

## **PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN LOKAL PERDESAAN BERBASIS DAUN KELOR DI DESA KORONCONG KABUPATEN PANDEGLANG**

Bekti Handayani,<sup>1</sup> Trijani Moedjiherwati,<sup>2</sup> Bambang Arianto<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Bhakti Kencana Serang, Banten, Indonesia

<sup>3</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Dwimulya, Banten, Indonesia

---

**Kata Kunci:** Daun Kelor;  
Makanan Lokal; Perdesaan;  
Gizi; Nutrisi

**Correspondensi Author:**  
[Bekti.handayani2021@gmail.com](mailto:Bekti.handayani2021@gmail.com)

**Abstrak:** Daun kelor mengandung berbagai zat gizi penting seperti protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, kalium, dan zat besi. Pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan makanan lokal di perdesaan memberikan banyak kebermanfaatan, baik dari segi ekonomi maupun kesehatan. Hal itu karena daun kelor mudah dibudidayakan, sehingga cocok sebagai bahan pangan alternatif yang berkelanjutan. Dalam pengabdian masyarakat di Desa Koroncong Kabupaten Pandeglang yang dilaksanakan pada tanggal 17 Januari 2024, telah diberikan pendampingan pembuatan produk makanan lokal perdesaan berbasis daun kelor. Dalam pelatihan ini telah diberikan perihal pengetahuan seputar kebermanfaatan daun kelor serta praktik pembuatan makanan lokal perdesaan dengan berbahan daun kelor. Keberhasilan dari kegiatan ini tampak dari meningkatnya pengetahuan dan pemahaman para peserta tentang kebermanfaatan daun kelor dan pembuatan produk makanan lokal perdesaan menggunakan daun kelor. Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini diketahui bahwa para peserta telah mampu meracik dan mengolah daun kelor untuk pembuatan produk makanan lokal perdesaan yang bernilai gizi tinggi.

---

### **PENDAHULUAN**

Daun kelor berasal dari tanaman *moringa oleifera*, yang termasuk dalam keluarga *moringaceae*. Daun kelor dikenal karena pertumbuhannya yang cepat dan daya adaptasinya yang tinggi terhadap berbagai kondisi lingkungan. Daun kelor dihargai karena kandungan nutrisinya yang melimpah, termasuk vitamin A, vitamin C, kalsium, kalium, dan protein. Tanaman kelor dapat tumbuh hingga ketinggian 10–12 meter dengan batang yang relatif tipis dan berkulit kasar. Daun kelor berasal dari kawasan sub-Himalaya di India utara, tetapi kemudian telah menyebar luas ke berbagai wilayah tropis dan subtropis di seluruh dunia. Daun kelor tumbuh subur di tanah berpasir yang berdrainase baik dan dapat bertahan hidup di lingkungan dengan curah hujan rendah. Tanaman ini ditemukan di banyak negara di Asia Tenggara, Afrika, dan Amerika Latin karena kemampuannya yang luar biasa untuk beradaptasi dengan iklim panas dan kering. Seiring waktu, pengetahuan tentang manfaat daun kelor menyebar ke berbagai budaya. Daun kelor kemudian sering dimasukkan dalam

masakan lokal seperti sup dan sayur bening. Di Afrika, daun ini digunakan sebagai suplemen alami untuk mengatasi malnutrisi karena kandungan gizinya yang padat.

