

# PEMANFAATAN DAUN KELOR SEBAGAI PRODUK UMKM DI DESA TENGGIRING, KECAMATAN SAMBENG, KABUPATEN LAMONGAN

<sup>1</sup>Achmad Murdiono, <sup>2</sup>Rifda Salsabila, <sup>3</sup>Wilda Qurrota A'yuna

Universitas Negeri Malang

\*e-mail: [rifdasalsabila39@gmail.com](mailto:rifdasalsabila39@gmail.com)

**Abstrak:** Tanaman kelor mudah tumbuh di daerah tropis termasuk di Desa Tenggiring. Namun, tak banyak ragam pengolahan yang dihasilkan dari tanaman kelor terutama daunnya. Pengolahan dari daun kelor selama ini di Desa Tenggiring juga hanya menghasilkan olahan sayur kelor saja. Selain itu, di Desa Tenggiring juga menginginkan adanya UMKM milik desa yang diolah bersama. Dari dua permasalahan tersebut, KKN UM 2021 Desa Tenggiring mengadakan pelatihan pengolahan daun kelor menjadi produk mie untuk UMKM. Pelaksanaan acara dilakukan di Balai Desa Tenggiring dan diikuti oleh sepuluh peserta dari anggota PKK. Tahapan pertama yang dilakukan adalah persiapan. Tahap kedua yaitu pelaksanaan kegiatan. Dan tahap yang terakhir adalah evaluasi. Hasil dari kegiatan ini adalah respon yang positif dari para peserta. Selain itu, para peserta juga mendapat informasi dan pengetahuan baru terkait manfaat dan kandungan dari daun kelor serta tentang pembuatan ragam olahan dari daun kelor selain sayuran. Kegiatan ini menjadi jalan baru bagi desa untuk memiliki UMKM baru yang diolah bersama.

**Kata Kunci:** pelatihan, pemanfaatan daun kelor, UMKM

**Abstract:** Moringa plants are easy to grow in the tropics, including in Tenggiring Village. However, not much variety of processing is produced from the Moringa plant, especially the leaves. The processing of Moringa leaves so far in Tenggiring Village also only produces processed Moringa vegetables. In addition, Tenggiring Village also wants village-owned SMEs to be processed together. From these two problems, the 2021 UM KKN in Tenggiring Village held training on processing Moringa leaves into noodle products for MSMEs. The event was held at the Tenggiring Village Hall and was attended by ten participants from PKK members. The first step is preparation. The second stage is the implementation of activities. And the last stage is evaluation. The result of this activity is a positive response from the participants. In addition, the participants also received new information and knowledge related to the benefits and content of Moringa leaves and about making various preparations from Moringa leaves other than vegetables. This activity is a new way for villages to have new MSMEs that are processed together.

**Keywords:** training, utilization of Moringa leaves, SMEs

## PENDAHULUAN

Kesuksesan dibidang ekonomi dapat ditunjukkan dari kesuksesan pembangunan dimana hal tersebut merupakan tujuan pemerintah untuk memberikan kesejahteraan kepada masyarakat (Hardiansyah, 2019). Dalam kehidupan berbisnis, suatu inovasi tidak bisa lepas sebab inovasi merupakan suatu roh atau jiwa untuk berkembangnya sebuah usaha (Akhir & Purnawan, 2020). Desa Tenggiring merupakan desa yang memiliki tanah yang subur dan memiliki sistem pengairan yang baik. Hal itu menyebabkan desa ini ditumbuhi oleh berbagai tanaman salah satunya adalah tanaman kelor. Tanaman kelor tumbuh di tanah-tanah berbagai rumah milik warga Desa Tenggiring. Tanaman kelor tumbuh subur dan aktif tumbuh di tanah tersebut. Hal itu disebabkan karena tanaman kelor sendiri merupakan tanaman yang mudah untuk tumbuh di daerah tropis termasuk Desa Tenggiring. Nutrisi nabati yang ada dalam kandungan tanaman kelor diyakini memiliki efek yang baik bagi kesehatan. Dimana kandungan pada tanaman kelor dapat digunakan untuk pengobatan penyakit kardiovaskuler, kolestrol, obesitas serta mampu memperbaiki sel-sel tubuh (Pitaloka & Ryandini, 2020). Selain itu, tanaman kelor juga tanaman yang tahan terhadap musim kering hingga waktu 6 bulan (Aminah et al., 2015).

