

**PENGEMBANGAN BISKUIT BERBASIS TEPUNG STENOCHLAENA PALUSTRIS
DENGAN FORTIFIKASI ZAT BESI SEBAGAI PANGAN TAMBAHAN
FUNGSIONAL UNTUK PENCEGAHAN STUNTING**

Noor Adha Aprilea^{*}, Norlaila Sofia², Lulu Salaya³, Wahyu Nafita Sari Fatmadewi⁴, Asy-Syifa Nashriyah⁵

^{1,2,3,4,5} Jurusan Kebidanan Poltekkes Kemenkes Banjarmasin

Article Info	ABSTRAK
<p>Article History: Received 19/09/2025. Revised - Accepted 30/09/2025.</p> <hr/> <p>Keywords: Stunting Stenochlaena palustris cookies iron fortification functional food.</p>	<p>Stunting adalah salah satu masalah kesehatan nasional terbesar. Data tahun 2022 menunjukkan bahwa sekitar satu dari lima anak di Indonesia mengalami gangguan pertumbuhan dan perkembangan, dengan stunting 21,6% pada anak di bawah usia lima tahun. Sintesis DNA, produksi hormon pertumbuhan, dan metabolisme energi terganggu karena pada sebagian anak stunting mengalami anemia. Salah satu penyebab utama anemia pada anak-anak adalah kekurangan zat besi, bertanggung jawab atas sekitar 40% kasus. Tanaman lokal <i>Stenochlaena palustris</i> banyak ditemukan di Kalimantan Selatan. Selama bertahun-tahun, masyarakat telah mengonsumsi tanaman ini sebagai sayuran. Diketahui mengandung banyak antioksidan, vitamin C, beta-karoten, serat, kalsium, dan zat besi. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa 100 gram <i>Stenochlaena palustris</i> mengandung sekitar 3,6 mg zat besi, disertai mikronutrien penting lainnya yang mendukung pertumbuhan anak. Abstrak ini bertujuan mengembangkan biskuit berbahan dasar tepung <i>Stenochlaena palustris</i> dengan fortifikasi zat besi sebagai pangan tambahan fungsional untuk pencegahan stunting. Inovasi biskuit berbahan dasar tepung <i>Stenochlaena palustris</i> diformulasikan sesuai resep standar. Kandungan gizi dianalisis dengan menggunakan uji metode proksimat. Kemudian, kadar zat besi diukur menggunakan Spektrofotometer Serapan Atom. Produk biskuit kemudian dilakukan uji sensorik oleh panelis semi-terlatih untuk menilai rasa, aroma, tekstur, serta tingkat penerimaan secara keseluruhan. Hasil yang diharapkan adalah biskuit berbasis tepung <i>Stenochlaena palustris</i> dengan fortifikasi zat besi yang mengandung zat gizi makro dan mikro yang memadai, memenuhi standar pangan tambahan, dan dapat diterima secara sensorik dengan baik. Temuan ini menunjukkan bahwa produk tersebut dapat membantu program pencegahan stunting di Indonesia dengan menjadi inovasi pangan lokal yang praktis, efektif, dan sesuai budaya.</p>
	<p>ABSTRACT</p> <p><i>Stunting is one of the most significant national health problems. Data from 2022 shows that around one in five children in</i></p>

*Indonesia suffer from growth and development disorders, with stunting affecting 21.6% of children under the age of five. DNA synthesis, growth hormone production, and energy metabolism are disrupted because some children with stunting suffer from anemia. Iron deficiency is one of the leading causes of anemia in children, accounting for around 40% of cases. The local plant *Stenochlaena palustris* is commonly found in South Kalimantan. For many years, the community has consumed this plant as a vegetable. It contains high levels of antioxidants, vitamin C, beta-carotene, fiber, calcium, and iron. Previous research shows that 100 grams of *Stenochlaena palustris* contains approximately 3.6 mg of iron and other essential micronutrients supporting child growth. This abstract aims to develop biscuits made from *Stenochlaena palustris* flour fortified with iron as a functional food supplement to prevent stunting. Biscuits made from *Stenochlaena palustris* flour were formulated according to a standard recipe. Their nutritional content was analyzed using the proximate method. Iron content was then measured using an atomic absorption spectrophotometer. A panel of semi-trained assessors then subjected the biscuits to sensory testing to evaluate their taste, aroma, texture, and overall acceptability. The expected result is *Stenochlaena palustris* flour-based biscuits fortified with iron that contain adequate macro and micro nutrients, meet food supplement standards, and are sensory acceptable. These findings indicate that the product can contribute to stunting prevention programs in Indonesia by serving as a practical, effective, and culturally appropriate local food innovation.*

**Corresponding Author: nooradhaaprilea@gmail.com*
