

EDUKASI MANAJEMEN USAHA PRODUK PANGAN LOKAL BERBASIS DAUN KELOR PADA MAJELIS TAKLIM KELURAHAN BUKIT WOLIO INDAH

Nanik Hindaryatiningsih¹, Erny Harjaty², La Ode Safarudin³,
Asriyani Mulia Basri⁴, La Ode Muh. Munadi⁵

¹Program Studi Pendidikan Akuntansi, Fakultas Keguruan
dan Ilmu Pendidikan Universitas Halu Oleo

^{2,3,4}Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan
dan Ilmu Pendidikan Universitas Halu Oleo

⁵Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo

Jl. H.E.A Mokodompit, Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kota Kendari, Sulawesi
Tenggara, Indonesia.

E-mail: nanikhindaryatiningsih@uhoacid

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 07-10-2024

Revised :18-10-2024

Accepted :24-10-2024

Key words: Management
education, local food
products, Moringa leaves

DOI: 10.62335

ABSTRACT

Baubau, Southeast Sulawesi, moringa leaves are generally only processed into clear vegetable soup which is believed to have medicinal properties, but have not been developed into processed products that are attractive, competitive, and have high economic value. In fact, if this business is managed seriously, it can provide benefits to the community of Bukit Wolio Indah Village, Wolio District, Baubau City. This activity was carried out through the Focus Group Discussion (FGD) method, practice, and mentoring. The results of the activity showed that partners initially had very limited knowledge about the benefits, properties, and how to process moringa leaves. However, after participating in education and direct practice, partners gained knowledge about the benefits and properties of moringa leaves, as well as skills in processing various moringa products, business management, marketing, packaging, and determining selling prices. Based on the evaluation, this local food business management education based on moringa leaves has been utilized by the Majelis Taklim mothers to start a home business that has the potential to increase family income.

ABSTRAK

Baubau, Sulawesi Tenggara, daun kelor umumnya hanya diolah menjadi sayur bening yang diyakini memiliki khasiat obat, tetapi belum dikembangkan menjadi produk olahan

yang menarik, kompetitif, dan bernilai ekonomi tinggi. Padahal, jika usaha ini dikelola dengan serius, dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat Kelurahan Bukit Wolio Indah, Kecamatan Wolio, Kota Baubau. Kegiatan ini dilakukan melalui metode Fokus Group Discussion (FGD), praktik, dan pendampingan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra awalnya memiliki pengetahuan yang sangat terbatas tentang manfaat, khasiat, serta cara mengolah daun kelor. Namun, setelah mengikuti edukasi dan praktik langsung, mitra mendapatkan pengetahuan tentang manfaat dan khasiat daun kelor, serta keterampilan dalam mengolah berbagai produk kelor, manajemen usaha, pemasaran, pengemasan, dan penentuan harga jual. Berdasarkan evaluasi, edukasi manajemen usaha pangan lokal berbasis daun kelor ini telah dimanfaatkan oleh Ibu-ibu Majelis Taklim untuk memulai usaha rumahan yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga.

PENDAHULUAN

Daun kelor (*Moringa oleifera*) telah lama dikenal sebagai tanaman yang kaya nutrisi dan memiliki banyak manfaat kesehatan (Kariani et al., 2021). Di berbagai negara, daun kelor telah diolah menjadi berbagai produk pangan seperti teh, bubuk kelor, hingga bahan tambahan dalam makanan lain seperti biskuit dan minuman kesehatan (Marhaeni, 2021; Kamalia et al., 2023). Sayangnya, di Indonesia, khususnya di Baubau, pemanfaatan daun kelor masih sangat terbatas. Kebanyakan masyarakat hanya mengolah daun kelor menjadi sayur bening tradisional yang dipercaya dapat meningkatkan kesehatan. Padahal, daun kelor memiliki potensi yang jauh lebih besar jika dikembangkan menjadi produk olahan dengan nilai tambah ekonomi. Untuk itulah diperlukan edukasi yang lebih mendalam kepada masyarakat mengenai pengolahan daun kelor menjadi produk pangan lokal yang inovatif dan berdaya saing.

Potensi besar yang dimiliki daun kelor dalam industri pangan seharusnya bisa dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat (Saloko et al., 2023; Azra, 2024), khususnya kelompok ibu-ibu Majelis Taklim yang berada di Kelurahan Bukit Wolio Indah. Kelompok ini merupakan salah satu komponen masyarakat yang aktif dalam berbagai kegiatan sosial dan keagamaan, namun memiliki keterbatasan akses terhadap informasi dan pengetahuan terkait pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Melalui program edukasi ini, diharapkan ibu-ibu Majelis Taklim dapat lebih memahami cara-cara inovatif dalam mengolah daun kelor, sehingga mereka mampu mengembangkan produk-produk pangan yang bernilai ekonomi tinggi dan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Daun kelor memiliki keunggulan yang tidak hanya dari segi gizi, tetapi juga mudah didapatkan dan dibudidayakan (Loaloka et al., 2022; Khazanah et al., 2023). Hal ini menjadi salah satu faktor penting mengapa edukasi mengenai pengolahan daun kelor menjadi produk pangan lokal perlu dilakukan. Edukasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam kepada ibu-ibu Majelis Taklim tentang berbagai cara pengolahan daun kelor yang lebih kreatif dan inovatif, seperti

pembuatan teh kelor, stik kelor, puding kelor, dan berbagai makanan lainnya yang bernilai tambah. Selain itu, edukasi ini juga melibatkan pengenalan tentang teknik pengemasan, pemasaran, dan manajemen usaha, yang menjadi kunci penting membangun usaha.

Keterbatasan pengetahuan tentang manajemen usaha sering kali menjadi penghambat utama bagi kelompok-kelompok masyarakat (Duwika & Jaya, 2024;Gana, 2024), seperti ibu-ibu Majelis Taklim untuk memulai dan mengembangkan usaha mandiri. Tanpa pemahaman yang memadai mengenai perencanaan usaha, analisis pasar, pengemasan produk, dan strategi pemasaran, produk yang dihasilkan cenderung kurang diminati pasar. Oleh karena itu, edukasi manajemen usaha merupakan salah satu komponen penting dalam program pengabdian ini. Ibu-ibu Majelis Taklim akan diberikan pemahaman mengenai manajemen usaha mulai dari tahap produksi, pemasaran, hingga strategi penentuan harga, sehingga mereka mampu bersaing di pasar lokal maupun regional.

Selain aspek manajemen usaha, edukasi ini juga mengajarkan pentingnya inovasi dalam produk pangan lokal. Dengan melakukan inovasi, produk olahan daun kelor dapat memiliki daya tarik tersendiri di mata konsumen. Inovasi produk tidak hanya mencakup variasi olahan, tetapi juga desain kemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat. Melalui pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu Majelis Taklim mampu menciptakan produk yang tidak hanya berkualitas dari segi gizi, tetapi juga memiliki nilai estetika dan ekonomi yang tinggi.

Pengembangan usaha berbasis daun kelor ini juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam mendukung ketahanan pangan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan potensi lokal (Nuroddin et al., 2022; Okayana et al., 2022). Daun kelor sebagai salah satu sumber daya lokal yang melimpah di Sulawesi Tenggara, khususnya di Baubau, dapat menjadi solusi untuk masalah stunting yang masih menjadi tantangan di Indonesia. Melalui produk-produk olahan yang dikembangkan oleh ibu-ibu Majelis Taklim, diharapkan dapat membantu pemenuhan gizi keluarga dan masyarakat, terutama bagi anak-anak.

Program edukasi ini juga diharapkan dapat membentuk kesadaran kolektif di kalangan ibu-ibu Majelis Taklim mengenai pentingnya diversifikasi produk pangan lokal. Dengan pemahaman yang lebih baik mengenai potensi ekonomi dan manfaat kesehatan daun kelor, mereka dapat lebih termotivasi untuk memulai usaha rumahan yang dapat memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga. Usaha rumahan ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga dapat memperkuat peran perempuan dalam masyarakat, khususnya dalam mendukung ketahanan pangan keluarga.

Tantangan yang dihadapi dalam mengembangkan produk pangan lokal berbasis daun kelor di Bukit Wolio Indah adalah keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan dan informasi mengenai peluang pasar. Oleh karena itu, pelatihan ini tidak hanya terbatas pada aspek produksi, tetapi juga mencakup pemahaman tentang akses pasar yang lebih luas, baik melalui pasar lokal, online, maupun pameran produk. Ibu-ibu Majelis Taklim akan dibimbing untuk memahami bagaimana cara memanfaatkan platform digital dalam mempromosikan dan menjual produk mereka.

Edukasi ini diharapkan dapat membuka peluang baru bagi ibu-ibu Majelis Taklim untuk berinovasi dalam mengembangkan produk pangan lokal berbasis daun kelor. Melalui bekal pengetahuan yang memadai, mereka dapat menjadi agen perubahan di lingkungan mereka, mendorong penggunaan sumber daya lokal secara lebih optimal, dan pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan keluarga dan masyarakat di Kelurahan Bukit Wolio Indah Kota Baubau.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada edukasi mengenai manfaat dan pengolahan tanaman kelor, serta manajemen usaha yang mencakup produksi, pemasaran, dan keuangan. Dalam manajemen produksi, peserta diajarkan cara mengolah daun kelor menjadi berbagai jenis makanan dan minuman. Untuk manajemen pemasaran, mereka dilatih mengenai teknik pengemasan produk dan strategi pemasaran, baik secara online maupun offline. Sementara itu, manajemen keuangan mencakup pengenalan cara menghitung harga jual produk.

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode Fokus Group Discussion (FGD). Prosesnya terdiri dari beberapa tahapan: (1) Tahap persiapan, yang mencakup (a) koordinasi dengan Lurah mengenai rencana kegiatan, dan (b) penentuan kelompok sasaran, yaitu 20 orang ibu-ibu Majelis Taklim di Kelurahan Bukit Wolio Indah, Kecamatan Wolio, Kota Baubau, Sulawesi Tenggara, (2) Tahap pelaksanaan, yang meliputi edukasi dan penyuluhan tentang manfaat tanaman kelor untuk kesehatan, serta praktik pengolahan daun kelor menjadi stik kelor, puding kelor, dan teh kelor, (3) Tahap evaluasi, yang mencakup (a) diskusi dengan mitra mengenai masalah dan tantangan yang dihadapi selama kegiatan, dan (b) evaluasi langsung mengenai pemahaman materi dan tanggapan peserta terhadap edukasi yang diberikan, dan (4) Penilaian keberhasilan program diukur berdasarkan antusiasme dan keaktifan peserta selama sesi edukasi, serta tingkat kehadiran di setiap sesi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan masyarakat ini, peserta dilatih untuk memahami manfaat dan khasiat daun kelor bagi kesehatan, serta untuk menciptakan berbagai inovasi produk berbasis daun kelor, baik dalam bentuk makanan maupun minuman, seperti stik kelor, puding kelor, dan teh kelor. Selain itu, mereka juga dilatih dalam manajemen usaha, mencakup cara produksi, pengemasan, pemasaran, dan perhitungan harga jual. Diharapkan kegiatan ini dapat memberikan edukasi yang bermanfaat dalam meningkatkan pendapatan ibu-ibu Majelis Taklim melalui kewirausahaan, terutama setelah pandemi Covid-19, dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitar mereka. Program ini diharapkan dapat menjadi solusi untuk masalah ekonomi yang dihadapi.

Tahapan Kegiatan yang Dilakukan

Tahap Persiapan

Pada tahap ini, diadakan pertemuan awal dengan Lurah Bukit Wolio Indah, Bapak Adiguna S.Ip. Tujuan dari pertemuan ini adalah untuk melakukan koordinasi dan sosialisasi mengenai rencana kegiatan yang akan dilaksanakan bersama masyarakat. Hasil dari pertemuan ini menunjukkan bahwa masyarakat Bukit Wolio Indah menyambut positif rencana kegiatan yang akan dilakukan oleh tim. Kesepakatan

tercapai, dan Lurah bersedia memfasilitasi serta membantu dalam mensosialisasikan kegiatan kepada ibu-ibu Majelis Taklim.

Tahap Pelaksanaan

Persiapan Pelaksanaan Kegiatan

Persiapan yang dilakukan meliputi penyusunan materi edukasi dalam bentuk presentasi PowerPoint dan pembuatan spanduk. Agar tujuan kegiatan dapat tercapai dengan optimal, dilakukan pembelian produk olahan kelor, seperti teh kelor dan stik kelor, sebagai contoh produk yang akan ditunjukkan kepada mitra (lihat gambar 1).



Gambar 1. Teh Daun Kelor (Sumber: Contoh Teh Kelor, 2023)



Gambar 2. Bahan pembuatan *stick* daun kelor, pudding kelor, dan teh kelor

Selanjutnya, dilakukan persiapan untuk bahan-bahan yang akan dibeli dan alat-alat yang akan digunakan. Bahan-bahan yang diperlukan meliputi tepung terigu, tepung tapioka, tepung daun kelor, daun kelor yang telah ditumbuk, gula, baking powder, minyak goreng, margarin, telur, garam, bawang putih, bawang merah, penyedap rasa jamur, agar-agar berwarna, nutrijell rasa melon, serta plastik untuk pembungkus (lihat gambar 2). Sementara itu, alat yang akan digunakan terdiri dari wajan, kompor, blender, gas, spatula, pisau, baki, baskom, timbangan digital, saringan, vacuum sealer, mangkuk, cangkir, dan cetakan puding.

Pelaksanaan Pembuatan Ragam Produk Pangan Lokal Berbasis Kelor

Edukasi Khasiat dan Manajemen Usaha Produk Pangan Berbasis Tanaman Kelor. Banyak anggota masyarakat mitra yang belum memahami manfaat dan khasiat dari tanaman kelor untuk kesehatan. Selain itu, masih banyak yang tidak menyadari nilai tambah dari tanaman kelor, yang sebenarnya bisa diolah menjadi makanan dan minuman yang terjangkau, sehat, dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Dalam kegiatan pengabdian ini, materi disampaikan oleh tim melalui presentasi PowerPoint. Penjelasan yang diberikan mencakup informasi mengenai tanaman kelor dan kandungan nutrisinya. Edukasi yang diberikan dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Edukasi Khasiat dan Manajemen Usaha

Mengingat daun kelor memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk lokal yang memiliki nilai jual, masyarakat perlu dibekali pengetahuan mengenai kewirausahaan melalui manajemen usaha dalam aspek produksi, pemasaran, dan keuangan. Setelah kegiatan ini, diharapkan daun kelor yang biasanya hanya diolah menjadi sayur bening dapat dijadikan produk dengan nilai ekonomis yang tinggi. Selain itu, diharapkan pengabdian ini dapat menjadi sumber pendapatan keluarga dan menjadi solusi untuk masalah ekonomi.

Edukasi Manajemen Usaha

Edukasi Manajemen Produksi Pengolahan Makanan dan Minuman Berbasis Daun Kelor. Kegiatan pelatihan praktik pembuatan makanan berbasis daun kelor meliputi pembuatan stik kelor dan puding kelor. Pelatihan ini diikuti oleh 20 ibu-ibu Majelis Taklim yang melakukan praktik langsung dalam pengolahan stik kelor. Proses pembuatan stik kelor dimulai dengan menghaluskan bawang merah dan bawang putih, kemudian mencampurkannya dengan tepung terigu, tepung tapioka, daun kelor, gula, margarin, penyedap rasa, baking powder, garam, dan telur. Semua bahan

tersebut diaduk hingga kalis, lalu tambahkan air secukupnya. Adonan pipihkan menggunakan alat pencetak mie, kemudian siapkan wajan untuk menggoreng, seperti yang terlihat pada gambar 4.



Gambar 4. Proses Pembuatan Stick Kelor

Stik daun kelor sangat diminati oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Stik ini memiliki cita rasa yang unik, yakni manis, gurih, dan sedikit asin, sehingga bisa dinikmati kapan saja. Selain itu, bahan-bahannya yang terjangkau dan tidak mengandung pengawet menjadikannya pilihan yang aman bagi kesehatan. Kandungan daun kelor dalam olahan ini memberikan manfaat yang baik untuk kesehatan. Suasana pelatihan pengolahan daun kelor menjadi stik dan puding kelor dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Produk Pangan Lokal Puding Daun Kelor

Sementara itu, untuk membuat puding daun kelor, langkah pertama adalah merebus daun kelor dengan 200 ml air selama tiga menit hingga mendidih, kemudian mencampurkan daun dengan air rebusannya menggunakan blender. Setelah itu, campuran tersebut disaring. Setelah dingin, air saringan daun kelor dicampurkan dengan bubuk agar-agar dan nutrijel berwarna hijau. Untuk menyeduh teh, ambil 1 hingga 2 sendok makan bubuk daun kelor dan seduh dengan air panas, bisa ditambahkan madu atau gula sesuai selera (Gambar 6).