Warga Desa Tenggiring memiliki berbagai macam matapencaharian seperti petani, pedagang, peternak, dan sebagainya. Selain itu, terdapat mata pencaharian lain yang dimiliki oleh beberapa warga desa yaitu dalam bidang UMKM (usaha mikro, kecil, dan menengah). Keberadaan UMKM harus dikembangkan karena UMKM sebagai suatu bentuk usaha yang dimiliki masyarakat dimana tahan terhadap adanya fluktuasi nasional maupun internasional serta mampu menyerap tenaga kerja (Hasan & Rizkiana, 2018). Di sisi lain UMKM selayaknya memperoleh perhatian khusus dari pemerintah karena UMKM sebagai bentuk demokrasi ekonomi dari yang memiliki modal dengan yang tidak memiliki modal (Mulyaningsih et al., 2019). Salah satu bentuk perhatian pemerintah terhadap UMKM yaitu dimana pemerintah mengambil tindakan guna menjaga keseimbangan produsen dan konsumen, sehingga pemerintah memberikan bantuan dana kepada UMKM mengingat UMKM merupakan usaha yang menyumbang devisa Negara terbesar (Safana et al., 2021). Menurut Bappenas, UMKM merupakan usaha masyarakat yang memiliki kontribusi dan peranan yang besar terhadap perekonomian salah satunya pembentuk Produk Domestik Bruto (PDB) (Dima & Waja, 2022) (Nikita et al., 2018). UMKM yang dimiliki oleh warga Desa Tenggiring diantaranya adalah keripik singkong, tahu, dan jamu. Namun, usaha-usaha tersebut dimiliki oleh kepemilikan pribadi, bukan kepemilikan desa. Oleh karena itu, yang menjadi keluhan dari perangkat desa dan warga adalah keinginan untuk memiliki

UMKM yang dapat diolah bersama. Tujuan dari adanya UMKM desa yang diolah bersama adalah untuk mensejahterakan dan mengembangkan potensi yang ada di desa.

Seluruh bagian dari tanaman kelor memiliki banyak manfaat termasuk daunnya. Kemudian, tanaman kelor juga banyak dimanfaatkan untuk kesehatan, kosmetik, obat-obatan maupun lingkungan (Aminah et al., 2015). Selain itu, kelor mengandung gizi yang tinggi. Kandungan nilai gizi, khasiat dan manfaatnya yang tinggi menyebabkan kelor mendapat julukan sebagai pohon ajaib (*miracle tree*) (Isnan & M, 2017). Banyak julukan yang diberikan pada daun kelor karena mulai dari akar, pohon, daun, buah, kulit, bunga dan biji karena memiliki banyak manfaat yang luar biasa (Vika et al., 2021). Kandungan nilai gizi yang ada pada tanaman kelor dapat diolah menjadi suatu produk yang diminati, dilihat dari soal rasa daun kelor memang memiliki rasa yang sedikit getir (Pramono et al., 2022). Organisasi kesehatan dunia, WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi) (Aminah et al., 2015).

