

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kader

1. Pengertian Kader Posyandu

Kader Posyandu merupakan tenaga sukarela yang dipilih oleh dan untuk masyarakat dengan tugas utama mendukung kelancaran pelayanan kesehatan. Kader memiliki peran penting dalam kegiatan rutin Posyandu, bertanggung jawab memastikan partisipasi aktif masyarakat dalam setiap program yang diselenggarakan. Oleh karena itu, kader Posyandu diharapkan memiliki kemampuan dan motivasi untuk menggerakkan masyarakat agar berpartisipasi aktif demi tercapainya tujuan kesehatan masyarakat (Siregar, 2019).

Posyandu adalah kegiatan kesehatan yang dijalankan oleh masyarakat untuk memudahkan akses layanan dasar dan memberdayakan mereka dalam menjaga kesehatan. Posyandu berperan menurunkan kematian ibu dan bayi serta meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat. Selain layanan kesehatan, posyandu memberikan edukasi gizi seimbang, kebersihan, imunisasi, dan pencegahan penyakit seperti diare. Posyandu juga mendukung keluarga berencana dan mendorong pemanfaatan pekarangan rumah untuk menanam bahan pangan bergizi. Dengan cara ini, posyandu membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat secara menyeluruh. (Setyorini et al., 2023).

Dalam menjalankan tugasnya, kader mendapatkan pendampingan dan bimbingan dari tenaga kesehatan profesional, terutama untuk kegiatan yang memerlukan kompetensi khusus. Sebagai fasilitator kader memiliki peran penting dalam berbagai kegiatan kesehatan masyarakat serta berfungsi sebagai penggerak atau promotor kesehatan yang mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam program-program kesehatan. Keberadaan kader sering kali dikaitkan dengan pelaksanaan layanan kesehatan rutin di posyandu yang

bertujuan meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat secara keseluruhan (Sari Novita, Chiani Saraswati Haylian, 2020).

2. Tugas Kader Posyandu

Kader posyandu melakukan peran dan fungsi nya pada saat pelaksanaan posyandu , menurut (Didah, 2020) diantaranya yaitu melakukan pelaksanaan posyandu adalah dengan sistem 5 meja yaitu :

- a. Meja I : melayani pendaftaran balita, bayi, balita, ibu hamil, pasangan usia subur dan ibu mengandung.
- b. Meja II : melayani penimbangan berat badan.
- c. Meja III : melayani pengisian KMS (Kartu Menuju Sehat) berdasarkan hasil penimbangan berat badan.
- d. Meja IV : menampung informasi berat badan bayi atau balita yang naik atau tidak, ibu hamil dengan resiko tinggi, pasangan usia subur tidak jadi akseptor KB, pencegahan penyakit, pelayanan pemberi makanan tambahan , oralit, vitamin A, tablet besi, pil KB IKN pada kunjungan ulang.
- e. Meja V : memberikan imunisasi, konsultasi kehamilan, penyuluhan kesehatan, pengobatan dan pelayanan KB IUD atau suntik.

3. Peran Kader Posyandu

Kader berperan dibidang kesehatan dengan ada dua jenis, kader berperan dibidang Posyandu dan dibidang lain dari program Posyandu. Fungsi kader di Posyandu antara lain memberitahu hari dan jam buka Posyandu kepada sasaran Posyandu, menyiapkan peralatan pembangunan Posyandu, bekerja pada sistem 5 meja Posyandu, menyampaikan penyuluhan dan mempersiapkan PMT. Sedangkan Peran kader selain di dalam program Posyandu yaitu kunjungan rumah, meningkatkan upaya kesehatan lain sesuai permasalahan ke masyarakat sekitar dan melaporkan kegiatan yang telah di kerjakan (Magfira & Purnamasari, 2021).

4. Jenis–Jenis Kader Posyandu

Jenis kader merupakan kelompok relawan yang berkontribusi signifikan dalam mendukung berbagai layanan kesehatan di masyarakat. Setiap kader memiliki tugas dan tanggung jawab yang terfokus pada bidang tertentu, seperti kesehatan ibu dan anak, gizi, atau pencegahan penyakit. Menurut (Lukwan, 2018) jenis kader yaitu terdiri dari :

a. Kader Posyandu Balita

Kader yang bertugas di posyandu dengan pekerjaan rutin setiap bulannya yaitu pendaftaran, pencatatan, penimbangan bayi dan balita.

b. Kader Posyandu Lansia

Kader yang bertugas di posyandu lanjut usia dengan kegiatan rutin setiap bulannya, membantu petugas kesehatan saat pemeriksaan kesehatan pasien lansia.

c. Kader Masalah Gizi.