Daun kelor kemudian semakin dikenal luas berkat penelitian ilmiah yang menyoroti kandungan antioksidan dan senyawa bioaktifnya. Beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa ekstrak daun kelor memiliki potensi sebagai agen anti-inflamasi, antimikroba, dan antikanker. Temuan ini telah mendorong pengembangan suplemen berbasis daun kelor di berbagai negara, termasuk produk-produk yang berbentuk serbuk, kapsul, dan teh. Saat ini, daun kelor sering digunakan dalam praktik pengobatan alternatif untuk meningkatkan kekebalan tubuh dan menjaga kesehatan pencernaan. Pemanfaatan daun kelor juga telah merambah ke dunia kesehatan, terutama dalam upaya meningkatkan asupan gizi di komunitas yang kekurangan nutrisi. Kombinasi dari penggunaan tradisional dan temuan modern telah memperkuat reputasi daun kelor sebagai salah satu sumber daya alam yang berpotensi mendukung kesehatan manusia secara berkelanjutan. Daun kelor memiliki kandungan vitamin yang sangat beragam dan kaya, menjadikannya sumber nutrisi yang luar biasa. Daun kelor mengandung vitamin A dalam bentuk beta-karoten, yang berperan penting dalam menjaga kesehatan mata dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Selain itu, vitamin C dalam daun kelor diketahui memiliki konsentrasi yang lebih tinggi dibandingkan dengan jeruk, sehingga membantu dalam meningkatkan daya tahan tubuh dan mencegah kerusakan akibat radikal bebas. Vitamin B kompleks seperti B1 (tiamin), B2 (riboflavin), dan B3 (niasin) juga ditemukan dalam daun kelor, membantu dalam proses metabolisme energi dan fungsi otak (Sattu, 2023).

Daun kelor berfungsi sebagai antioksidan kuat, melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan oksidatif. Daun kelor kaya akan mineral esensial seperti kalsium, kalium, dan magnesium. Kalsium dalam daun kelor mendukung kesehatan tulang dan gigi, menjadikannya alternatif yang baik untuk sumber kalsium tradisional seperti susu. Kandungan kalium dalam daun kelor melebihi jumlah yang ditemukan dalam pisang, yang berperan penting dalam menjaga fungsi otot dan saraf serta keseimbangan cairan dalam tubuh. Magnesium yang terdapat dalam daun kelor membantu dalam proses enzimatik dan menjaga kesehatan jantung. Tingginya kandungan protein yang dimiliki membuat daun kelor digunakan dalam berbagai program peningkatan gizi untuk mengatasi malnutrisi, terutama di daerah yang aksesnya terhadap sumber protein hewani terbatas. Daun kelor merupakan sumber asam folat yang baik, nutrisi yang sangat penting selama kehamilan untuk mencegah cacat tabung saraf pada janin. Zat besi dalam daun kelor juga bermanfaat bagi ibu hamil, karena membantu meningkatkan volume darah yang dibutuhkan selama kehamilan untuk mendukung pertumbuhan janin. Konsumsi zat besi dapat mengurangi risiko anemia, yang umum terjadi pada ibu hamil dan menyusui.

Bagi ibu menyusui, daun kelor dikenal sebagai galactagogue, yaitu zat alami yang dapat meningkatkan produksi ASI. Kandungan vitamin C, vitamin B kompleks, dan kalsium dalam daun kelor membantu mendukung kualitas ASI, memastikan bayi menerima nutrisi yang optimal. Vitamin dan mineral dalam ASI ibu yang mengonsumsi daun kelor dilaporkan memiliki kualitas lebih baik, mendukung perkembangan bayi yang sehat. Penggunaan daun kelor sebagai suplemen bagi ibu hamil dan menyusui harus tetap dalam pengawasan dan konsultasi dengan tenaga medis untuk memastikan dosis yang aman dan menghindari interaksi dengan kondisi medis lainnya (Handayani, 2021).

Kandungan nutrisi dan kebermanfaatannya dari daun kelor membuat banyak Masyarakat yang telah menggunakan daun kelor untuk bahan tambahan untuk membuat produk makanan. Daun kelor kemudian dijadikan dalam bentuk bubuk, teh, atau bahan tambahan makanan lainnya untuk meningkatkan nilai gizi. Bentuk ini memungkinkan penyerapan nutrisi secara lebih efisien oleh tubuh dibandingkan dengan beberapa sumber suplemen sintetis. Daun kelor dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam berbagai resep diet, seperti salad, jus, hingga

pada makanan lokal perdesaan. Penambahan daun kelor dapat meningkatkan asupan nutrisi dan mendukung penurunan berat badan secara alami tanpa mengorbankan kebutuhan gizi esensial.