Tanaman kelor mengandung berbagai gizi yang baik seperti beta karoten, polifenol, dan menjadi sumber antioksidan yang baik. Sedangkan, salah satu bagian tanamannya yaitu daun kelor, mengandung berbagai kandungan yang baik seperti kalsium, besi, protein, Vitamin A, Vitamin B, vitamin c, beta karoten, mineral. Selain itu, kandungan lain dalam daun kelor adalah asam amino, beta karoten, anti oksidan, dan polifenol. Kandungan asam amino pada daun kelor terbilang unik karena jarang sekali ditemukan asam amino pada sayuran Kasolo dalam (Rahmawati & Adi, 2017). Vitamin C dalam daun kelor setara dengan Vitamin C dalam 7 buah jeruk. Sedangkan, vitamin A pada daun kelor setara dengan vitamin A dalam 4 buah wortel. Kalsium pada daun kelor setara dengan kalsium pada 4 gelas susu. Sedangkan potassiumnya setara dengan potassium dalam 3 pisang, dan proteinnya setara dengan protein pada 2 yogurt dimana protein pada daun ini dapat menyaingi protein pada susu dan telur (Aminah et al., 2015) (Berawi et al., 2019).

Dari beberapa kandungan tersebut, terdapat banyak manfaat yang diperoleh dari konsumsi daun kelor. Beberapa diantaranya manfaat dari daun kelor dalam kesehatan adalah sebagai anti mikroba, anti jamur, anti hipertensi, anti tumor, anti hipertensi, dan anti hiperglikemik Toma dan Deyno dalam (Aminah et al., 2015). Manfaat lain yang diperoleh dari konsumsi daun kelor adalah untuk pengobatan kanker. Antioksidan yang ada dalam daun kelor dapat menghalangi perkembangan dari sel-sel kanker yang ada dalam tubuh manusia. Sedangkan potasium pada daun kelor dapat menyingkirkan sel-sel kanker yang ada di tubuh. Daun kelor juga dapat meningkatkan imun tubuh karena kandungan asam aminonya (Berawi et al., 2019). Selain itu, kelor juga dapat

menjadi penangkal radikal bebas karena mengandung fenol yang berjumlah banyak Folid dkk dalam (Aminah et al., 2015). Selain dalam bidang kesehatan, daun kelor juga memiliki manfaat dalam bidang lain yaitu sebagai bahan pengawet. Ekstrak dari daun kelor dapat mempertahankan warna pada daging segar yang ada di kemasan MAP dalam waktu 12 hari penyimpanan pada suhu yang rendah (Aminah et al., 2015). Berdasarkan dari ragam manfaat yang ada pada tanaman kelor, dapat disimpulkan bahwa kelor merupakan salah satu komoditi andalan untuk dikembangkan secara lebih baik lagi (Noviani, 2021). Sehingga peluang untuk melakukan investi dengan pemanfaatan kandungan daun kelor sangat menjanjikan dikarenakan masih banyak masyarakat yang belum paham terkait pengolahan daun kelor menjadi pangan yang digemari semua kalangan (Syaiful et al., 2021).

Dari beberapa uraian tentang permasalahan yang ada di Desa Tenggiring serta kandungan dan manfaat dari daun kelor yang banyak, KKN UM 2021 Desa Tenggiring mengadakan pelatihan pengolahan daun kelor sebagai olahan yang unik serta dapat menjadi produk UMKM yang bisa diolah bersama di desa. Produk olahan dari daun kelor yang ada di pelatihan ini berupa mie. Hal itu menjadikan mie daun kelor dapat menjadi olahan dari daun kelor yang lezat namun memiliki kandungan dan nutrisi yang baik untuk tubuh. Mie daun kelor ini berupa mie basah, mie basar merupakan mie yang masih mentah dalam keadaan basah sebelum dimasak. Serta dalam pembuatan mie basah berbahan kelor ini dilakukan secara tradisional dengan menggunakan bahan utama tepung terigu, telur dan daun kelor (Khasanah & Astuti, 2019).

## METODE

Untuk melaksanakan pelatihan pengolahan daun kelor menjadi produk yang dapat menjadi UMKM, terdapat beberapa tahap atau metode yang digunakan.