Gambar 6. Teh Daun Kelor dan Pengemasan

Campuran tersebut dimasak hingga mendidih dan kemudian dituangkan ke dalam cetakan. Setelah dingin, puding ini bisa disajikan. Puding daun kelor ini merupakan inovasi makanan sehat yang cocok untuk ibu menyusui yang kurang menyukai sayur. Untuk meningkatkan produksi ASI, ibu menyusui memerlukan asupan makanan yang tinggi serat dan gizi, dan daun kelor adalah salah satu bahan yang sangat berguna. Pelatihan berikutnya adalah cara mengolah daun kelor menjadi teh. Proses pembuatan teh daun kelor cukup sederhana. Bahan yang diperlukan hanya daun kelor muda dan air bersih. Pertama, rendam daun kelor dalam air bersih untuk menghilangkan kotoran yang mungkin menempel. Penting untuk menghindari paparan langsung sinar matahari, karena ini dapat mengurangi kandungan nutrisi daun kelor. Setelah daun kelor kering, tumbuk hingga halus, lalu blender menjadi bubuk halus. Simpan bubuk daun kelor dalam wadah yang sesuai dan letakkan di tempat yang sejuk.

Teh daun kelor kaya akan polifenol catechin, terutama epigallocatechin gallate (EGCG), yang berfungsi untuk menghambat pertumbuhan sel kanker, menurunkan kadar kolesterol LDL, serta mengurangi pembentukan bekuan darah abnormal yang dapat menyebabkan serangan jantung dan stroke. Agar produk olahan kelor memiliki nilai jual yang baik, penting untuk mengemasnya dengan cara yang tidak hanya

menjaga kebersihan tetapi juga menarik. Salah satu alat yang digunakan untuk pengemasan adalah Vacuum Sealer, yang merupakan perangkat pengepresan makanan yang aman, tahan lama, dan higienis. Setelah proses pengemasan, produk dapat dipasarkan secara online melalui platform seperti Shopee, Facebook, dan media sosial lainnya, maupun secara offline di warung dan supermarket. Selain itu, masyarakat juga perlu memahami cara menetapkan harga jual produk, yang melibatkan perhitungan biaya bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead, ditambah dengan margin keuntungan yang diinginkan.

Kegiatan Evaluasi

Setelah penyampaian materi, dilakukan evaluasi untuk menilai keberhasilan program melalui sesi diskusi dan tanya jawab. Pada sesi ini, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dengan mengajukan berbagai pertanyaan mengenai pemanfaatan dan pengolahan daun kelor kepada tim. Dari umpan balik yang diterima, mitra mengungkapkan ketertarikan terhadap olahan daun kelor tersebut dan memberikan saran untuk menjual produk-produk ini guna meningkatkan nilai ekonomis, mengingat produk ini masih jarang dijumpai di masyarakat. Peserta juga sangat berminat terhadap peluang usaha, seperti pembuatan bubuk kelor, teh kelor, puding kelor, dan stik kelor.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pengetahuan dan pemahaman mitra tentang khasiat serta kandungan gizi tanaman kelor telah meningkat, yang bermanfaat untuk kesehatan dan daya tahan tubuh. Selain itu, keterampilan mitra juga berkembang melalui praktik pengolahan daun kelor kering. Kegiatan pengabdian ini telah memberikan wawasan dan keterampilan dalam usaha olahan produk berbahan dasar kelor, sehingga mitra dapat membuka usaha yang dinamakan "warung sehat."

Melalui rangkaian kegiatan ini, ibu-ibu majelis taklim berhasil mendapatkan pemahaman tentang pentingnya menjaga kesehatan dan daya tahan tubuh dengan mengonsumsi daun kelor, tidak hanya sebagai sayur bening, tetapi juga sebagai bahan untuk berbagai produk pangan lokal yang terjangkau, sehat, dan bernilai jual tinggi. Hal ini diharapkan dapat secara tidak langsung meningkatkan pendapatan keluarga. Pengetahuan yang diperoleh dari pengabdian ini diharapkan dapat melahirkan wirausaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Namun, beberapa tantangan yang dihadapi oleh mitra adalah perlunya penerapan teknologi dalam proses pengolahan dan pengemasan produk kelor, serta pengembangan strategi pemasaran berbasis teknologi informasi agar jangkauan pemasaran lebih luas dan produk ini dapat menjadi unggulan lokal di Kelurahan Bukit Wolio Indah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, diketahui bahwa mitra sebelum program pengabdian ini belum memahami manfaat, khasiat, serta berbagai produk olahan dari tanaman kelor, termasuk cara pengolahannya. Namun, setelah mengikuti kegiatan ini, mitra kini mengetahui berbagai manfaat, khasiat, dan cara pengolahan kelor yang memiliki nilai ekonomi dan potensi jual yang tinggi. Pengetahuan mitra dalam membuat produk olahan dari daun kelor juga meningkat setelah melakukan praktik. Namun, terkait pengemasan produk, strategi pemasaran, dan perhitungan harga jual, mitra hanya mendapatkan pengenalan dan pemahaman dasar. Oleh karena itu, kegiatan ini perlu dilanjutkan dengan pelatihan lebih lanjut