Kebermanfaatan daun kelor telah banyak digunakan untuk berbagai peningkatan gizi keluarga. Hal itu tampak dari program pengabdian masyarakat yang telah mengelaborasi pemanfaatan daun kelor pemanfaatan daun kelor bagi pencegahan stunting (Moedjiherwati et al., 2023). Selain itu daun kelor juga banyak dimanfaatkan untuk berbagai tambahan pembuatan makanan seperti dalam pembuatan telur gabus dan tahu matahari berbasis daun kelor (Handayani et al., 2023). Pemanfaatan daun kelor sebagai pangan tambahan makanan (Ahmadi et al., 2024). Daun kelor juga dimanfaatkan dalam pengolahan mie dan teh daun kelor (Sarman et al., 2024). Pelatihan pemanfaatan daun kelor menjadi kelor celup sebagai minuman kesehatan (Wahyudi & Septaryanto, 2020).

Pemberdayaan berbasis ekonomi kreatif melalui pemanfaatan daun kelor menjadi kripik daun kelor (Sumangelipu et al., 2023). Dengan banyaknya varian makanan yang bisa dikolaborasi dengan daun kelor, membuat pengetahuan tersebut kemudian disebarluaskan dalam bentuk *sociopreneur* dari dalam pondok pesantren. Hal itu seperti yang dilakukan dalam pengembangan bisnis pondok pesantren berbasis *sociopreneur* (Arianto et al., 2024). Pemanfaatan daun kelor tidak hanya sebatas pada pembuatan makanan lokal perdesaan, akan tetapi juga bermanfaat bagi makanan pendamping ASI dan pencegahan stunting (Pane et al., 2022; Arianto & Handayani, 2023). Beberapa pendampingan yang mengembangkan inovasi daun kelor untuk pencegahan stunting (Amelia et al., 2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan berkelanjutan melalui pemanfaatan daun kelor (Cahyadi & Baskoro, 2020). Beragam pemanfaatan daun kelor untuk bahan tambahan makanan lokal menegaskan bahwa daun kelor telah memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan status gizi keluarga (Handriati et al., 2024). Akan tetapi beberapa pengabdian masyarakat yang pernah dilakukan masih sebatas pemberdayaan makanan lokal yang belum menysasar pada lingkup perdesaan. Hal itu yang kemudian membedakan dengan topik pengabdian masyarakat ini karena fokus pada pelatihan pembuatan makanan lokal perdesaan. Dengan demikian, pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melatih para ibu rumah tangga di Desa Koroncong dalam pembuatan produk makanan lokal perdesaan dengan pemanfaatan daun kelor.

## METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

### Alat dan Bahan

Program kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan kunjungan ilmiah kepada para perangkat Desa Koroncong, Kabupaten Pandeglang, Banten. Kunjungan ilmiah tersebut bertujuan untuk mengetahui berbagai permasalahan riil secara komprehensif yang masih dihadapi oleh masyarakat Desa Koroncong Kabupaten Pandeglang. Dalam kunjungan ilmiah ini para panitia pengabdian masyarakat bertemu dengan Bapak Nurhadi, selaku kepala Desa Koroncong Kabupaten Pandeglang dan beberapa perangkat desa lainnya. Dalam pertemuan ini Kepala Desa Koroncong memaparkan kondisi terkini perihal kondisi riil kewargaan Desa Koroncong dari aspek ekonomi, sosial dan budaya. Perlu diketahui bahwa Desa Koroncong merupakan salah satu desa yang dikategorikan desa berkembang di Kecamatan Koroncong, Kabupaten Pandeglang, Banten. Desa Koroncong memiliki luas wilayah 134,8 hektar, dengan jumlah penduduk 1.564 jiwa yang terdiri dari 803 laki-laki dan 761 perempuan.