### Tahap Persiapan

Persiapan pelatihan olahan daun kelor ini dimulai dari mengambil daun kelor muda yang ada di pekarangan rumah Desa Tenggiring dan pembelian bahan baku kering di supermarket terdekat. Pada tahapan ini, tim juga melakukan perencanaan kegiatan dengan mempersiapkan peralatan untuk tahap pelaksanaan (Febriyanti & Boediono, 2021). Kemudian dilakukan uji coba pembuatan mie daun kelor. Selain itu dilakukan koordinasi dengan kepala desa dan anggota PKK Desa Tenggiring terkait persiapan tempat pelatihan dan kesiapan para peserta.

### Tahap Pelaksanaan

Pada pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK Desa Tenggiring hanya dengan 10 orang peserta karena acara pelatihan diadakan di tengah pandemi *Covid-19*. Namun peserta tetap dapat mengikuti pelatihan ini dengan baik dan ikut aktif dalam pembuatan produk olahan daun kelor sesuai dengan materi yang diberikan. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan setelah kegiatan bulanan PKK dan setiap peserta diberi selebaran yang berisi tujuan kegiatan, kandungan daun kelor, manfaat daun kelor dan cara pembuatan mie daun kelor. Acara diawali dengan pembukaan dari ketua pelaksana kemudian dijelaskan tujuan kegiatan, kandungan daun kelor dan manfaat daun kelor. Setelah itu dimulai demo pembuatan mie daun kelor dan peserta mengikuti praktik pembuatan mie daun kelor dengan berkelompok (satu kelompok dua anggota). Setelah mie daun kelor jadi, dilakukan penyuluhan tentang pengemasan yang menarik dan dijelaskan juga mengenai rincian modal dan laba yang didapatkan untuk penjualan UMKM mie daun kelor.

**Tabel 1.** *Rundown* pelaksanaan pelatihan pengolahan mie daun kelor sebagai produk UMKM.

No	Tanggal	Kegiatan
1	30 Juni – 4 Juli 2021	Persiapan meliputi pembelian alat dan bahan yang diperlukan serta pengambilan daun kelor muda di Desa Tenggiring, serta uji coba pembuatan mie daun kelor.
2	5 Juli 2021	Pelaksanaan pelatihan pengolahan mie daun kelor yang diawali dengan pembukaan berupa sambutan dari penanggung jawab acara yang disusul dengan penjelasan materi. Setelah itu dilanjutkan dengan acara inti yaitu pelatihan pengolahan mie daun kelor.

Pelaksanaan acara pelatihan pengolahan mie daun kelor mendapatkan respon yang positif dari para peserta. Para peserta yang mengikuti pelatihan ini sangat antusias dan mengikuti tahap-tahap pembuatan mie daun kelor dengan baik dan bersemangat. Pelatihan ini juga akan memberikan wawasan atau pengetahuan yang baru bagi para peserta yaitu warga Desa Tenggiring tentang ragam olahan daun kelor selain menjadi sayuran. Dampak dari pelatihan olahan daun kelor ini antara lain, ibu-ibu peserta pelatihan memiliki tambahan keterampilan membuat produk baru yaitu mie daun kelor. Selain itu ibu-ibu peserta pelatihan dapat lebih meningkatkan kualitas nutrisi yang terkandung dalam makanan yang dikonsumsi. Kemudian jika mie daun kelor dijadikan UMKM maka bisa memberikan kemasan produknya agar lebih menarik

sehingga diharapkan pemasaran dapat lebih luas bahkan sampai di luar daerah. Dengan adanya partisipasi peserta dalam pelatihan ini, diharapkan peserta dapat menciptakan olahan lain dari daun kelor selain mie serta dapat membudidayakan tanaman kelor dan menciptakan ruang ekonomi baru.

### **Tahap Evaluasi**

Evaluasi dilakukan oleh seluruh anggota KKN UM 2021 Desa Tenggiring pada keesokan harinya. Evaluasi dilakukan dengan tujuan untuk memperbaiki program kerja dari pelatihan pengolahan daun kelor agar menjadi lebih baik.

## **HASIL & PEMBAHASAN**

Pelatihan yang dilaksanakan ini berjalan lancar dan memberikan manfaat bagi ibu-ibu PKK untuk mengembangkan olahan daun kelor yang dapat dijadikan produk UMKM di Desa Tenggiring. Sebelum adanya pelatihan olahan daun kelor ini, daun kelor hanya dibiarkan tumbuh di pekarangan rumah dan belum dimanfaatkan dengan baik. Olahan daun kelor yang ada di Desa Tenggiring masih sangat terbatas, biasanya hanya diolah menjadi sayur bening daun kelor. Implementasi dari adanya pelatihan pengolahan daun kelor adalah:

1. Penjelasan tentang manfaat dari daun kelor memberikan informasi dan pengetahuan yang baru bagi anggota kelompok PKK yang menjadi peserta pelatihan. Hal itu menjadikan warga Desa Tenggiring dapat memanfaatkan daun kelor menjadi olahan yang baru, tidak hanya sebagai sayuran. Selain itu, dengan adanya penjelasan manfaat dan kandungan dari daun kelor tersebut, warga Desa Tenggiring dapat menjadi lebih memanfaatkan daun kelor.
2. Pelatihan pengolahan daun kelor menjadi produk mie perlu dilakukan agar bisa meningkatkan produktifitas dan warga desa dapat mengetahui proses pembuatan mie daun kelor.
3. Pembuatan mie dari daun kelor ini dapat dijadikan produk UMKM desa ataupun peluang usaha, seperti penjualan mie pada umumnya. Terlebih disaat pandemi seperti ini, makanan untuk meningkatkan imunitas sangat dicari oleh masyarakat. Mie daun kelor dapat dijual dalam bentuk mie yang sudah siap makan atau dalam bentuk belum dimasak yang disimpan dalam wadah yang kedap udara dan dimasukkan kulkas dan bisa bertahan hingga 3 hari.

Dampak dari pelatihan olahan daun kelor ini antara lain, ibu-ibu peserta pelatihan memiliki tambahan keterampilan membuat produk baru yaitu mie daun kelor. Selain itu ibu-ibu peserta pelatihan dapat lebih meningkatkan kualitas

nutrisi yang terkandung dalam makanan yang dikonsumsi. Kemudian jika mie daun kelor dijadikan UMKM maka bisa memberikan kemasan produknya agar lebih menarik sehingga diharapkan pemasaran dapat lebih luas bahkan sampai di luar daerah.

Cara pembuatan mie daun kelor cukup mudah karena hanya menggunakan alat dan bahan yang tidak banyak. Langkah-langkah yang digunakan juga cukup mudah dan tidak memakan waktu yang lama. Berikut merupakan langkah-langkah yang digunakan untuk membuat mie daun kelor.



**Gambar 1.** Ekstrak daun kelor

*Sumber : Dokumen Pribadi, 2021*

Langkah pertama yang harus dilakukan adalah membuat ekstrak dari daun kelor dengan menggunakan lima tangkai daun kelor yang telah diberi air kemudian dimasukkan ke blender. Daun kelor dan air diblender dengan waktu beberapa menit sampai halus. Ekstrak daun kelor nantinya dimasukkan ke dalam adonan mie.



**Gambar 2.** Pencampuran bahan-bahan ke dalam mangkok besar

*Sumber : Dokumen Pribadi, 2021*

Langkah kedua adalah memasukkan semua 250 gr tepung tapioka protein tinggi, dua sendok makan tepung tapioka dan satu butir telur ke dalam mangkok besar. Kemudian bahan-bahan tersebut diuleni sampai kalis. Proses pengulenan dibutuhkan untuk mencampur semua bahan menjadi satu dan untuk membuat tekstur mie.



**Gambar 3.** Pencampuran ekstrak daun kelor ke dalam adonan

*Sumber : Dokumen Pribadi, 2021*

Ekstrak daun kelor yang telah diblender halus kemudian dituangkan ke dalam adonan sedikit demi sedikit sembari menguleni. Penuangan sedikit demi sedikit ekstrak daun kelor bertujuan agar tidak tertuang banyak sehingga tekstur mie dapat dikendalikan.