Kader yang menangani membantu petugas puskesmas dengan mengerjakan pendataan, penimbangan balita dan bayi yang mengalami gangguan gizi.

d. Kader KIA.

Kader yang bertugas membantu petugas bidan puskesmas dalam pendataan, pemeriksaan ibu hamil dan anak yang sakit.

e. Kader Keluarga Berencana.

Kader yang berfungsi membantu petugas KB dalam berbagai kegiatan pendataan, pelaksanaan pelayanan KB bagi pasangan usia subur.

f. Kader Juru Pengamatan Jentik.

Kader yang membantu petugas Puskesmas melakukan kewaspadaan terutama terkait pendataan dan pemeriksaan jentik nyamuk di rumah warga.

B. Pengetahuan

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil yang diperoleh melalui proses penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Proses penginderaan ini melibatkan pancaindra manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, peraba, penciuman, dan perasa, di mana sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui penglihatan dan pendengaran. Pengetahuan dapat bersumber dari pengalaman maupun informasi yang diperoleh melalui berbagai media seperti: guru, orang tua, teman, buku, dan surat kabar. Pengetahuan, yang juga dikenal sebagai domain kognitif, memegang peran penting dalam pembentukan tindakan seseorang (Lukwan, 2018)

2. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Tingkat pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh berbagai faktor yang membentuk pemahaman dan keterampilan individu. Semakin kondusif faktor pendukung, semakin tinggi tingkat pengetahuan yang dicapai. Menurut Pariati (2021) faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan kader Posyandu meliputi:

a. Pendidikan

Tingkat pendidikan yang lebih tinggi memudahkan individu menerima dan memahami informasi, sehingga meningkatkan pengetahuan. Sebaliknya, pendidikan yang rendah dapat menghambat proses penerimaan informasi baru dan pembentukan sikap.

b. Pekerjaan

Lingkungan kerja memberikan peluang untuk memperoleh pengalaman dan pengetahuan, baik secara langsung melalui tugas maupun interaksi sosial.

c. Usia

Perubahan fisik dan mental seiring bertambahnya usia memengaruhi kemampuan kognitif dalam menyerap pengetahuan.

d. Minat dan Pengalaman

Minat yang tinggi serta pengalaman positif meningkatkan motivasi belajar dan mempertahankan pengetahuan.

e. Kebudayaan

Nilai dan kebiasaan masyarakat setempat berperan dalam pembentukan pengetahuan individu.

3. Tingkatan Pengetahuan

Tingkatan pengetahuan dimulai dari pengetahuan dasar hingga keterampilan berpikir tingkat tinggi yang melibatkan analisis dan sintesis informasi. Tingkat pengetahuan menurut Notoatmodjo (dalam Susilawati et al., 2022) yang mencakup di dalamnya domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yakni :

a. Tahu (Know):

Tahu adalah keadaan mengingat sesuatu hal pembelajaran yang telah diperoleh dan dipelajari sebelumnya. Tahu merupakan tingkatan pengetahuan yang paling rendah.

b. Memahami (Comprehension):

Memahami adalah kemampuan untuk menjelaskan lengkap akan suatu obyek yang diketahuinya dan memiliki kemampuan yang tepat dalam menginterpretasikan materi. Seseorang yang telah mengenal obyek atau materi tersebut dapat mengekspresikan, memberikan contoh, menyimpulkan, hingga memperkirakan.

c. Aplikasi (Application):

Aplikasi merupakan kemampuan untuk menjabarkan suatu materi yang telah diperoleh dan dipelajari pada suatu situasi atau kondisi yang sesungguhnya.

Aplikasi adalah kemampuan untuk menghadirkan suatu apa yang telah kita ketahui dan pelajari pada situasi nyata.

d. Analisis (Analysis)

Analisis adalah kemampuan di dalam menjabarkan sesuatu, sesuatu itu misalnya materi atau obyek ke dalam komponen-komponen, akan tetapi pada suatu organisasi itu sendiri dan masih saling memiliki kaitannya satu sama lainnya.

e. Sintesis (Synthesis):

Lisensi menunjukkan pada suatu kemampuan menunjukkan bahwa bagaimana menempatkan atau membubuhkan bagian-bagian dalam sebuah bentuk keseluruhan yang baru. Sintesis adalah kemampuan untuk membuat sistem baru dari sistem-sistem yang telah ada.

f. Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi ialah kemampuan memfokuskan analisis dalam suatu materi atau obyek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang telah ada.