Desa Koroncong juga dikenal memiliki beragam potensi pertanian dan pangan lokal karena mayoritas penduduk memiliki mata pencaharian sebagai petani dan buruh. Desa Koroncong memiliki potensi pertanian, agribisnis, ekonomi kreatif dan wisata yang bisa dikembangkan. Dengan kata lain Desa Koroncong memiliki banyak potensi desa yang bisa

dikembangkan menjadi produk unggulan daerah. Akan tetapi untuk sektor ekonomi kreatif, Desa Koroncong masih menemui beberapa kendala karena minimnya pengetahuan warga masyarakat dalam konteks ekonomi kreatif. Masyarakat desa masih kurang memahami perihal ekonomi kreatif terutama bagi pengembangan potensi desa menjadi produk unggulan daerah. Padahal, dari Desa Koroncong banyak ditemui produk-produk hasil bumi yang kemudian bisa dipergunakan untuk menciptakan produk ekonomi kreatif terutama dari kuliner. Berbagai produk lokal yang bisa dikreasikan untuk makanan lokal perdesaan seperti tanaman kelor. Desa Koroncong memiliki banyak tanaman kelor yang daunnya bisa digunakan untuk bahan tambahan makanan lokal perdesaan. Sementara dalam kegiatan ini para peserta hadir dengan membawa daun kelor yang memang telah disepakati antara para peserta dan panitia pelaksana

### **Materi Pelatihan**

Selanjutnya dari kunjungan ini diketahui bahwa para ibu rumah tangga belum memiliki kompetensi yang memadai dalam pengembangan produk kuliner terutama makanan lokal perdesaan. Dampaknya produk makanan lokal yang diciptakan oleh para kelompok ibu rumah tangga belum bisa menjangkau pangsa pasar yang lebih luas. Produk kuliner lokal perdesaan masih menyasar pangsa pasar dilingkungan Desa Koroncong. Sementara, untuk aspek pemasaran para ibu rumah tangga masih kesulitan karena minimnya pengetahuan untuk pemasaran produk. Dampaknya produk kuliner terutama makanan lokal perdesaan masih sulit bersaing dengan produk makanan dari desa lain. Dengan begitu, penghasilan para ibu rumah tangga di wilayah Desa Koroncong juga masih sangat minim karena sulit bersaing dalam produk kuliner makanan lokal. Oleh karena itu dalam diskusi dengan para perangkat pemerintahan Desa Koroncong diketahui bahwa permasalahan utama masyarakat desa adalah minimnya pengetahuan dan kompetensi dalam pengembangan produk makanan lokal perdesaan terutama inovasi dengan pemanfaatan daun kelor.

Merujuk dari diskusi tersebut akhirnya pemerintah Desa Koroncong meminta untuk digelar pelatihan dan pendampingan perihal pembuatan makanan lokal perdesaan dengan pemanfaatan pangan lokal seperti daun kelor. Selain itu pemerintahan Desa Koroncong juga meminta diberikan pengetahuan dan wawasan tentang kebermanfaatan daun kelor bagi peningkatan gizi keluarga di Desa Koroncong.

Berbagai pengetahuan tentang pengolahan daun kelor untuk pembuatan produk makanan lokal perdesaan diharapkan dapat berkontribusi bagi pengembangan ekonomi kreatif dan industri rumah tangga di Desa Koroncong. Pada akhirnya, para perangkat pemerintahan Desa Koroncong, Kabupaten Pandeglang meminta agar diberikan pendampingan secara berkelanjutan tentang pengembangan inovasi produk makanan lokal perdesaan berbasis pangan lokal seperti daun kelor. Bila para ibu rumah tangga dan pegiat industri rumah tangga dapat memanfaatkan pemanfaatan daun kelor bagi produk makanan lokal perdesaan, maka bisa dipastikan sektor UMKM Desa Koroncong akan semakin berkembang dan bisa berpotensi membuka peluang wirausaha bagi warga desa (Handayani & Arianto, 2022).

Oleh karena itu pendampingan ini bertujuan untuk membuka wawasan, pengetahuan dan pemahaman kepada para pegiat ibu rumah tangga perihal pemanfaatan daun kelor sebagai bahan makanan tambahan untuk produk kuliner. Dengan demikian topik pendampingan dalam kegiatan ini fokus pada pendampingan pemanfaatan daun kelor untuk pembuatan produk makanan lokal perdesaan. Dalam kegiatan ini juga diberikan pengetahuan tentang kebermanfaatan daun kelor dari aspek gizi.

### Metode Kegiatan

Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi kepada para perangkat Pemerintahan Desa Koroncong dan para ibu rumah tangga di Desa Koroncong Kabupaten Pandeglang. Selanjutnya materi kegiatan dengan menggelar pelatihan. Sementara bentuk dan teknik pelatihan yang dilaksanakan adalah dengan metode tatap muka dan disertai dengan demonstrasi pembuatan makanan secara partisipatif. Para peserta yang mengikuti kegiatan pendampingan berjumlah 15 peserta yang merupakan perwakilan dari para ibu rumah tangga di wilayah Desa Koroncong, Kecamatan Koroncong, Kabupaten Pandeglang, Banten.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Aktivitas Pelaksanaan Pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tajuk pelatihan pembuatan makanan lokal perdesaan berbasis daun kelor dilaksanakan di balai Desa Koroncong Kabupaten Pandeglang.. Kegiatan pendampingan ini diikuti oleh 22 peserta yang merupakan perwakilan dari ibu rumah tangga di Desa Koroncong, Kabupaten Pandeglang Banten. Kegiatan pendampingan dilaksanakan pada hari Rabu, 17 Januari 2024 dengan durasi selama empat (3) jam dari pukul 09.00 – 12.00 WIB.

Pada tahapan awal, kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan acara pembukaan oleh Kepala Desa Koroncong Kabupaten Pandeglang. Dalam sesi ini Kepala Desa Koroncong, Bapak Muhadi memberikan penjelasan tentang tanaman kelor dan kebermanfaatan daun kelor yang bisa digunakan untuk berbagai kepentingan terutama untuk meningkatkan nutrisi keluarga. Kegiatan pembukaan pengabdian Masyarakat ini juga dibuka oleh Ketua PKK yang merupakan istri Kepala Desa Koroncong. Kepala PKK Desa Koroncong menjelaskan perihal pentingnya makanan bergizi dan bernutrisi tinggi bagi tumbuh kembang balita dan keluarga dengan pemanfaatan pangan lokal seperti tanaman kelor. Terlebih tanaman kelor memiliki daun yang bisa digunakan untuk meningkatkan nutrisi bagi balita dan keluarga. Tanaman kelor juga mudah didapatkan dan sangat gampang untuk dibudidayakan di lingkungan rumah. Oleh sebab itu ketua PKK Desa Koroncong meminta para ibu rumah tangga untuk mulai mengenal dan memanfaatkan daun kelor untuk berbagai kepentingan sesuai manfaatnya.

Tahapan selanjutnya dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini diberikan pengetahuan tentang daun kelor (*Moringa Oleifera*) yang merupakan salah satu jenis tumbuhan tropis yang sangat mudah untuk dibudidayakan. Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan bagian dari tanaman kelor yang dikenal sebagai salah satu tanaman bernutrisi tinggi dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Daun kelor berbentuk oval kecil, berwarna hijau gelap, dan sering dikonsumsi dalam bentuk segar, kering, atau diolah menjadi serbuk untuk berbagai keperluan. Perlu diketahui, daun kelor mengandung sejumlah besar protein, vitamin, dan mineral yang bermanfaat. Daun kelor sangat kaya akan vitamin A, vitamin C, dan vitamin E, yang berperan sebagai antioksidan untuk melindungi tubuh dari kerusakan sel akibat radikal bebas. Selain itu, daun kelor memiliki kandungan kalsium yang tinggi, lebih banyak dibandingkan susu, sehingga berkontribusi pada kesehatan tulang dan gigi. Daun ini juga mengandung zat besi yang esensial untuk mencegah anemia, serta magnesium dan kalium yang mendukung fungsi saraf dan otot (Marhaeni, 2021).

Tahap selanjutnya para peserta diberikan pengetahuan tentang kandungan rotein dalam daun kelor memiliki profil asam amino esensial yang lengkap, sehingga menjadikannya sumber protein nabati berkualitas tinggi. Kandungan serat pada daun kelor juga membantu meningkatkan kesehatan pencernaan, mengurangi risiko sembelit, dan menjaga kadar gula darah. Selain itu, daun kelor mengandung senyawa bioaktif, seperti

flavonoid dan polifenol, yang memiliki sifat antiinflamasi dan antibakteri. Tahap selanjutnya para peserta diberikan pengetahuan dan wawasan tentang kebermanfaatan daun kelor. Perlu diketahui bahwa manfaat daun kelor dalam mendukung kesehatan mencakup peningkatan sistem kekebalan tubuh, pengendalian tekanan darah, dan pengelolaan kadar kolesterol. Dalam dunia medis, daun kelor sering disebut sebagai "superfood" karena kandungan nutrisinya yang padat dan potensinya untuk mengatasi masalah malnutrisi di berbagai belahan dunia. Kombinasi kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif dalam daun kelor menjadikannya salah satu bahan alami yang banyak diteliti dan dimanfaatkan dalam bidang kesehatan dan gizi.