**Gambar 4.** Adonan yang telah diuleni kemudian dipotong menjadi beberapa bagian

*Sumber : Dokumen Pribadi, 2021*

Adonan yang telah kalis kemudian dipotong menjadi beberapa bagian untuk menggilasnya. Pemotongan bertujuan agar penggilasan tidak memakan tempat yang banyak.



**Gambar 5.** Penggilasan adonan

*Sumber : Dokumen Pribadi, 2021*

Adonan yang telah dipotong kemudian digilas dengan alat *roller*. Jika tidak ada *roller*, dapat diganti dengan botol sirup yang permukaannya halus dan tidak berkelok. Kemudian setelah menjadi tipis, adonan dilipat menjadi beberapa bagian untuk diirisi.



**Gambar 6.** Pengirisan adonan

*Sumber : Dokumen Pribadi, 2021*

Adonan yang telah dilipat kemudian diirisi menjadi beberapa bagian untuk menjadi bentuk mie. Pengirisan adonan dapat menggunakan alat berupa pisau. Akan lebih baik jika adonan diirisi dengan tipis agar mie yang dihasilkan tidak terlalu tebal dan keras.



**Gambar 7.** Perebusan mie dan penyajian dengan bumbu sesuai selera

*Sumber : Dokumen Pribadi, 2021*

Mie yang telah diirisi kemudian direbus dan dibumbui sesuai selera atau disimpan dalam lemari es untuk dijadikan cadangan makanan seperti *frozen food*.

## SIMPULAN

### Simpulan

Program kerja pelatihan pengolahan daun kelor menjadi produk UMKM memberikan solusi kepada warga Desa Tenggiring untuk lebih memanfaatkan daun kelor menjadi ragam olahan yang baru dari bahan daun kelor. Selain itu, dengan adanya pelatihan ini, memberikan wawasan serta informasi yang baru terhadap para peserta tentang kandungan dan manfaat dari daun kelor yang belum banyak diketahui. Pelatihan pembuatan mie daun kelor juga membuka jalan untuk menciptakan UMKM milik bersama di Desa Tenggiring. Kemudian pelatihan dalam pengemasan produk mie memberikan wawasan baru tentang kemasan produk yang baik. Secara keseluruhan, program kerja pelatihan pengolahan mie daun kelor sebagai produk UMKM menciptakan berbagai pengetahuan dan informasi baru serta dapat membuka jalan untuk menciptakan UMKM bersama milik desa.

### Saran

Tahapan selanjutnya yang dapat dilakukan adalah proses pemasaran dari produk mie daun kelor. Pemasaran dapat dilakukan melalui *online* maupun *offline*. Kegiatan pemberian pelatihan pengolahan daun kelor juga perlu dilanjutkan dengan pengolahan daun kelor menjadi ragam produk lainnya yang berasal dari bahan baku daun kelor. UMKM yang dihasilkan dari pelatihan ini juga dapat dilanjutkan dengan adanya kerja sama yang baik dari seluruh perangkat desa serta warga.

## DAFTAR RUJUKAN

- Akhir, A. F. P., & Purnawan, H. (2020). Konsep Pemasaran Berbasis Online Untuk Menciptakan Ekonomi Mandiri Di Kelurahan Anggut Atas , Kota Bengkulu Processed Remunggai Chicken Noodles ( Moringa Oleifera ) With Online-Based Marketing Concept For Create An Independent Economy In Anggut Atas Villa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 33–44.
- Aminah, Ramdhan, & Yanis. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera). *Buletin Pertanian Kota*, 5(2), 36–41.
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., & Pratama, A. A. (2019). Potensi terapi moringa oleifera (Kelor) pada penyakit degeneratif. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 3, 210–214. <http://repository.lppm.unila.ac.id/20716/1/2229-2949-1-PB.pdf>

