



Edukasi Inovatif Pengolahan Kelor: Moringa Dimsum sebagai Camilan Sehat Berbasis Potensi Lokal

Citra Ayu¹, Putri Krisma Sari², Windi Riana Sari³, Rizka Nanda Sari⁴, Noprina Brieli⁵, Camelia Manalu⁶, Sakinah⁷, Rizka Dwi Mulyani⁸, Maria Yaprianti⁹, Merry Novia¹⁰, Melisa¹¹

Program Studi PPG PGSD, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

e-mail: info@universitaspahlawan.ac.id

Abstrak

Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman dengan kandungan gizi tinggi yang sangat potensial untuk dikembangkan menjadi pangan fungsional. Di Desa Salo Timur, kelor telah dimanfaatkan secara tradisional, namun inovasi produk olahan kekinian seperti dimsum belum banyak dilakukan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai pengolahan daun kelor menjadi camilan sehat. Moringa Dimsum sebagai bentuk diversifikasi pangan lokal yang bergizi dan bernilai ekonomi. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan edukasi partisipatif berbasis studi kasus. Kegiatan ini tidak melibatkan praktik langsung oleh peserta, melainkan berupa penyampaian materi oleh narasumber, diskusi interaktif, serta pembagian resep dan tester produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memberikan respon positif terhadap resep yang dikenalkan, menyatakan manfaat dari segi gizi dan potensi usaha rumahan, serta merasa terinspirasi untuk mencoba membuat olahan kelor secara mandiri. Kegiatan ini juga menghasilkan luaran berupa buku resep Moringa Dimsum sebagai bentuk dokumentasi dan diseminasi inovasi pangan lokal. Edukasi pengolahan kelor ini terbukti mampu memperkuat kesadaran gizi dan membuka peluang ekonomi masyarakat berbasis potensi desa.

Kata Kunci: *Daun Kelor, Edukasi Gizi, Inovasi Pangan, Moringa Dimsum, Pengabdian Masyarakat.*

Abstract

Moringa oleifera leaves are highly nutritious and have great potential to be developed into functional foods. In Salo Timur Village, moringa has traditionally been used in simple dishes, but innovative modern products such as dim sum have not been widely explored. This community service activity aimed to educate local residents on how to process moringa leaves into a healthy snack called Moringa Dimsum, as a form of nutritious and economically valuable food diversification. The method used was descriptive qualitative with a participatory educational approach based on a case study. The activity did not involve hands-on practice by participants, but rather focused on presentations by a guest speaker, interactive discussions, and the distribution of recipes and product testers. The results showed that participants responded positively to the introduced recipe, recognized its nutritional benefits, and saw its potential as a home-based business opportunity. The program also produced a recipe book titled Moringa Dimsum as a form of documentation and dissemination of local

food innovation. This educational activity proved effective in raising nutritional awareness and opening up economic opportunities based on local resources.

Kata Kunci: *Moringa Leaves, Nutrition Education, Food Innovation, Moringa Dimsum, Community Service.*

PENDAHULUAN

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman tropis yang dikenal luas karena kandungan gizinya yang tinggi dan manfaat kesehatannya yang luar biasa. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) bahkan merekomendasikan daun kelor sebagai alternatif penanggulangan gizi buruk di negara berkembang. Berdasarkan penelitian Armini et al. (2024), "daun kelor mengandung protein, vitamin A, vitamin C, zat besi, dan kalsium dalam kadar yang tinggi, menjadikannya sangat potensial sebagai bahan pangan fungsional yang mendukung kesehatan masyarakat." Tanaman ini mudah tumbuh di berbagai jenis tanah dan iklim, termasuk di wilayah pedesaan seperti Desa Salo Timur, Kabupaten Kampar, Riau, yang memiliki sumber daya kelor melimpah.

Meskipun daun kelor telah dimanfaatkan masyarakat secara tradisional, seperti untuk sayur bening, teh herbal, dan obat-obatan, pemanfaatannya dalam bentuk camilan kekinian masih terbatas. Padahal, pengolahan daun kelor menjadi makanan modern dapat meningkatkan daya tarik konsumsi serta nilai jual produk tersebut. Inovasi dalam bentuk camilan sehat menjadi penting tidak hanya untuk meningkatkan konsumsi pangan bergizi, tetapi juga untuk mendorong kemandirian ekonomi masyarakat lokal.

