atau pengenalan diri dan tujuan wawancara kepada responden dengan memulai dengan salam pengenalan dan percakapan informal.
2. Mengajukan pertanyaan kepada responden mengenai jadwal makan dari pagi setelah bangun tidur hingga menjelang malam sebelum tidur..
3. Sesudah waktu makan tercatat, kemudian tanyakan menu makanan yang dikonsumsi pada periode tersebut.
4. Merangkum kembali apa yang telah dijelaskan oleh responden mengenai jenis makanan dan minuman yang dikonsumsi.
5. Menanyakan bahan-bahan makanan, yang digunakan dalam menu makanan dan minuman yang dikonsumsi.
6. Jika responden tidak tahu bahan makanan, berikan referensi lokal tentang komposisi makanan dan resep.
7. Menanyakan berat makanan dengan pendekatan ukuran rumah tangga (URT), visualisasi seperti buku *food model* dan *food utensil*.
8. Tanyakan mengenai suplemen, apakah responden ada mengonsumsi
9. Lakukan review akhir dengan mengulangi kembali seluruh informasi untuk memastikan hasil yang akurat.
10. Selesaikan wawancara dengan memberikan salam dan ucapan terima kasih kepada responden.
11. Analisis Bahan Makanan: Setelah pengumpulan data, bahan makanan dapat dianalisis menjadi komposisi zat gizi menggunakan program Nutrisurvey atau alat analisis lainnya.

I. Kerangka Teori



Gambar 2. Modifikasi Kerangka Teori UNICEF 1997; IFRI, 2016; BAPPENAS 2018, disesuaikan dengan konteks Indonesia

J. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep

K. Definsi Operasional

Tabel 7. Definisi Operasional

No.	Variable	Definisi Operasional	Skala
1.	Intervensi Pemberian Nugget Ikan Lemuru dengan Tepung Biji Durian	Nugget ialah jenis makanan camilan yang digoreng, dibuat menggunakan bahan utama ikan lemuru yang dicampur dengan tepung biji durian. Intervensi pemberian nugget dilakukan selama periode 60 hari (tidak termasuk hari Minggu) pukul 08.30 hingga 10.00 WIB sebanyak 100 gram per porsi.	Ordinal
2.	Asupan kalsium	Data asupan kalsium dikumpulkan menggunakan metode food recall dengan frekuensi 3 x 24 jam. Data ini akan mencakup jumlah rata-rata asupan kalsium yang dikonsumsi oleh individu dalam 3 hari, termasuk saat di rumah dan di luar rumah, baik sebelum maupun setelah pemberian nugget.	Rasio
3.	Stunting	Menurut standar pertumbuhan anak dari Organisasi Kesehatan Dunia (World Health Organization/WHO) yang dikenal sebagai "Child Growth Standards," <i>stunting</i> berdasarkan indeks (PB/U) atau indeks (TB/U) dengan batas (z-score) ≤ -2 SD.	Rasio

L. Hipotesis

Ha = Ada pengaruh pemberian nugget ikan lemuru dengan tepung biji durian terhadap asupan kalsium anak *stunting* di SDN 106448 Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu.