

Inovasi Produk Olahan Makanan Berbahan Daun Kelor Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Dan Pencegahan Stunting Di Lingkungan Pimpinan Ranting Aisyiyah Pagah (PRA PAGAH) Jember

Dewi Lusiana Pater¹, Aji Brahma Nugroho¹, Agung Nilogiri¹, Muhtar¹, Satrio Bakti¹

¹Universitas Muhammadiyah Jember

dewilusiana@unmuhjember.ac.id

ABSTRAK

Daun kelor (*Moringa oleifera*) memiliki kandungan gizi tinggi yang bermanfaat untuk kesehatan, terutama dalam pencegahan stunting. Namun, pemanfaatannya dalam pola konsumsi masyarakat masih terbatas, sehingga diperlukan inovasi dalam pengolahan agar lebih bervariasi dan diterima luas. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi pangan berbasis daun kelor melalui inovasi produk olahan, seperti puding, bolu kukus, dan nugget. Metode yang digunakan dalam program ini mencakup tiga tahap utama. Pertama, edukasi kepada masyarakat mengenai manfaat gizi daun kelor guna meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan bergizi. Kedua, pelatihan pembuatan produk inovatif berbasis daun kelor dengan teknik pengolahan yang mempertahankan kandungan nutrisinya. Ketiga, pemberian pelatihan kewirausahaan yang meliputi teknik pengemasan menarik, strategi pemasaran online, serta pengelolaan usaha kecil berbasis produk daun kelor. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai manfaat daun kelor dan mampu mengolahnya menjadi produk yang lebih variatif. Selain itu, peserta juga memiliki keterampilan dalam menjual dan memasarkan produk secara lebih efektif. Dengan demikian, program ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan pola konsumsi gizi masyarakat, tetapi juga mendukung pengembangan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal yang berkelanjutan. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih kreatif dalam mengolah daun kelor, meningkatkan konsumsi pangan bergizi, serta menciptakan peluang ekonomi baru bagi mitra yang berbasis kearifan lokal. Program ini juga mendukung pengembangan industri ekonomi kreatif desa yang berkelanjutan dan berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Kata kunci: daun kelor, inovasi pangan, pencegahan stunting, kewirausahaan, ekonomi kreatif

ABSTRACT

Moringa leaves (Moringa oleifera) are highly nutritious and beneficial for health, particularly in preventing stunting. However, their utilization in daily consumption remains limited, necessitating innovative processing methods to diversify their use and increase acceptance. This community service program aims to enhance the economic value and food diversification of Moringa leaves through innovative processed products such as pudding, steamed cakes, and nuggets. The program employs three main stages. First, educating the community about the nutritional benefits of Moringa leaves to raise awareness of the importance of consuming nutritious foods. Second, training in the preparation of innovative Moringa-based products using processing techniques that retain their nutritional content. Third, providing entrepreneurship training, including attractive packaging techniques, online marketing strategies, and small business management based on Moringa leaf products. The results of this initiative indicate that the community has developed a better understanding of the benefits of Moringa leaves and can process them into more diverse products. Additionally, participants have acquired skills in selling and marketing their products more effectively. Thus, this program not only contributes to improving the community's nutritional intake but also supports the sustainable development of a creative economy based on local wisdom. Through this initiative, the community is expected to be more creative in processing Moringa leaves, increase the consumption of nutritious food, and create new economic opportunities for local partners. This program also promotes the sustainable development of the village's creative economy and contributes to improving community welfare.

Keywords: *Moringa leaves, food innovation, stunting prevention, entrepreneurship, creative economy*

PENDAHULUAN

Masalah stunting pada balita menjadi tantangan serius bagi keluarga di Indonesia. Stunting terjadi ketika anak tidak mendapatkan asupan gizi yang cukup dan seimbang sejak dalam kandungan hingga usia dua tahun (World Health Organization., 2020). Stunting berdampak pada kesehatan fisik anak, serta menghambat perkembangan otak, yang pada jangka panjang dapat mempengaruhi kualitas hidup anak-anak tersebut (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.,2020)

Di Lingkungan Pimpinan Ranting Aisyiyah Pagah (PRA Ranting Pagah) banyak keluarga kecil yang memiliki balita.menghadapi kendala ekonomi menyebabkan mereka sulit memenuhi kebutuhan gizi harian bagi balita mereka. Keterbatasan ini mengakibatkan anak-anak mereka rentan mengalami kekurangan gizi, yang meningkatkan risiko stunting. Oleh karena itu PRA Pagah penulis jadikan sebagai anggota mitra untuk Program Pengabdian Kepada Masyarakat (UNICEF Indonesia.,2021).

Daun kelor (*Moringa oleifera*) yang tumbuh di sekitar pemukiman anggota mitra memiliki kandungan gizi tinggi dan berpotensi untuk dijadikan sumber nutrisi. Daun kelor kaya akan nutrisi penting yang bermanfaat bagi kesehatan. Kandungannya meliputi protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, dan potasium dalam jumlah yang tinggi. Bahkan, daun kelor memiliki lebih banyak vitamin C daripada jeruk, lebih banyak kalsium daripada susu, dan lebih banyak zat besi daripada bayam. Selain itu, daun kelor juga mengandung antioksidan dan asam amino esensial yang membantu pertumbuhan, meningkatkan imunitas, dan memperbaiki jaringan tubuh (Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S .,2016).

Meskipun manfaat daun kelor sudah mulai dikenal, pemanfaatannya dalam bentuk olahan pangan sehari-hari masih minim. Anggota mitra belum familiar dengan cara pengolahan daun kelor yang praktis dan enak dikonsumsi, terutama untuk menarik minat keluarga dan anak-anak. Diperlukan inovasi agar dapat memberikan variasi rasa dan bentuk agar daun kelor lebih menarik dan tetap memberikan manfaat gizinya (Al-Kharusi, L. M., & Choudhury, H., 2019)

Program edukasi dan pelatihan tentang nilai gizi daun kelor serta cara pengolahan yang praktis dan menarik diharapkan mampu meningkatkan asupan gizi balita sekaligus memberikan peluang ekonomi barn bagi anggota mitra. Dengan demikian, penggunaan daun kelor sebagai bahan pangan bergizi diharapkan dapat mengurangi angka stunting dan meningkatkan kesejahteraan anggota mitra (Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan., 2018)



Gambar 1. Balita Stunting



Gambar 2. Daun Kelor

Permasalahan Mitra

1. Kondisi ekonomi anggota mitra terbatas sehingga mengalami kesulitan dalam menyediakan makanan yang bergizi. Kondisi ini menyebabkan mereka lebih memilih makanan yang murah tetapi kurang bementrisi, sehingga anak-anak dalam keluarga tersebut tidak mendapatkan asupan yang seimbang. Kondisi ini menyebabkan stunting pada balita.
2. Meskipun daun kelor tumbuh di halaman dan kaya akan nutrisi yang diperlukan untuk mencegah stunting, masyarakat belum memanfaatkan potensi tanaman ini secara maksimal. Tidak memahami gizi yang terkandung di dalamnya.
3. Anggota mitra belum memiliki keterampilan untuk mengolah daun kelor menjadi produk bernilai jual tinggi, serta keterbatasan pengetahuan dalam pengemasan dan pemasaran produk agar lebih menarik bagi konsumen.

Tujuan Kegiatan Pembuatan Olahan Makanan dari Daun Kelor:

1. **Meningkatkan Pemahaman Kandungan gizi daun Kelor:** Edukasi ini bertujuan agar anggota mitra memahami daun kelor sebagai sumber pangan bergizi yang terjangkau dan mudah didapat, sehingga dapat membantu mengurangi angka stunting secara efektif.
2. **Inovasi Produk daun kelor :** Pembuatan olahan makanan dari daun kelor yang ditanam di halaman rumah bertujuan untuk memperkenalkan alternatif pangan bergizi dengan variasi olahan yang menarik. Sehingga dapat membantu mengatasi masalah gizi dan kesehatan juga dapat mencegah stunting pada balita.
3. **Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat:** Melalui kegiatan ini, anggota mitra diberi keterampilan dalam mengolah, mengemas dan memasarkan secara online dan offline produk berbasis daun kelor. Sehingga diharapkan dapat memberikan dampak ekonomi. Anggota mitra dapat memanfaatkan sumber daya lokal (daun kelor) untuk menciptakan peluang usaha baru.

Solusi Yang Ditawarkan

1. **Pemahaman tentang Kandungan Gizi Daun Kelor:** Solusi pertama adalah memberikan edukasi kepada masyarakat tentang kandungan gizi daun kelor dan manfaatnya bagi kesehatan, terutama dalam pencegahan stunting. Sosialisasi dapat dilakukan melalui seminar atau workshop di desa, melibatkan ahli gizi untuk menjelaskan kandungan vitamin, mineral, dan asam amino esensial dalam daun kelor yang bermanfaat untuk pertumbuhan anak. Dengan pemahaman ini, masyarakat akan lebih menghargai kelor sebagai sumber pangan sehat dan bergizi, serta terdorong untuk menggunakannya dalam konsumsi sehari-hari.
2. **Pelatihan Inovasi Produk Daun Kelor:** Langkah kedua adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat, khususnya anggota mitra, untuk membuat produk inovatif berbahan dasar daun kelor. Beberapa contoh produk yang dapat dikembangkan adalah puding daun kelor, bolu kukus daun kelor, dan nugget daun kelor. Dalam pelatihan ini, masyarakat akan diajarkan teknik pembuatan, bahan-bahan tambahan yang cocok, serta tips untuk mempertahankan rasa dan nutrisi dalam olahan. Dengan pelatihan ini, masyarakat dapat mengembangkan produk olahan yang variatif dan bernilai jual lebih tinggi, sekaligus memanfaatkan sumber daya alam sekitar.

Peningkatan Nilai Ekonomi melalui Pelatihan Penjualan dan Pemasaran: Solusi ketiga adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam hal menjual dan memasarkan produk olahan daun kelor yang telah dihasilkan. Materi pelatihan dapat mencakup teknik pengemasan produk yang menarik, cara menentukan harga yang kompetitif, serta penggunaan media sosial dan platform online untuk memperluas jangkauan pasar. Pemasaran online akan membantu produk-produk ini menjangkau konsumen lebih luas, baik di dalam maupun di luar daerah. Dengan

kemampuan menjual dan memasarkan produk secara efektif, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan, menciptakan lapangan pekerjaan, serta mendorong keberlanjutan ekonomi desa berbasis kearifan lokal.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan menjelaskan tahapan atau Langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra. Deskripsi lengkap bagian metode pelaksanaan untuk mengatasi permasalahan sesuai tahapan berikut.

1. Langkah-Langkah Pelaksanaan Pengabdian

Berikut adalah tahapan atau langkah-langkah pelaksanaan pengabdian untuk mengimplementasikan solusi atas permasalahan spesifik yang dihadapi, yaitu meningkatkan nilai ekonomi daun kelor dan mencegah stunting melalui inovasi produk berbasis daun kelor:

Tabel 1 : Tahapan Kegiatan Produksi

No	Tahapan	Kegiatan	Hasil
1	Identifikasi dan Sosialisasi Program	a. Melakukan identifikasi kebutuhan masyarakat dan potensi sumber daya lokal, terutama dalam pemanfaatan daun kelor sebagai produk bernutrisi tinggi b. Sosialisasi program pengabdian kepada masyarakat melalui pertemuan awal untuk menjelaskan tujuan program, manfaat daun kelor, dan dampak ekonomi serta kesehatan yang diharapkan.	Masyarakat memahami program pengabdian dan mendukung pelaksanaan program
2.	Edukasi Gizi tentang Manfaat Daun Kelor	a. Menyelenggarakan seminar atau workshop tentang kandungan gizi daun kelor dan pentingnya gizi untuk mencegah stunting. b. Membagikan modul edukasi tentang kandungan nutrisi daun kelor dan manfaatnya bagi kesejatan.	Masyarakat memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai kandungan gizi daun kelor, yang mendorong perubahan
3.	Pelatihan Inovasi Produk Berbasis Daun Kelor	a. Mengadakan pelatihan pembuatan produk inovatif berbasis daun kelor, seperti puding, bolu kukus, dan nugget. Pelatihan ini meliputi langkah-langkah pengolahan, pengaturan komposisi bahan, serta teknik untuk mempertahankan nutrisi b. Praktik langsung pembuatan	Masyarakat terampil dalam membuat olahan produk daun kelor yang siap dikembangkan sebagai produk local bernilai ekonomi.

		produk dengan bimbingan dari anggota Tim, di mana peserta diberi kesempatan untuk membuat produk secara mandiri. c. Menyusun dokumentasi resep dan teknik pembuatan produk untuk digunakan masyarakat sebagai panduan.	
4.	Pelatihan Kewirausahaan dan Pemasaran Produk	a. Mengadakan pelatihan kewirausahaan untuk memberikan pengetahuan mengenai strategi penetapan harga, teknik pengemasan menarik, dan perhitungan modal serta keuntungan b. Melatih masyarakat tentang penggunaan media sosial dan platform e-commerce untuk memasarkan produk. Peserta diajarkan cara membuat akun bisnis di platform e-commerce dan media social serta teknik pemasaran digital yang efektif c. Melakukan simulasi penjualan produk secara online dan offline untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta	Masyarakat mampu menjual dan memasarkan produk dengan lebih efektif, baik secara online maupun offline, sehingga meningkatkan pendapatan dari produk daun kelor.
5.	Monitoring dan Evaluasi Hasil Program	a. Melakukan evaluasi rutin setiap bulan untuk memantau perkembangan keterampilan masyarakat dalam membuat dan memasarkan produk. b. Mengukur hasil program berdasarkan jumlah produk yang terjual, peningkatan pendapatan peserta, perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap produk daun kelor c. Memberikan pendampingan lanjutan apabila ditemukan kendala dalam pembuatan atau pemasaran produk, serta memberikan rekomendasi untuk perbaikan	Diperoleh data tentang keberhasilan program dan perbaikan yang diperlukan, agar dapat berjalan berkelanjutan.

2. Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

a. **Penyediaan bahan baku secara berkesinambungan**

Mitra menyediakan daun kelor dalam jumlah yang cukup dan dengan kualitas yang sesuai untuk kebutuhan program. Mitra memastikan pasokan daun kelor tetap tersedia secara berkelanjutan, sehingga proses produksi dan kegiatan yang direncanakan dalam program dapat berjalan tanpa kendala

b. **Pemilihan dan Penjaminan Kualitas Bahan Baku**

Mitra terlibat dalam memilih dan menjamin kualitas daun kelor yang akan digunakan dalam program. Hal ini mencakup kegiatan seperti pemanenan daun kelor pada waktu yang tepat, pemrosesan awal (seperti pencucian dan pengeringan), serta pengawasan mutu agar bahan baku yang disuplai memenuhi standar yang diharapkan

3. Evaluasi Pelaksanaan Program dan Keberlanjutan Program di Lapangan

a. **Ketercapaian Target**

Melakukan pengukuran terhadap jumlah produk olahan daun kelor yang dihasilkan, peningkatan kapasitas mitra dalam mengelola bahan baku, atau peningkatan keterampilan masyarakat dalam proses pengolahan dan pemasaran produk.

b. **Kualitas Pelaksanaan**

Memastikan kualitas dari setiap tahapan pelaksanaan, seperti penyediaan bahan baku daun kelor, proses pengolahan, dan distribusi produk akhir. Kualitas pelaksanaan ini mencakup apakah prosedur yang diterapkan sesuai dengan rencana, efektif dalam penggunaan sumber daya, serta memberikan hasil yang optimal

c. **Penerimaan Masyarakat dan Mitra**

Menggali feedback dari mitra dan masyarakat yang terlibat langsung dalam program. Partisipasi aktif mereka dan dukungan terhadap program menunjukkan bahwa program tersebut relevan dan diterima dengan baik di lapangan.

4. Keberlanjutan Program

a. **Pendampingan dan Pelatihan Berkelanjutan:** Tim atau lembaga yang menjalankan program ini perlu memberikan pendampingan secara berkelanjutan. Ini bisa berupa pelatihan teknis, pengembangan keterampilan wirausaha, serta cara untuk menjaga kualitas produk. Pendampingan berkelanjutan akan membantu masyarakat memanfaatkan kelor dalam jangka panjang.

b. **Pemantauan dan Evaluasi:** Pemantauan berkala akan membantu melihat apakah program ini mencapai tujuannya dan berfungsi dengan baik. Evaluasi ini juga bisa membantu mengidentifikasi tantangan yang dihadapi masyarakat dalam mengelola program ini, sehingga solusi yang tepat dapat diberikan.

Tim Pelaksana membuat grup Whatshap untuk komunikasi dengan mitra, untuk memantau keberlanjutan program ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dalam bentuk rapat koordinasi yang dihadiri oleh Ketua pelaksana dan Mahasiswa anggota pelaksana. Rapat koordinasi dilaksanakan untuk menyusun detail rencana kegiatan pengabdian serta pembagian tugas dan tanggung jawab.

Tabel 6.1 Pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam bentuk pemberian materi dan praktek

Solusi	Luaran	Tahapan	Hasil Yang Di Capai
Pelatihan 1	Pemahaman tujuan dilaksanakan nya PKM	Penjelasan tentang rencana pelaksanaan pelatihan pembuatan inovasi produk daun kelor Penyusunan SOP	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami
Membuat Puding Daun Kelor			
Pelatihan 2	Daun kelor bersih dan kering	Mencuci 1 cangkir daun kelor sampai bersih	100% dari peserta pelatihan mampu memahami
Pelatihan 3	Jus Daun kelor	Satu cangkir daun kelor blender dengan sedikit air.	100% dari peserta pelatihan mengetahui alat dan bahan yang digunakan
Pelatihan 4	Campuran bahan puding	Mencampur jus daun kelor dengan dengan 1 bungkus agar agar bubuk, 750 susu cair, 100 gram gula pasir, ¼ sdt garam, 1 sdt vanili	80% dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 5	Bahan pudding sudah diaduk rata dan masak	Campur bahan pudding dan diaduk rata Masak tepung kanji yang sudah di campur air Masak diatas kompor hingga mendidih Tambahkan vanili	90% dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 6	Adonan dalam cetakan	Setelah mendidih tuangkan bahan ke dalam cetakan	100 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 7	Puding sudah dingin dan mengeras	Diamkan hingga hilang uapm panasnya. Jika sudah dingin masukkan kedalam kulkas	90 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 8	Puding siap di sajikan	Setelah pudding mengeras keluarkan dari cetakan	90 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 9	Kemasan	Pengemasan dengan menarik	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 10	pemasaran online	Aplikasi e-commerce,	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Membuat Bolu Kukus Daun Kelor			

Pelatihan 1	Daun kelor bersih	Mencuci daun kelor sampai bersih	100 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 2	Jus Daun kelor	1 cangkir daun kelor blender dengan sedikit air sampai halus	90 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 3	Campuran bahan telur dan gula pasir	Campurkan telur dan gula pasir, mixer hingga mengembang	90 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 4	Campuran bahan ditambah tepung terigu, baking powder dan garam	Ayak tepung terigu, campur dengan baking powder, garam, campuran telur, gula. Mixer sampai tercampur (pemanfaatan bahan pangan bolu)	90 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 5	Bahan di tambah jus daun kelor, minyak sayur, susu	Masukkan jus daun kelor, minyak sayur, susu kedalam adonan mixer hingga rata.dan adonan halus serta berwarna hijau.	85 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 6	Adonan dalam cetakan	Tuang adona ke dalam cetakan yang udah diolesi minyak	90 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 7	Pengukusan bahan	Bahan yg sdh dicetakan kukus hingga matang.	90 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan

Pelatihan 8	Bolu kukus matang	Setelah matang angkat dan didinginkan. Potong dan sajikan	95 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 9	Kemasan	Pengemasan dengan menarik	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 10	pemasaran online	Aplikasi e-commerce,	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan

Nugget Daun Kelor

Pelatihan 1	Daun kelor bersih dan cincang	Satu cangkir daun kelor cuci hingga bersih, kemudian di cincang (nugget daun kelor)	100 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 2	Tempe yang sudah di hancurkan	Tempe di hancurkan	100 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 3	Wortel kupas dan di Rajang	Kupas wortel dan dirajang	100 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 4	Bawang putih cincang	Kupas 3 siung bawang putih, cincang	100 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 5	Campuran 3 bahan	Campurkan rajangan daun kelor, rajangan wortel, tempe halus, bawang putih cincang.	100 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan

Pelatihan 6	Campuran semua bahan	Ditambah tepung terigu, telur, merica, tepung roti, kaldu bubuk.	100 % dari peserta pelatihan memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 7	Bahan sudah di cetak	Campur semua bahan kemudian cetak sesuai selera	100 % dari peserta pelatihan memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 8	Nugget siap saji	Gulingkan bahan yang sudah di cetak di terung roti dan di goreng sampai matang	100 % dari peserta pelatihan memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 9	Kemasan	Pengemasan dengan menarik	80 % dari peserta pelatihan memahami dan mempraktekkan
Pelatihan 10	pemasaran online	Aplikasi e-commerce,	80 % dari peserta pelatihan memahami dan mempraktekkan

DOKUMENTASI

A. Membuat Puding Daun Kelor



Gambar 1 : memetik daun kelor



Gambar 2 : menghaluskan dan menyaring daun kelor



Gambar 3 : Mencampur bahan pudding dengan daun kelor



Gambar 4 : Memasak bahan pudding sampai mendidih



Gambar 5 : Puding Daun Kelor

b. Membuat Bolu Kukus Daun Kelor



Gambar 6 : Mencampur bahan yang di butuhkan



Gambar 7: Me mixer gula dan telur

Gambar 8 : mencampur bahan



Gambar 9 : Mixer Semua Bahan sampai tercampur rata



Gambar 10 : mencampur jus daun kelor dan susu kemudian di mixer



Gambar 10 : Bolu kukus daun kelor

Gambar 11 : Bolu Kukus Daun Kelor Siap dikonsumsi

c. **Membuat Nugget Daun Kelor**



Gambar 11 : menghaluskan tempe



Gambar 12 : Daun kelor Rajang



Gambar 12 : Mencampur daun kelor, tempe, wortel, bawang putih



Gambar 13 : Setelah di campur semua bahan, di cetak



Gambar 14 : Nugget setelah di goreng



Gambar 15 : Semua Produk Daun Kelor

KESIMPULAN

Melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM) ini mampu membantu ibu-ibu Anggota Aisyiyah Ranting Pagah, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember untuk memanfaatkan kekayaan lokal Daun kelor untuk mencegah stunting pada Balita serta menambah meningkatkan perekonomian dengan tingkat keberhasilan peserta dalam menguasai teori dan praktek dari pelatihan yang telah diberikan oleh narasumber

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Khairusi, L.M & Choudhury, H (2019). Moringa oleifera in food application and functional product: A review. *Food Research International* 125, 108543. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108543>
- Bacq S& Alt,E (2018) Feeling capable and valued: A prosocial perspective on the link between empathy and social entrepreneurial intention *Journal of Business Venturing*, 33(3), 333-350. <https://doi.org/10.1016/j.jbusvent.2018.01.004>
- Breunig, M (2017) Experimentally learning and teaching in a student directed classroom *Journal of Experimental Education* 40(3), 213-230. <https://doi.org/10.1177/1053825917703673>
- Butin D.W (2015) Engaged learning, engaged scholarship The politics of engagement. *International Journal of Teaching and learning in Higher Education*, 27(2), 211 - 215
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (2018). Riset Kesehatan dasar (Riskesdas) 2018. Jakarta : kementerian Kesehatan RI, Diakses dari <https://www.kelkes.go.id>
- Fadli, M & Handayani, L (2021). Penguatan kolaborasi antara perguruan tinggi dan industri dalam pengembangan produk daun kelor untuk Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Inovasi dan pengembangan produk* 12(1), 78-85. <https://doi.org/10.21831/jip.v12i1.4765>
- Gopalakrishna. L, Doriva K, & Kumar (2016) Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49-56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>
- Pranoto, T & Widodo A (202) Pengembangan produk daun kelor melalui pelatihan inovasi untuk pengabdian pada masyarakat di lingkungan kampus. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 10(2), 99-107. <https://doi.org/jpppm.v10i2.6789>
- UNICEF Indonesia. (2021). *Situational analysis of children in Indonesia: Improving children's lives*. Jakarta: UNICEF Indonesia. Diakses dari <https://www.unicef.org/indonesia>
- World Health Organization. (2020). *Reducing stunting in children: Equity considerations for achieving the global targets 2025*. Geneva: World Health Organization. Diakses dari <https://www.who.int>