

## **Inovasi Menu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbasis Daun Kelor melalui Pendekatan ABCD untuk Pemberdayaan PKK Desa Nglajang**

Aris Zulianto<sup>1</sup>, Ahmad Budianto<sup>2</sup>, Ni'am Zamrodatu Tsania<sup>3</sup>, Wilda Nailul Mubasyiroh<sup>4</sup>, Zulfa Aminatus Zahro<sup>5</sup>, Selia Vinasta Fadhillah<sup>6</sup>, Kurnia Indah Setyaningrum<sup>7</sup>, Kholifatur Rosidah<sup>8</sup>, Nurul Istiqomah<sup>9</sup>

<sup>1-9</sup> Institut Attanwir Bojonegoro, Jawa Timur, Indonesia

[1zulianto571@gmail.com](mailto:zulianto571@gmail.com) [2ahmadbudianto@attanwir.ac.id](mailto:ahmadbudianto@attanwir.ac.id)  
[3niamzamrodatu@gmail.com](mailto:niamzamrodatu@gmail.com) [4wildanaylul09@gmail.com](mailto:wildanaylul09@gmail.com) [5zulfazahro335@gmail.com](mailto:zulfazahro335@gmail.com)  
[6vinastafadhillahselia@gmail.com](mailto:vinastafadhillahselia@gmail.com) [7kurniaindahsetyaningrum@gmail.com](mailto:kurniaindahsetyaningrum@gmail.com)  
[8kholifatur310504@gmail.com](mailto:kholifatur310504@gmail.com) [9Nurulistiwa2004a@gmail.com](mailto:Nurulistiwa2004a@gmail.com)

### **Abstrak**

*Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman dengan kandungan gizi tinggi, kaya vitamin, mineral, protein nabati, serta senyawa bioaktif sehingga sering disebut miracle tree. Meskipun potensinya besar, pemanfaatan daun kelor di masyarakat Desa Nglajang, Kecamatan Sugihwaras, Kabupaten Bojonegoro, masih terbatas pada olahan tradisional. Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk menghadirkan inovasi pangan berbasis kelor yang lebih variatif, bergizi, dan sesuai dengan program Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Kegiatan pengabdian ini bertujuan mengembangkan inovasi produk puding kelor sekaligus memberdayakan kelompok PKK melalui pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD). Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui observasi, wawancara, focus group discussion (FGD), dan pelatihan langsung. Tahapan ABCD yang diterapkan mencakup inkulturasi, discovery, design, define, dan refleksi. Mitra utama dalam kegiatan ini adalah PKK Desa Nglajang yang berperan aktif dalam pelatihan pengolahan daun kelor menjadi puding sehat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai nilai gizi kelor, keterampilan baru dalam mengolahnya, serta menghasilkan produk puding kelor yang disukai berbagai kalangan, khususnya anak-anak. Antusiasme peserta menegaskan adanya peluang keberlanjutan, baik untuk konsumsi rumah tangga maupun pengembangan usaha kecil berbasis pangan lokal. Dengan demikian, inovasi puding kelor berbasis ABCD tidak hanya memperkaya variasi menu PMT, tetapi juga memperkuat kemandirian pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.*

**Kata kunci:** *Moringa Oleifera, PMT, Pemberdayaan masyarakat.*

### **PENDAHULUAN**

Kelor atau dengan nama ilmiah *Moringa oleifera* dikenal sebagai salah satu tanaman dengan kandungan gizi yang sangat tinggi serta manfaat kesehatan yang beragam, terbukti secara alamiah merupakan sumber gizi berkhasiat obat yang kandungannya diluar kandungan tanaman pada umumnya sehingga sering disebut sebagai *miracle tree* atau tanaman ajaib (Luluk Sutji Marhaeni, 2021a). Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) memiliki aktivitas antioksidan alami yang mengandung golongan senyawa

fenol, flavonoid, tannin, saponin, alkaloid, vitamin C,  $\beta$ -karoten, dan steroida sehingga dapat berpotensi sebagai antioksidan pada bahan tambahan makanan. Selain itu, daun Kelor dapat membantu menurunkan tekanan darah tinggi, diabetes, dan obat antibakteri. Daun Kelor juga mengandung mineral, asam amino esensial, antioksidan (seperti vitamin C dan vitamin E), dan banyak metabolit sekunder lainnya (Ayu Sri Devi et al., 2023). Tanaman Kelor merupakan salah satu tanaman nutrasetikal yang berasal dari India, tetapi sekarang mudah ditemukan di banyak negara di Asia, Eropa, dan Afrika, salah satunya Indonesia. Tanaman ini mampu bertahan terhadap iklim tropis yang panas, kering, dan tanah yang tidak subur (Puspitasari et al., 2023).

Di Indonesia, Kelor tumbuh subur dan mudah dijumpai (Risna Rianto et al., 2020), termasuk di wilayah Indonesia khususnya Desa Nglajang, Kecamatan Sugihwaras, Kabupaten Bojonegoro. Ketersediaan Kelor yang melimpah menjadikan Kelor sebagai salah satu aset lokal yang strategis untuk dikembangkan dalam rangka mendukung ketahanan pangan dan peningkatan kualitas gizi masyarakat. Dengan demikian, Kelor tidak hanya memiliki potensi ekonomi, tetapi juga dapat diintegrasikan ke dalam program-program berbasis masyarakat guna memperkuat kemandirian desa.