Selanjutnya para peserta diberikan materi tentang teknik budidaya daun kelor yang baik dengan memanfaatkan pekarangan rumah. Terlebih tanaman kelor sangat mudah untuk dibudidayakan karena tidak perawatan khusus seperti memberikan pupuk bagi pertumbuhan. Dengan kata lain tanaman kelor sangat mudah untuk dibudidayakan dengan berbagai bentuk kondisi cuaca. Berikut proses pembukaan kegiatan pelatihan pembuatan makanan lokal perdesaan berbasis daun kelor.



**Gambar 1.** Pelatihan Pembuatan Makanan Lokal Perdesaan Berbahan Daun Kelor

Tahap selanjutnya para peserta diberikan praktik secara langsung pembuatan berbagai makanan lokal perdesaan yang banyak disukai warga Desa Koroncong. Para peserta diberikan pemahaman bahwa daun kelor bisa dikombinasikan dengan berbagai makanan olahan rumah tangga. Dalam kegiatan ini para peserta diberikan pengetahuan tentang pembuatan makanan seperti Kue Bolu, Bakwan Kelor, Kue Arem-Arem, Tumisan Kelor, Sup Daun Kelor, telur gabus dan tahu matahari. Para peserta kemudian diberikan pendampingan

teknis cara meracik daun kelor yang kemudian diolah untuk berbagai makanan lokal pedesaan.

Tahap pertama peserta diberikan teknik pembuatan kue bolu dengan tambahan daun kelor. Makanan ini dibuat dengan mencampur serbuk atau daun kelor segar yang telah dihaluskan ke dalam adonan dasar bolu yang terdiri dari tepung, telur, gula, dan mentega. Daun kelor memberikan warna hijau alami serta menambah kandungan vitamin dan mineral. Selanjutnya ada bakwan kelor, yang merupakan camilan populer, dibuat dengan mencampurkan daun kelor segar ke dalam adonan tepung terigu, air, dan bumbu seperti bawang putih, merica, dan garam, kemudian digoreng hingga renyah. Selanjutnya kue arem-arem menggunakan daun kelor sebagai variasi dalam isianya. Nasi yang telah dimasak dibentuk menjadi gulungan dengan isian tumisan daging, sayur, dan daun kelor yang sudah ditumis sebelumnya. Proses ini diakhiri dengan membungkus gulungan dalam daun pisang dan mengukusnya hingga matang.

Selanjutnya ada tumisan kelor yang dibuat dengan menumis bawang merah, bawang putih, cabai, dan daun kelor segar dengan sedikit minyak dan garam. Hidangan ini mempertahankan tekstur lembut daun kelor sambil menyajikan rasa gurih yang khas. Selanjutnya ada sup daun kelor yang mengombinasikan daun kelor dengan bahan-bahan seperti wortel, kentang, tomat, dan daging ayam atau sapi. Sup ini dimasak dengan bumbu dasar seperti bawang putih, bawang merah, jahe, dan kaldu, sehingga menghasilkan hidangan yang bernutrisi tinggi dan hangat. Telur gabus, camilan renyah khas pedesaan, dapat dimodifikasi dengan menambahkan serbuk daun kelor ke dalam adonan tepung tapioka dan telur sebelum dibentuk dan digoreng. Terakhir ada tahu matahari dengan daun kelor dibuat dengan cara mencampurkan tahu yang telah dihancurkan dengan potongan daun kelor, sayuran seperti wortel dan daun bawang, serta tepung terigu sebagai pengikat. Campuran ini dibentuk menyerupai bunga matahari dan digoreng hingga keemasan. Variasi ini tidak hanya memperkaya rasa dan tekstur, tetapi juga meningkatkan kandungan nutrisi dari makanan tradisional. Setiap hidangan tersebut memanfaatkan bahan lokal yang tersedia, menciptakan cita rasa yang unik sekaligus memberikan manfaat kesehatan yang lebih baik