mengenai pengolahan kelor menjadi produk-produk bernilai ekonomi, teknik pengemasan yang efektif, serta strategi pemasaran untuk memperluas jangkauan pasar. Mitra juga perlu melakukan praktik dalam perhitungan harga jual produk dan pembukuan usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas dukungan dan bimbingan yang diberikan selama pelaksanaan program Pengabdian dengan tema "Edukasi Manajemen Usaha Produk Pangan Lokal Berbasis Daun Kelor pada Ibu-Ibu Majelis Taklim Kelurahan Bukit Wolio Indah." Program ini tidak akan berjalan dengan sukses tanpa kerjasama dan arahan dari Bapak/Ibu. Kami merasa sangat beruntung dapat melaksanakan kegiatan ini di bawah naungan Universitas Halu Oleo, yang senantiasa mendorong pengembangan ilmu pengetahuan dan pengabdian kepada masyarakat. Semoga kerjasama ini dapat terus berlanjut untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mengembangkan potensi produk pangan lokal di wilayah kami. Sekali lagi, terima kasih atas segala dukungan dan perhatian yang telah diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Azra, J. M. (2024). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal untuk Balita Berbasis Singkong dan Daun Kelor di Desa Cibatok II Kabupaten Bogor. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(3), 580–586. <https://doi.org/10.24036/abdi.v6i3.831>
- Duwika, K., & Jaya, A. A. N. A. (2024). Peningkatan Perekonomian Masyarakat Melalui Pembuatan Laklak Daun Kelor Di Desa Dencarik Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(9), 994–999. <https://doi.org/10.59837/m2jcw33>
- Gana, S. (2024). Kreasi Olahan Kripik Daun Kelor. *Sambulu Gana : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 36–42.
- Kamalia, P. U., Nurhamidah, A., & Kunhardianto, H. (2023). Pengolahan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Lokal Yang Berdaya Saing. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(2), 264–271. <https://doi.org/10.21067/jpm.v8i2.7562>
- Kariani, N. K., Candriasih, P., & Putriana, A. E. (2021). Edukasi Manfaat Tanaman Kelor Dan Olahan Berbasis Daun Kelor (Jus Kelor) Di Masa Pandemi Covid-19 Di Kelurahan Tondo. *Anoa : Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosial, Politik, Budaya, Hukum, Ekonomi*, 2(2), 228–237. <https://doi.org/10.52423/anoa.v2i2.19695>
- Khazanah, W., Andriani, A., Hadi, A., & Miko, A. (2023). Edukasi pemanfaatan daun kelor menjadi produk olahan pemberian makanan tambahan (PMT) balita di Desa Deunong, Aceh Besar. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 5(2), 86–90. <https://doi.org/10.30867/pade.v5i2.1549>
- Loaloka, M. S., Zogara, A. U., Adi, A. A. A. M., & Pantaleon, M. G. (2022). Pemberdayaan Kader Posyandu Dalam Pengembangan Pangan Lokal Berbasis Kelor Di Kota Kupang. *Joong-Ki : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 448–453. <https://doi.org/10.56799/joongki.v1i3.849>
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) SEBAGAI SUMBER Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, 13(2), 40–53.
- Nuroddin, H., Rosanto, K. H., Wicaksono, D. W., Saeroji, A., & Setiyadi, N. (2022). Inovasi Pembuatan Makanan Tambahan dari Daun Kelor Guna Mencegah Stunting. *Jurnal Bina Desa*, 4(3), 369–374. <https://doi.org/10.15294/jbd.v4i3.39339>

- Okayana, I. W. A. A., Cok. Istri Raka Marsiti, & N. M. Suriani. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Terhadap Kualitas Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2(1), 9–20. <https://doi.org/10.23887/jk.v2i1.44584>
- Saloko, S., Yasa, I. W. S., Handito, D., Unsunnidhal, L., & Dwikasari, L. G. (2023). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Pangan Sehat Lokal Berbasis Kelor Untuk Peningkatan Gizi Balita, Ibu Hamil Dan Menyusui di Desa Gerimax Indah, Kec. Narmada, Kab. Lombok Barat. *Jurnal Gema Ngabdi*, 5(3), 441–444. <https://doi.org/10.29303/jgn.v5i3.387>