C. Sikap

1. Pengertian Sikap

Sikap adalah kesadaran seseorang yang memengaruhi cara berpikir dan bertindak. Sikap ini bisa terlihat dari tindakan nyata atau keputusan yang mungkin diambil. Dalam kehidupan sosial, sikap seseorang sangat penting karena menentukan bagaimana ia berinteraksi dan berperilaku di tengah masyarakat (Laoli, 2022).

Sikap kader posyandu adalah aspek penting yang menjadi dasar bagi mereka dalam melaksanakan peran aktifnya, terutama dalam mendukung pemanfaatan pangan lokal untuk meningkatkan gizi balita. Sikap ini memengaruhi bagaimana kader mengambil keputusan dan bertindak dalam berbagai kegiatan yang berkaitan dengan tugasnya. Salah satu faktor utama yang memengaruhi perilaku seseorang adalah sikap yang dimilikinya, karena sikap mencerminkan keyakinan, pandangan, dan motivasi individu terhadap suatu hal (Pakasi, Korah, dan Imbar 2016).

2. Faktor yang Mempengaruhi Sikap Kader

Menurut (Zahariah & Yassin, 2020) faktor- faktor yang mempengaruhi sikap terhadap suatu objek antara lain:

a. Pendidikan

Pendidikan kader mempengaruhi kemampuan mereka dalam menyerap informasi baru dan menerapkan program kesehatan. Semakin tinggi tingkat pendidikan kader, semakin baik pula pemahaman mereka tentang pentingnya produk pangan lokal bagi status gizi anak balita.

b. Pengalaman Pribadi

Peningkatan pengalaman sebagai kader membawa peningkatan kesadaran terhadap tanggung jawab serta manfaat dalam mendukung program kesehatan. Sikap kerja seorang profesional 5–10 tahun dikaitkan dengan sikap yang lebih positif.

c. Usia

Usia kader yang relatif muda (31-40 tahun) menunjukkan bahwa mereka mempunyai kapasitas manajemen kerja dan interaksi sosial yang baik dengan masyarakat, sehingga memunculkan sikap yang lebih konstruktif terhadap inovasi program kesehatan.

d. Dukungan Sosial

Dalam hal ini peningkatan kepercayaan diri kader yang memberikan arahan langsung dari tokoh masyarakat atau bidan desa akan sangat membantu dalam melakukan tugas mereka. Lingkungan sosial yang kondusif mendorong pembentukan sikap positif.

e. Fasilitas dan Pelatihan

Ketersediaan pelatihan dan fasilitas pendukung berdampak pada sikap pelatih terhadap pemanfaatan produk pangan lokal. Para kader yang tidak mendapatkan penambahan pelatihan cenderung kurang percaya diri dalam menyosialisasikan informasi ke masyarakat.

f. Lingkungan Fisik

Lingkungan posyandu sangat bersih, terkesan seperti rumah tangga yang sangat teratur dan memiliki alat bantu disebutkan tersebut perlu meningkatkan semangat kader dalam melaksanakan perannya.

D. Pangan Lokal Untuk Gizi Balita

1. Gizi Balita

Balita adalah istilah yang umum digunakan untuk anak usia 3 hingga 5 tahun. Anak usia 1 sampai dengan 3 tahun disebut batita, sementara usia 3 sampai dengan 5 tahun disebut prasekolah. Pada usia batita, anak masih sepenuhnya bergantung dengan orang tua untuk beraktivitas. Masa balita merupakan masa penting dalam pertumbuhan anak, yang mempengaruhi perkembangan mereka di masa depan. Periode ini sering disebut sebagai "*the golden age*" karena merupakan tahap yang tidak akan terulang lagi dalam kehidupan anak (Gunawan dan Ash shofar 2018).