**Gambar 2.** Praktik Pembuatan Makanan Lokal Tradisional Daun Kelor

Tahap terakhir dalam kegiatan ini menciptakan kesadaran kepada para ibu rumah tangga akan pemanfaatan daun kelor untuk bahan tambahan makanan lokal perdesaan. Para peserta juga diberikan pemahaman agar tidak terbuai dengan iklan dari makanan yang tidak sehat. Para ibu rumah tangga diarahkan untuk lebih mengutamakan pangan lokal. Dari kegiatan ini para peserta telah memahami akan pentingnya menggunakan pangan lokal untuk peningkatan gizi keluarga. Dengan demikian, program pengabdian ini menjadi sangat penting karena bisa membangun kesadaran para ibu rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat menciptakan budaya kesadaran yang dapat membimbing para ibu rumah tangga untuk terus memperbaiki nutrisi bagi balita dan keluarganya. Berikut dokumentasi penutupan kegiatan pendampingan pembuatan makanan lokal tradisional berbahan daun kelor.



**Gambar 3.** Foto Bersama Panitia Pendampingan dan Para Peserta.

Pada akhirnya program pendampingan ini sangat bermanfaat untuk menggugah kesadaran para ibu rumah tangga perihal pemanfaatan daun kelor. Dari kegiatan ini dampak nyata telah diraih sekitar 80 persen. Para peserta dinyatakan telah memahami dengan baik akan pentingnya pemanfaatan daun kelor untuk suplemen peningkatan nutrisi balita dan keluarga. Kendati demikian untuk mempertahankan dampak nyata dari kegiatan ini tetap diperlukan kolaborasi dari para pemangku kepentingan terutama pemerintah desa agar bisa melanjutkan program pemberdayaan secara berkelanjutan.

### SIMPULAN DAN SARAN

Kandungan gizi pada daun kelor memiliki potensi besar untuk mendukung pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat perdesaan yang sering kali menghadapi tantangan akses terhadap makanan bergizi. Dalam konteks perdesaan, daun kelor dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti tepung daun kelor, biskuit, keripik, telur gabus, atau sebagai bahan campuran dalam sup. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai gizi makanan tetapi juga mendorong kemandirian pangan masyarakat lokal dengan mengoptimalkan



sumber daya yang sudah tersedia di lingkungan masyarakat desa. Pemanfaatan daun kelor sebagai bahan tambahan makanan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat perdesaan, seperti produksi makanan berbasis daun kelor yang dapat dijual di pasar lokal maupun diperluas ke pasar global. Dengan demikian, pendampingan kepada para ibu rumah tangga tentang kebermanfaatan daun kelor dan inovasi pembuatan produk makanan lokal perdesaan bisa memberikan dampak signifikan bagi pemberdayaan masyarakat, terutama bagi kelompok perempuan yang aktif dalam pengolahan makanan tradisional.