Salah satu tren kuliner yang digemari masyarakat saat ini adalah dimsum. Makanan khas Tiongkok ini memiliki tekstur lembut, rasa gurih, serta variasi isian yang menarik. Penggabungan dimsum dengan kelor menjadi peluang inovatif dalam menciptakan camilan sehat yang tidak hanya digemari lintas usia, tetapi juga kaya gizi. Seperti disampaikan Kurnia Sari dan Febrianisa (2023), "inovasi produksi kelor dalam bentuk makanan ringan kekinian dapat menarik minat pasar yang lebih luas dan meningkatkan nilai ekonomi produk lokal." Oleh karena itu, edukasi dan pelatihan kepada masyarakat tentang pengolahan kelor menjadi dimsum merupakan langkah strategis dalam memberdayakan potensi lokal secara berkelanjutan.

Desa Salo Timur memiliki potensi besar dalam pengembangan produk turunan kelor. Berdasarkan hasil pengabdian masyarakat oleh Afrinis et al. (2023), masyarakat setempat telah mulai mengolah kelor menjadi produk seperti teh, sabun, dan cokelat. Namun, diversifikasi ke produk makanan kekinian seperti dimsum belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi inovatif kepada masyarakat setempat mengenai teknik pengolahan kelor menjadi Moringa Dimsum, sebuah produk camilan sehat yang bergizi dan bernilai jual tinggi. Kegiatan ini dilaksanakan oleh mahasiswa Program Pendidikan Profesi Guru (PPG) calon guru dalam rangka pelaksanaan mata kuliah Proyek Kepemimpinan, sebagai bentuk

pengabdian berbasis potensi lokal dan penguatan peran guru masa depan dalam pembangunan masyarakat. “Pengembangan inovasi produk berbasis potensi lokal menjadi strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa melalui kewirausahaan berbasis pangan fungsional” (Afrinis et al., 2023).

METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan bentuk edukasi partisipatif berbasis studi kasus. Kegiatan difokuskan pada proses penyampaian informasi dari narasumber kepada peserta serta penyusunan produk berupa buku resep Moringa Dimsum yang dikembangkan berdasarkan potensi lokal daun kelor di wilayah setempat. Kegiatan ini tidak melibatkan demonstrasi maupun praktik oleh peserta. Fokus utama adalah pada pemberian wawasan, dialog interaktif, dan pemaparan resep hasil pengembangan tim pengabdian. Melalui pendekatan ini, peserta didorong untuk memahami nilai gizi dan potensi ekonomi dari daun kelor, serta mendapatkan inspirasi dalam mengembangkan produk pangan sehat berbasis lokal (Rahmawati et al., 2025; Saadah, 2024). Kegiatan ini juga bertujuan membuka ruang kolaborasi antara pelaku usaha lokal dan masyarakat, sehingga pengetahuan dan pengalaman yang dibagikan dapat menjadi dasar untuk pengembangan usaha mandiri maupun komunitas. Hal ini sejalan dengan upaya peningkatan literasi gizi berbasis sumber daya lokal yang terbukti efektif dalam mengedukasi masyarakat mengenai manfaat kelor untuk keluarga (Fauziah et al., 2022; Rame & Sarifudin, 2023). Metode penelitian ini mencakup teknik observasi, dokumentasi, studi literature dari berbagai sumber artikel penelitian sebelumnya dan disajikan secara deksriptif. Data penelitian diperoleh secara langsung melalui beberapa tahapan, yang meliputi tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Observasi untuk menentukan inovasi yang dibutuhkan sesuai dengan sumber daya manusia serta alam sekitar. Dokumentasi digunakan untuk merekam proses, hasil, dan kegiatan yang dilakukan mencakup catatan tertulis, foto, dan lisan.

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Sehat Bersama Kelor

No	Tahapan	Tanggal	Deskripsi Kegiatan
1	Perencanaan	24 januari 2025	Perencanaan awal proyek, termasuk diskusi tim, penentuan tujuan, dan konsep proyek.
		10-13 Februari 2025	Pengumpulan bahan dan alat yang diperlukan, termasuk mencari tempat budidaya daun kelor untuk bahan pembuatan sampel proyek kepemimpinan
		14-19 Maret 2025	Penyusunan proposal proyek kepemimpinan dan pembagian tugas di antar anggota tim dalam pembuatan sosial media, logo, spanduk, brosur dan poster
		20 Maret 2025	Membuat surat perizinan kegiatan proyek kepemimpinan di Desa Salo Timur
		11 April 2025	Menentukan dan menghubungi Pemateri ahli gizi dan UMKM pengelolaan daun kelor
		14 April 2025	Melakukan koordinasi pelaksanaan serta

			meminta izin resmi dari Kepala Desa & UMKM pengelola daun kelor serta dukungan kader posyandu
2	Pelaksanaan	24 April 2025	Pelaksanaan peneliti sehat bersama kelor: meningkatkan gizi keluarga lewat pemanfaatan kelor bersama ibu-ibu posyandu di Salo Timur
3	Evaluasi	24 April 2025	Evaluasi peneliti bersama dosen pembimbing

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan melalui tiga tahapan,yaitu tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Tahap perencanaan

Tahap perencanaan dimulai pada bulan Januari 2025, di mana tim peneliti menentukan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat, yaitu di Desa Salo Timur, Kecamatan Salo, Kabupaten Kampar, Riau. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada ketersediaan sumber daya lokal berupa daun kelor yang melimpah dan adanya inisiatif masyarakat dalam mengolah kelor secara sederhana. Kemudian tim melaksanakan diskusi internal untuk merumuskan tujuan, konsep, serta skema kegiatan pengabdian. Dilanjutkan tim melakukan survei lapangan guna mengidentifikasi lokasi budidaya kelor dan pengumpulan bahan pendukung seperti dokumentasi UMKM setempat. Tim juga mulai menyusun sampel awal resep berbasis kelor sebagai bahan rancangan Moringa Dimsum. Setelah itu, tim menyusun proposal proyek kepemimpinan dan membagi peran dalam produksi media edukatif seperti spanduk, pamflet, dan konten media sosial, memasukkan surat permohonan izin pelaksanaan kegiatan kepada pemerintah desa dan pengelola UMKM kelor di Salo Timur, menghubungi narasumber dari Dapur Aru, pelaku usaha kelor lokal yang akan menjadi pemateri utama dalam kegiatan edukasi, dan koordinasi teknis dilakukan dengan Kepala Desa, UMKM, dan kader posyandu setempat guna mendapatkan dukungan serta mempersiapkan kebutuhan logistik kegiatan.



Gambar 1. Koordinasi dengan Kepala Desa Salo Timur

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, dapat diketahui bahwasanya Desa Salo Timur terkenal dengan daun kelornya. Tanaman kelor tumbuh subur di hampir setiap pekarangan rumah warga dan telah menjadi bagian dari konsumsi harian masyarakat. Selain dimanfaatkan secara tradisional sebagai sayur bening atau teh herbal, masyarakat setempat juga telah mulai mengembangkan berbagai inovasi pangan berbahan dasar kelor, seperti bakwan kelor dan es krim kelor. Meskipun demikian, inovasi-inovasi tersebut belum dikembangkan secara terstruktur dan belum terdokumentasi dalam bentuk produk resep. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini hadir untuk memperkuat edukasi gizi berbasis kelor sekaligus menghasilkan produk intelektual berupa buku resep "Moringa Dimsum" sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan sehat keluarga.

Tahap Pelaksanaan

Pengabdian masyarakat "Sehat bersama kelor: meningkatkan gizi keluarga lewat pemanfaatan kelor" dilaksanakan dalam satu hari selama 3 jam mulai dari pukul 10.00 sampai dengan pukul 13.00 WIB pada hari Kamis tanggal 24 April 2025. Pelatihan ini dihadiri oleh 15 orang yang merupakan ibu-ibu posyandu. Edukasi dilaksanakan dengan menghadirkan narasumber dari Dapur Aru yaitu pemilik UMKM olahan daun kelor di Salo Timur. Kemudian peserta diberi resep moringa dimsum dan tester yang telah disediakan oleh tim proyek kepemimpinan.



Gambar 2. Penyampaian Materi oleh Ibu Sari Owner Dapur Aru

Pelatihan ini dilaksanakan berdasarkan ususan acara yang telah dirancang oleh peneliti yang meliputi registrasi peserta dengan mengisi daftar hadir, pembukaan, doa pembuka, sambutan Kepala Desa, dosen pembimbing, dan ketua panitia, penyampaian materi oleh narasumber, pembagian resep moringa dimsum, pembagian tester dimsumnya, ice breaking, testimony tester, mengisi survey evaluasi dan penutup. Selama kegiatan berlangsung tidak terdapat kendala yang begitu berarti, sehingga kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan lancar semestinya.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan dan kepuasan kegiatan edukasi yang dilaksanakan, serta meninjau kembali kekurangan dari kegiatan pelatihan yang dilaksanakan. Evaluasi dilaksanakan melalui beberapa teknis yaitu evaluasi bersama peserta setelah kegiatan dilaksanakan untuk melihat kepuasan peserta terhadap kegiatan yang dilaksanakan melalui aktivitas mengisi lembar survey evaluasi. Kemudian evaluasi bersama dosen pengampu mata kuliah untuk meninjau kembali kekurangan yang dirasakan selama pelaksanaan kegiatan.

The image shows a survey form with the following sections:

- Section A: Informasi Peserta**
 - 1. Nama:
 - 2. Asal Sekolah: 1-40 41-60 61-80 81-100 Lainnya
 - 3. Usia: < 20 20-30 31-40 41-50 Lainnya
 - 4. Pendidikan: SD SMP SMA IAIN MI Lainnya
- Section B: Skala Kepuasan (Skala Likert 5-7)**

Penjajir: Beri tanda (✓) pada angka yang paling sesuai.

Skala: 1 = Sangat Tidak Puas, 5 = Sangat Puas

No	Pernyataan	1	2	3	4	5
1	Seberapa puas Anda dengan kualitas materi yang disampaikan?	<input type="checkbox"/>				
2	Seberapa puas Anda dengan cara penari menyampaikan materi?	<input type="checkbox"/>				
3	Seberapa puas Anda dengan informasi tentang manfaat kelor untuk gizi?	<input type="checkbox"/>				
4	Seberapa puas Anda dengan fasilitas tempat dan alat bantu presentasi?	<input type="checkbox"/>				
5	Seberapa puas Anda dengan tingkat tim pelaksanaan kegiatan?	<input type="checkbox"/>				
6	Seberapa puas Anda dengan keseluruhan kegiatan?	<input type="checkbox"/>				
- Section C: Pertanyaan Terbuka**
 1. Apa manfaat utama yang Anda peroleh dari kegiatan ini?
 2. Apa yang menurut Anda perlu ditingkatkan untuk kegiatan mendatang?
 3. Terus apa yang ingin Anda pelajari pada kegiatan edukasi berikutnya?
 4. Apakah Anda bersedia mengikuti kegiatan serupa di masa depan? Ya Tidak Mungkin

Gambar 3. Lembar Survey Evaluasi dan Kepuasan

Berdasarkan hasil lembar survei kepuasan dan evaluasi kegiatan yang dibagikan kepada peserta, peneliti memperoleh berbagai tanggapan positif terkait pelaksanaan kegiatan edukasi pengolahan daun kelor. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat dalam menambah wawasan mengenai nilai gizi kelor serta potensi olahannya menjadi produk pangan modern yang sehat. Resep Moringa Dimsum yang dibagikan dinilai menarik dan mudah dipraktikkan, sementara tester yang disediakan berhasil meningkatkan ketertarikan peserta terhadap olahan kelor. Peserta juga mengapresiasi kehadiran narasumber dari Dapur Aru yang memberikan wawasan praktis tentang pengolahan dan strategi usaha berbasis kelor. Kegiatan ini dianggap mampu menjadi sumber inspirasi untuk memulai atau mengembangkan usaha pangan lokal berbasis bahan alami dan sehat. Secara umum, hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kesadaran gizi, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru melalui inovasi olahan kelor di lingkungan masyarakat.

Pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan lokal terus didorong untuk mendukung ketahanan gizi keluarga. Kegiatan pengabdian ini memperkenalkan inovasi resep Moringa Dimsum sebagai bentuk diversifikasi olahan kelor yang adaptif terhadap selera masyarakat modern, khususnya generasi muda. Kandungan gizi daun kelor yang tinggi, seperti vitamin A, C, E,

kalsium, zat besi, dan protein nabati, menjadikannya sangat potensial sebagai sumber nutrisi keluarga (Marhaeni, 2021). Desa Salo Timur merupakan wilayah yang kaya akan tanaman kelor. Sebagian masyarakat telah mengenal olahan kelor seperti bakwan dan es krim, namun belum banyak yang terdokumentasikan atau dikembangkan dalam bentuk resep komersial. Hal ini selaras dengan temuan Putri et al. (2024), yang menyebutkan bahwa "potensi kelor di wilayah pedesaan dapat dikembangkan menjadi produk unggulan berbasis ekonomi keluarga jika didampingi dengan edukasi dan inovasi resep yang terstruktur."

Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa terbantu dengan informasi yang diberikan, terutama dalam hal pemanfaatan kelor menjadi makanan modern yang sehat. Seperti diungkapkan oleh Annas et al. (2023), edukasi tentang gizi berbasis pangan lokal terbukti mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam pencegahan stunting dan defisiensi zat gizi mikro. Selain dari aspek gizi, olahan kelor juga membuka peluang ekonomi baru. Menurut Ismail et al. (2021), "produk seperti stik kelor atau camilan berbahan dasar kelor dapat menjadi sumber penghasilan alternatif bagi masyarakat desa." Dalam kegiatan ini, pemaparan dari narasumber Dapur Aru menjadi kunci penguatan praktik baik yang menginspirasi peserta untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis kelor. Penggunaan kelor dalam bentuk inovatif juga terbukti menarik minat konsumen. Penelitian oleh Nabila et al. (2024) menunjukkan bahwa es krim daun kelor dengan pemanis alami seperti stevia memiliki daya terima yang tinggi dan dapat menjadi produk inovatif yang bernilai jual. Hal ini sejalan dengan tanggapan peserta kegiatan kami yang merasa Moringa Dimsum memiliki rasa yang lezat dan tidak berbau langu, sehingga cocok untuk konsumsi anak-anak.

Produk kelor seperti puding, cookies, dan stik juga pernah diuji coba sebagai bagian dari intervensi gizi di berbagai daerah. Kharisna et al. (2024) menyatakan bahwa puding kelor berkontribusi dalam peningkatan asupan vitamin A anak dan dapat dijadikan makanan tambahan bergizi. Sementara itu, Yudianti (2017) menekankan bahwa "pengembangan produk kelor dalam konsep OVOP (*One Village One Product*) dapat memperkuat identitas kuliner lokal sekaligus menumbuhkan ekonomi kreatif di pedesaan". Meskipun potensinya besar, pengembangan olahan kelor juga menghadapi tantangan, seperti keterbatasan pengetahuan teknis, kurangnya dokumentasi resep, serta minimnya pendampingan berkelanjutan. Susanti & Nurman (2022) menekankan pentingnya pendekatan komunitas dan dukungan lintas sektor untuk menjadikan kelor sebagai bagian dari strategi penanggulangan stunting nasional. Hal ini didukung oleh Rambe (2020) yang menyatakan bahwa "tanpa integrasi edukasi gizi dan inovasi pangan lokal, upaya penguatan gizi keluarga akan sulit berkelanjutan". Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini berkontribusi tidak hanya dalam hal penyuluhan gizi, tetapi juga dalam bentuk luaran nyata berupa buku resep Moringa Dimsum yang dapat digunakan oleh masyarakat untuk mengolah kelor secara kreatif, sehat, dan bernilai jual.

SIMPULAN

Simpulan Kegiatan pengabdian masyarakat yang bertajuk “Sehat Bersama Kelor: Meningkatkan Gizi Keluarga Lewat Pemanfaatan Kelor” berhasil dilaksanakan melalui pendekatan edukasi inovatif dan partisipatif kepada ibu-ibu Posyandu di Desa Salo Timur. Kegiatan ini membuktikan bahwa pemanfaatan kelor sebagai camilan sehat dalam bentuk Moringa Dimsum dapat menjadi strategi yang efektif untuk meningkatkan kesadaran gizi keluarga sekaligus memperkenalkan diversifikasi produk pangan lokal yang bernilai ekonomi. Pemberian materi oleh narasumber dari Dapur Aru serta pembagian resep dan tester Moringa Dimsum mampu memantik antusiasme peserta dalam mengembangkan olahan kelor yang lebih modern dan aplikatif. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya menambah wawasan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan kelor, tetapi juga berkontribusi pada upaya peningkatan ketahanan pangan, gizi keluarga, dan peluang wirausaha berbasis produk lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrinis, N., Sari, N. H., & Gusman, D. (2023). Pengembangan Usaha Kelompok Wanita Tani Merbau Desa Salo Timur Melalui Diversifikasi Pangan Lokal Kampar Patin Kelor. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(5), 19512. <https://doi.org/10.31004/Cdj.V5i5.19512>
- Akbar, Y. M., Sariyanti, S., Kumalasari, M. R., Huda, I. C., Nurjanah, S., Indarwati, D., Febyani, K. R., & Sumarah, I. E. (2024). Pelatihan Pembuatan Ice Cream Wortel Untuk Komunitas PKK Di Desa Wonolelo Magelang. *Aksi Nyata: Jurnal Pengabdian Sosial Dan Kemanusiaan*, 1(4), 95-109. <https://doi.org/10.62383/Aksinyata.V1i4.595>
- Annas, Z. F., Et Al. (2023). Edukasi Dan Pengolahan Daun Kelor Untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan*, 5(2), 45-52.
- Armini, A., Aini, N., Herawati, Y., Baiq, S. A., & Susilawati, S. (2024). Inovasi Olahan Daun Kelor: Camilan Sehat Stik *Moringa Oleifera* Dengan Tambahan Bubuk Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 7755-7761. <https://doi.org/10.31004/Jptam.V8i1.13562>
- Fauziah, A. R., Umar, F., Lestari, D., & Safitri, D. (2022). Tingkat Pengetahuan Ibu Mengenai Manfaat Daun Kelor Dalam Mencegah Stunting Pada Anak Usia 6 Bulan Hingga 2 Tahun Di Puskesmas Lembasada. *Media Publikasi Penelitian Kebidanan*, 3(1), 15-22. <https://www.jurnal.institutgrahaananda.ac.id/index.php/mppk/article/view/170>
- Ismail, H., Et Al. (2021). Stik Kelor: Inovasi Produk Olahan Daun Kelor Dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 2, 72-80.
- Kharisna, D., Et Al. (2024). Puding Daun Kelor Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Pada Anak Untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 51-58.
- Kurnia Sari, D. A., & Febrianisa, W. (2023). Komunikasi Kreatif UMKM Dapur

Aru Dalam Inovasi Produksi Daun Kelor Di Desa Wisata Kelor Salo Timur. *Seminar Nasional Hasil Riset Dan Pengabdian*, 1(1), 682.

<https://Snhrp.Unipasby.Ac.Id/Prosiding/Index.Php/Snhrp/Article/View/682/>

Kuntoro, B. (2025). "Superfood" Daun Kelor: Nilai Gizi, Ekonomi, Dan Lingkungan. *Berita BRMP Perkebunan*.

<https://Perkebunan.Bsip.Pertanian.Go.Id/Berita/Superfood-Daun-Kelor-Nilai-Gizi-Ekonomi-Dan-Lingkungan>

Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, 13(2), 40–53.

Nabila, D., Et Al. (2024). Inovasi Es Krim Daun Kelor Dengan Stevia Pengganti Gula Dalam Upaya Pengembangan Produk Inovatif. *Jurnal Ilmiah Sains Dan Teknologi*, 3(10), 737–743.

Putri, D. L., Et Al. (2024). Inovasi Produk Olahan Daun Kelor Dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Salo Kabupaten Kampar. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 3(2), 61-66.

Rahmawati, A., Laela, C. H., Isnaeni, S., Nasrudin, J., Adib, I., Amal, I., ... & Rezeki, I. M. (2025). Optimalisasi Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Inovasi Pangan Lokal Dalam Pencegahan Stunting Di Desa Panongan. *Kreativitas Pada Pengabdian Masyarakat (Krepa)*, 4(11), 91–100.
<https://doi.org/10.8765/Krepa.V4i11.12073>

Rambe, N. L. (2020). Daun Kelor Sebagai Alternatif Pencegahan Stunting. *Majalah Kesehatan Indonesia*, 1(2), 45–49.

Rame, M. M. T., & Sarifudin, B. A. (2023). Edukasi Pemanfaatan Tanaman Kelor Sebagai Bahan Pangan Dalam Mencegah Stunting Dan Penyakit Tidak Menular Di Desa Penfui Timur. *Majalah Cendekia Mengabdi*, 1(4), 302–309.
<https://doi.org/10.63004/Mcm.V1i4.276>

Saadah, N. A. (2024). Pemberdayaan Keluarga Dalam Pemanfaatan Pangan Lokal Nugget Daun Kelor Terhadap Peningkatan Status Gizi Pada Balita. [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta].
<https://etd.umy.ac.id/id/eprint/47475/>

Susanti, R., & Nurman, A. (2022). Khasiat Tanaman Kelor Dalam Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(3), 30–35.

Yudianti, S. (2017). Cookies Daun Kelor Sebagai Produk OVOP. *Jurnal Nusantara*, 2(1), 15-22.