Kebutuhan energi pada balita dipengaruhi oleh faktor metabolisme basal, tarif pertumbuhan, dan energi produksi yang digunakan selama aktivitas. Penyediaan asupan energi efektif dan zat gizi makro sebaiknya diberikan dalam kuantum yang tepat, tidak kurang dan tidak berlebih, agar balita memiliki berat badan dan tinggi badan yang normal serta kesehatannya tetap terjaga. Untuk anak usia 1-3 tahun, distribusi kebutuhan energi zat gizi makro adalah 45% - 65% karbohidrat, 30% - 40% lemak, 5%-20% protein. Sedangkan pada anak 4-5 tahun kebutuhan karbohidrat tetap berkisar 45-65%, tetapi kebutuhan lemak sedikit menurun menjadi 25-35% dan kebutuhan protein meningkat menjadi 10-30% ('Aliah Istiqomah, Kristin Masmur S, dan Ribby,dkk 2024).

Tabel 1. .Angka kecukupan Gizi

Kelompok umur (bayi / anak)	Energi	Protein	Lemak	KH	Vit A	Vit C	Serat
0-5 Bulan	550	9	31	59	375	40	0
6-11 Bulan	800	15	35	105	400	50	11
1-3 tahun	1350	20	45	215	400	40	19
4-6 tahun	1400	25	50	220	450	45	20

Sumber : Permenkes RI No.28 Tahun 2019

Selain kebutuhan energi dan zat gizi makro, balita juga memerlukan zat gizi mikro, yang jumlahnya disesuaikan dengan Angka Kecukupan Gizi (KemenKes RI, 2019). Zat gizi mikro terdiri dari vitamin dan mineral, yang meskipun dibutuhkan tubuh dalam jumlah kecil, memiliki peran yang sangat penting. Beberapa mineral mikro yang diperlukan tubuh antara lain besi (Fe), seng (Zn), tembaga (Cu), iodium (I), mangan (Mn), kobalt (Co), molibdenum (Mo), dan selenium (Se). (Sianjpar, 2021)

Dampak Kekurangan dan Kelebihan Gizi Pada Balita

Masalah gizi pada anak balita merupakan isu utama di Indonesia yang membutuhkan perhatian serius. Ketidak seimbangan gizi, baik berupa kekurangan maupun kelebihan, menjadi faktor penyebab utama tingginya angka stunting dan kekurangan berat badan pada anak balita. Kondisi ini mencerminkan beban ganda malnutrisi yang masih menjadi tantangan besar dalam upaya meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat Indonesi, (Hulu, Manalu dan Ripta,dkk 2022).

Sumber Zat Gizi Untuk Balita

Pemenuhan zat gizi yang cukup sangat penting untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan balita, terutama pada periode 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). (Hodriani, Rahmi, dan Hadiningrum,dkk 2024) Zat gizi yang diperlukan meliputi:

a. Karbohidrat

Karbohidrat merupakan sumber utama energi bagi tubuh, yang dibutuhkan untuk aktivitas dan proses metabolisme. Pada balita, karbohidrat membantu memenuhi kebutuhan energi harian agar pertumbuhan berjalan optimal.

b. Protein

Protein adalah zat gizi esensial yang berperan dalam pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh. Protein mendukung perkembangan otot, organ, dan sistem imun pada balita.

c. Vitamin

Vitamin adalah zat gizi mikro yang diperlukan dalam jumlah kecil namun sangat penting untuk fungsi biologis tubuh. Vitamin A berperan dalam menjaga kesehatan mata dan sistem kekebalan tubuh, sedangkan vitamin C membantu sintesis kolagen dan mempercepat penyembuhan luka.

d. Kalsium

Kalsium adalah mineral yang berperan penting dalam pembentukan tulang dan gigi yang kuat serta fungsi sistem saraf dan otot. Kalsium sangat diperlukan untuk pertumbuhan tulang yang optimal pada balita.

e. Zing

Zing merupakan mineral esensial yang berperan dalam pertumbuhan linier, fungsi enzim, dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap infeksi.

f. Zat Besi

Zat besi dibutuhkan untuk pembentukan hemoglobin dalam darah yang mengangkut oksigen ke seluruh tubuh. Kekurangan zat besi dapat menyebabkan anemia dan menurunkan kemampuan tubuh dalam melawan penyakit.