- Dima, E. T. Y., & Waja, M. A. S. (2022). Peran Umkm Dalam Menjaga Stabilitas Perekonomian Masyarakat Akibat Pandemi Covid-19 Di Kota Atambua. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 9–13.
- Febriyanti, R., & Boediono, S. (2021). Pengembangan Produk Kemasan Berbahan Dasar Kelor Di Desa Ganggangtingan Kecamatan Ngimbang Kabupaten Lamongan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(3), 689–693. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i3.5120>
- Hardiansyah, R. (2019). Potensi Produk UMKM Menjadi Produk Unggulan Daerah Kota Tanjungpinang. *Jurnal Benefita*, 4(2), 233–242. <https://doi.org/10.22216/jbe.v4i2.2371>
- Hasan, B., & Rizkiana, A. (2018). Varian Produksi, Manajemen Keuangan dan Pemasaran Usaha Mikro Kerupuk Kerang Madurasa di Kabupaten Bangkalan. *International Journal of Community Service Learning*, 2(3), 133–140. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v2i3.14175>
- Isnan, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor ( Moringa oleifera Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Khasanah, V., & Astuti, P. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Dau Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2), 15–21.
- Mulyaningsih, T., Aprianti, R., Ardianti, N. L. P. J., Aswin, W. A., Faisal, M., Hikmah, N., Keraf, N. H. D., Mandele, M. M., Azis, F., Hikami, M., & Novitarini. (2019). Pengembangan Umkm Kerupuk Mambal Sebagai Wujud Ekonomi Kreatif di Desa Mambalan Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdi Insani LPPM Unram*, 6(2), 259–266.
- Nikita, C. B., Hasan, K., Aini, S. N., Kurniawan, D., & Merdiana, S. A. (2018). Haice Moringa (Health Of Ice Cream) Inovasi produk Olahan Daun Kelor (Moringa) Sebagai Prospek Bisnis Mahasiswa Yang Menjanjikan. *Ciastech*, 9–17.
- Noviani, N. (2021). Edukasi Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Olahan Produk Pangan Untuk Menambah Nutrisi. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 60–64. <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v5i1.695>
- Pitaloka, D., & Ryandini, T. P. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Mengolah Daun Kelor Menjadi Minuman Kesehatan Di Desa Dawung Kec. Palang Tuban. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Wahana Usada*, 2(2), 18–26. <https://doi.org/10.47859/wuj.v2i2.179>
- Pramono, Y. B., Utama, Y. J., Werdiningsih, H., Maharani, A. D., Mulyani, S., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2022). Sosialisasi Es Krim Daun Kelor Kaya Antioksidan untuk Peningkatan Imunitas Tubuh dan Rintisan UMKM dalam Rangka Pencapaian SDG ' s bidang Kesehatan dan Ekonomi pada Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 3(1), 9–14.

- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2017). Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.86-93>
- Safana, A., Nurfaridah, A., Yanti, D., Rahman, Y., Nurfadilah, H., Febrianty, T., Hadiani, D., Maretta, P. A., Gita, A. G., Ibrahim, T., Purnomo, I., Safitri, I., Nawawi, M., Nurjannah, R., Nuh, M., Guru, P., Dasar, S., Cirebon, U. M., Cirebon, U. M., ... Produk, I. (2021). Pemanfaatan Tanaman Kelor Sebagai Peluang Bisnis Gunameningkatkan Umkm Desa Kepuh. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 109–116.
- Syaiful, Rachmatullah, S., Widjajanti, S., Rudiyanto, M., & Kasanova, R. (2021). Stik Kelor: Inovasi Produk Olahan Daun Kelor dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Branta Tinggi Kec. Tlanakan Kab. Pamekasan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 2(2), 72–80. <https://online-journal.unja.ac.id/JPM/article/view/14454%0Ahttps://online-journal.unja.ac.id/JPM/article/download/14454/12543>
- Vika, S., Prilianty, O., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19–24.