Para peserta pendampingan telah diberikan pemahaman yang komprehensif, mulai dari pengolahan daun kelor untuk digunakan sebagai bahan tambahan makanan lokal perdesaan. Selain itu para peserta juga diberikan pemahaman perihal meracik dan membuat inovasi untuk produk makanan lokal perdesaan berbahan daun kelor. Dengan pendampingan ini para peserta sangat memahami tata cara pembuatan makanan lokal perdesaan seperti telur gabus dan pepes tahu daun kelor. Keberhasilan dari kegiatan ini tampak dari meningkatnya pengetahuan para ibu rumah tangga perihal pembuatan makanan lokal perdesaan dengan menggunakan daun kelor. Keberhasilan lain dari kegiatan ini tampak dari mulai terciptanya keinginan dari para ibu rumah tangga untuk mulai mempergunakan daun kelor sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan lokal perdesaan. Dengan demikian, kegiatan ini telah memberikan pengetahuan dan wawasan yang cukup penting bagi para ibu rumah tangga perihal inovasi pembuatan makanan lokal perdesaan. Saran untuk kegiatan selanjutnya dapat menggunakan topik pemanfaatan daun kelor untuk penciptaan produk makanan yang bermanfaat bagi peningkatan gizi keluarga termasuk untuk pencegahan stunting.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, G., Widiensyah, T. Z., Adhara, L. B., Kustini, K., Achmad, Z. A., & Atasa, D. (2024). Pendampingan Optimalisasi Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Pangan Tambahan di Desa Randuputih. *Sejahtera: Jurnal Inspirasi Mengabdikan Untuk Negeri*, 3(2), 53-59.
- Amelia, A., Nurviana, N., Wibowo, S. G., Sari, R. P., Muliani, F., & Nabilla, U. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Inovasi Produk dari Daun Kelor untuk Mencegah Stunting di Desa Sungai Pauh Pusaka. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 66-75.
- Arianto, B., & Handayani, B. (2023). Pendampingan Pencegahan Stunting Berbasis Tata Kelola Akuntansi Rumah Tangga di Desa Bakung Kabupaten Serang. *Rahmatan Lil'Alamin Journal of Community Services*, 117-128. <https://doi.org/10.20885/RLA.Vol3.iss2.art6>
- Arianto, B., Handayani, B., & Marwati, M. (2024). Pengembangan Bisnis Pondok Pesantren Berbasis Sociopreneur Dalam Mewujudkan Semangat Santripreneur. *PRAXIS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(3), 66-77.
- Cahyadi, N. C., & Baskoro, H. B. (2020). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan Berkelanjutan melalui Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) di Desa Kedung Sumber, Balongpanggang, Gresik. *Academics In Action Journal of Community Empowerment*, 2(1), 25-31.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2).

- Moedjihewati, T., Octavianti, M., Handriati, A., & Handayani, B. (2023). Pemanfaatan daun kelor bagi pencegahan stunting di Desa Surianeun Kabupaten Pandeglang. *Seandanan: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 8-14.
- Handayani, B., & Arianto, B. (2022). Strategi Pencegahan Stunting Berbasis Tata Kelola Dana Desa. *Jurnal DIALOGIKA: Manajemen dan Administrasi*, 3(2), 59-72. \ <https://doi.org/10.31949/dialogika.v3i2.7544>
- Handayani, B. (2021). The Role of Nasyiatul Aisyiyah and Fatayat NU Cadres in Preventing Stunting Cases in Indonesia. *Muhammadiyah International Public Health and Medicine Proceeding*, 1(1), 329-338.
- Handayani, B., Moedjihewati, T., Marwati, M., Hamidah, E. D. N., & Arianto, B. (2023). Pelatihan Pembuatan Telur Gabus dan Tahu Matahari Berbasis Daun Kelor bagi Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 4(3), 199-210.
- Handriati, A., Marwati, M., Handayani, B., Moedjihewati, T., & Octavianti, M. (2024). Edukasi Pentingnya Asupan Gizi Seimbang Pada Remaja dan Pembuatan Es Lumut Kurma Kelor Untuk Cegah Anemia di Desa Serang Mekar Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung. *Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Kesehatan untuk Masyarakat*, 2(2), 64-69.
- Pane, H. H. W., Joharmi, J., & Hsb, U. H. (2022). Penyuluhan Pemanfaatan Daun Kelor Untuk Makanan Pendamping Asi Untuk Mencegah Stunting Di Desa Sei Renggas Tahun 2022. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 3(1), 207-210.
- Sattu, M. (2023). *Pengetahuan Dasar Gizi Ibu Hamil*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Sumangelipu, A., Purwanto, A., & Bahmiranda, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Ekonomi Kreatif Melalui Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Kripik Daun Kelor di Desa Wecudai. *Compile Journal of Society Service*, 1(1), 27-32.
- Wahyudi, M. A., & Septaryanto, J. (2020). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Kelor Celup sebagai Minuman Kesehatan Tubuh di Gili Timur, Bangkalan. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(1), 37-46.