Jenis Makanan untuk Balita

Jenis makanan yang disajikan untuk balita harus memenuhi kebutuhan gizi seimbang, mudah dicerna, dan menarik bagi anak-anak. Di Deli Serdang beberapa inovasi yang telah dikembangkan untuk menjawab kebutuhan ini dan

melibatkan pelatihan dan fasilitasi di tingkat masyarakat didasarkan pada sistem pangan lokal. Kegiatan ini melibatkan demo memasak tiga jenis menu DASHAT. Salah satunya adalah sup ayam labu kuning daun kelor, yang mengandung protein, vitamin, dan mineral yang penting untuk balita (Berutu, Diningrat, dan Hodriani,dkk 2024).

a. Bubur berbasis lokal

Makanan pendamping MP-ASI yang bisa dihaluskan, termasuk bubur jagung dan ubi kayu. Makanan seimbang untuk anak dibawah satu tahun terdiri dari bubur jagung yang ditambahkan bahan tambahan nabati seperti tempe dan tahu untuk memenuhi kebutuhan protein dan serat.

b. Minuman kaya nutrisi:

Susu jagung merupakan solusi baru dan kaya nutrisi yang sangat hemat dan mudah didapat oleh masyarakat. Seperti yang diungkapkan (Yulmaniati 2022) Produk jagung susu yang dikembangkan melibatkan pengolahan yang sederhana namun bernilai tambah tinggi.

c. Sayur dan Lauk Lokal

Menu DASHAT yang terdiri dari sup ayam labu kuning daun kelor yang mengandung protein, vitamin dan mineral essensial. Kegiatan ini melibatkan demonstrasi cara menyiapkan tiga jenis makanan DASHAT. Salah satunya adalah sup ayam labu kuning daun kelor.

Menu Balita Berbahan Pangan Lokal

Pangan lokal menawarkan solusi praktis dan ekonomis untuk memenuhi kebutuhan nutrisi balita di Deli Serdang. Menu yang dirancang tidak hanya bergizi, tetapi juga mengutamakan pemanfaatan bahan-bahan lokal yang mudah diakses oleh masyarakat setempat. Susu jagung menjadi salah satu produk inovatif yang dikembangkan, dibuat dengan teknik sederhana, namun kaya nutrisi seperti vitamin dan karbohidrat (Rahmi, 2024).

a. Menu pertama terdiri dari nasi ubi jalar oren, ayam teriyaki, sayur gulung tahu, dan puding semangka.

- b. Menu kedua meliputi nasi lapis ubi madu, bola-bola tempe saus asam manis, sup ayam labu kuning daun kelor, dan puding buah naga.
- c. Menu ketiga termasuk nasi jagung, bakso goreng ikan krispi, oseng jamur tiram, tempe goreng, dan puding pepaya.

2. Pangan Lokal

Pangan lokal adalah produk makanan yang telah lama diproduksi, berkembang, dan menjadi bagian dari konsumsi masyarakat di suatu wilayah atau kelompok tertentu. Pangan lokal adalah hasil pengembangan yang disesuaikan dengan selera dan preferensi konsumen setempat, sehingga mencerminkan budaya dan tradisi masyarakat lokal. Selain sebagai bagian dari identitas budaya, pangan lokal juga merupakan wujud pemanfaatan sumber daya alam daerah yang mendukung ketahanan pangan serta keberlanjutan sumber daya pangan nasional, (Kusmiyati, Resmi Citra, dan Sedijani, dkk 2021).

Keunggulan Pangan Lokal.

Pangan lokal memiliki banyak keunggulan yang bermanfaat baik bagi kesehatan manusia maupun kelestarian lingkungan. Menurut (Utami dan Budiningsih 2015) Beberapa keunggulan pangan lokal, Sebagai berikut:

1. Ramah Lingkungan

Tahan hama dan minim pestisida, pangan lokal tidak mencemari lingkungan serta menjaga keanekaragaman hayati.

2. Sehat dan Aman Dikonsumsi

Nutrisi tinggi dan rendah kontaminan kimia membuat lebih aman dan menyehatkan dibanding pangan olahan.

3. Cita Rasa Alami

Memiliki rasa khas tanpa perlu tambahan bahan sintetis, sehingga lebih alami dan sehat.

4. Praktis dalam Penyimpanan

Tidak memerlukan pendinginan atau pengawet, praktis dan efisien untuk masyarakat.

5. Mendukung Keberlanjutan

Mengurangi impor, memperkuat ekonomi lokal, dan mendorong pertanian berkelanjutan.

Jenis-Jenis Pangan Lokal.

Sumatera Utara memiliki kekayaan alam yang melimpah dengan berbagai jenis pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Pangan lokal ini tidak hanya dapat menggantikan beras, tetapi juga memiliki kandungan gizi yang kaya, yang mendukung keberagaman menu pangan sehat bagi masyarakat, khususnya dalam pengembangan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Menurut Setiavani (2015) jenis-jenis pangan lokal yang tersedia di sumatra utara sebagai berikut:

a. Ubi Kayu (Singkong)

Ubi kayu adalah Umbi-umbian tinggi karbohidrat, rendah protein. Manfaatnya, Memberikan energi, mudah dicerna oleh bayi. Cara Mengolah: Direbus/dikukus, dihaluskan jadi bubur atau campuran MP-ASI.

b. Jagung

Jagung adalah Sumber karbohidrat alternatif yang juga mengandung serat dan vitamin B. Manfaat: Memberi energi, mendukung pencernaan dan metabolisme bayi. Cara Mengolah: Dibuat bubur jagung lembut atau dicampur bahan MP-ASI lain.

c. Pisang

Pisang adalah Buah tinggi karbohidrat, kalium, vitamin C, dan serat. Manfaat: Memberi energi, bantu pencernaan, jaga keseimbangan elektrolit bayi. Cara Mengolah: Dihaluskan langsung atau dicampur dengan makanan MP-ASI.

d. Talas

Talas adalah Buah tinggi karbohidrat, kalium, vitamin C, dan serat. Manfaat: Memberi energi, bantu pencernaan, jaga keseimbangan elektrolit bayi. Cara Mengolah: Dihaluskan langsung atau dicampur dengan makanan MP-ASI.

e. Labu Kuning

Labu kuning adalah Buah kaya beta-karoten (vitamin A), vitamin C, dan serat. Manfaat: Mendukung penglihatan, kekebalan tubuh, dan pencernaan bayi. Cara Mengolah: Direbus/dikukus lalu dihaluskan sebagai bubur atau campuran MP-ASI..

f. Kacang Tanah

Kacang tanah adalah Legum tinggi protein, lemak sehat, vitamin E, magnesium, dan fosfor. Manfaat: Dukung pertumbuhan otak, jaringan tubuh, kulit, serta otot dan tulang. Cara Mengolah: Dihaluskan (setelah disangrai atau direbus), dicampur ke bubur/nasi tim.

g. Kacang Hijau

Kacang hijau adalah Legum dengan protein nabati, serat, vitamin B, zat besi, dan mineral. Manfaat: Dukung pertumbuhan, perbaikan jaringan, daya tahan tubuh, dan pembentukan darah. Cara Mengolah: Direbus hingga lunak, dihaluskan menjadi bubur atau campuran MP-ASI lainnya.

h. Daun Kelor

Daun kelor adalah Tanaman lokal kaya gizi, dan cocok untuk MP-ASI. Manfaat: Cegah stunting, bantu tumbuh kembang, tinggi protein, zat besi, dan vitamin. Cara Mengolah: Direbus, dihaluskan, atau dibuat bubuk untuk dicampur bubur/nasi tim.

i. Ikan Mujair

Ikan Mujair adalah ikan air tawar yang kaya protein, omega-3, dan vitamin penting untuk tumbuh kembang balita. Manfaatnya antara lain mendukung pertumbuhan otak, otot, dan daya tahan tubuh anak. Pengolahannya bisa dikukus, dijadikan nugget, atau dicampur dalam bubur/sup sebagai MP-ASI atau PMT.

E. Kerangka Konsep

Gambaran pengetahuan dan kader tentang pangan lokal :

1. Pengetahuan kader posyandu
2. Sikap kader posyandu

Gambar 1. Kerangka konsep

F. Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara ukur	Hasil ukur	Skala
Pengetahuan	Segala sesuatu yang kader ketahui tentang definisi pangan lokal, jenis-jenis pangan lokal, kandungan gizi pangan lokal, dan manfaat pangan lokal untuk gizi balita.	Kuesioner dengan 20 pertanyaan	1. baik jika nilainya 76-100% 2. cukup jika nilainya 56-75% 3. kurang jika nilainya $\leq 56\%$ (Hasibuan, 2022)	Ordinal
Sikap	aspek penting yang menjadi dasar bagi kader dalam melaksanakan peran aktifnya, terutama dalam mendukung pemanfaatan pangan lokal untuk meningkatkan gizi balita.	Kuesioner dengan 20 pernyataan positif dan negatif	Jawaban Pernyataan positif SS= 4 S = 3 TS = 2 STS= 1 Pernyataan negatif SS=1 S=2 TS=3 STS=4 positif > 50% negatif $\leq 50\%$ (mukti, 2020)	Ordinal