Meskipun daun Kelor memiliki kandungan gizi yang melimpah dan potensial untuk mendukung program pangan sehat, pemanfaatannya di masyarakat masih relatif terbatas pada bentuk olahan tradisional (Yazid et al., 2024). Pemanfaatan Kelor di Desa Nglajang masih sebatas pada pengolahan menjadi sayur bening atau lalapan. Kondisi ini menunjukkan adanya peluang untuk mengembangkan variasi makanan berbasis Kelor yang lebih inovatif, praktis, dan sesuai dengan selera masyarakat, terutama dalam konteks Pemberian Makanan Tambahan (PMT) di Desa Nglajang, misalnya. Meskipun ketersediaan Kelor cukup melimpah, upaya diversifikasi pengolahan menjadi produk yang lebih variatif dan menarik, seperti puding Kelor, belum dilakukan disana. Melihat potensi yang dimiliki oleh Desa Nglajang, mahasiswa kuliah kerja nyata (KKN) kelompok 09 dari

kampus Institut Attanwir Bojonegoro ingin mengembangkan potensi tersebut sebagai salah satu upaya untuk menambah menu pemberian makanan tambahan (PMT) berbasis daun Kelor menjadi puding Kelor agar nutrisi Kelor juga dirasakan oleh kalangan anak-anak, mengingat manfaat yang dimiliki Kelor sangat tinggi (Daun Kelor Menjadi Pudding sebagai Hidangan Penutup yang Sehat dan Bergizi et al., 2025). Hal ini membuka ruang strategis bagi pengembangan menu alternatif yang tidak hanya bergizi, tetapi juga berpotensi diterima dengan baik oleh berbagai kalangan, khususnya anak-anak dan keluarga.

Berdasarkan peluang tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk pangan tambahan berupa puding Kelor melalui pemberdayaan kelompok PKK di Desa Nglajang. Tujuan utama dari kegiatan ini tidak hanya menghasilkan variasi menu sehat yang berbasis pada pemanfaatan aset lokal, tetapi juga memperkuat kapasitas masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK (Sugiyanto & Ellyvina Setya Dhini, 2022), dalam mengolah bahan pangan bergizi menjadi produk yang bernilai guna tinggi. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada peningkatan status gizi keluarga sekaligus mendorong terciptanya kemandirian pangan berbasis potensi desa.

#### **METODE PENGABDIAN**

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) di Desa Nglajang, Kecamatan Sugihwaras, Kabupaten Bojonegoro dengan memanfaatkan aset sumber daya alam berupa Kelor atau *moringa oleifera* menjadi puding Kelor sebagai menu tambahan PMT dan pemberdayaan PKK desa Nglajang. Mitra utama dalam program ini adalah kelompok PKK desa yang berperan aktif dalam pengelolaan kegiatan Posyandu dan pemberian makanan tambahan (PMT).

Beberapa tahapan yang dilakukan dalam program pengabdian ini untuk implementasi pendekatan ABCD pada pemberdayaan masyarakat ini dilakukan melalui lima tahapan utama, yaitu:

- a *Inkulturas*i (menyatu dengan masyarakat) upaya untuk memahami secara mendalam konteks, budaya, nilai-nilai, dan dinamika masyarakat. Pada tahap ini Mahasiswa KKN 09 menjalin komunikasi secara langsung melalui bentuk partisipasi dari segala rutinitas yang melibatkan orang banyak di masyarakat, lingkungan desa Nglajang dengan cara bersilaturahmi ke tokoh desa, masyarakat, dan mengikuti kegiatan desa setempat seperti Tahlil, istighosah, dzibaan dan kerja bakti dengan tujuan sebagai proses pengenalan dalam rangka membangun kepercayaan kepada kelompok masyarakat(Ahmadi et al., 2023).
- b *Discovery* yaitu Tahap *Discovery* dilaksanakan melalui teknik wawancara dan diskusi untuk menggali pengalaman positif serta potensi komunitas sebagai fondasi perubahan(Ahmadi et al., 2023). Mahasiswa KKN Kelompok 09 melakukan survei, observasi, dan wawancara apresiatif dengan tokoh serta masyarakat Desa Nglajang, kemudian memetakan potensi ke dalam tujuh aset: individu, sosial, fisik, sumber daya alam, agama, budaya dan institusi, serta teknologi. Pemetaan ini dikonfirmasi kembali kepada masyarakat guna memastikan kesesuaian dengan kebutuhan desa. Hasilnya dipresentasikan kepada perangkat desa dan PKK, yang menyepakati pemanfaatan daun kelor sebagai program prioritas melalui inovasi pembuatan puding kelor. Program ini dipilih karena dinilai relevan dengan kebutuhan gizi keluarga sekaligus memiliki potensi ekonomi melalui pengembangan produk UMKM desa.
- c *Design*, yaitu penyusunan rencana program pelatihan pembuatan puding Kelor sebagai produk inovatif. Mahasiswa KKN 09 bersama ibu PKK dan kader Posyandu merumuskan langkah-langkah konkret pemanfaatan daun kelor menjadi produk olahan puding melalui diskusi kelompok, sehingga rencana yang disusun selaras dengan kapasitas serta kondisi Desa Nglajang.
- d *Define/Destiny*, yaitu implementasi kegiatan pelatihan, uji coba produk, serta pendampingan keberlanjutan oleh PKK. Mahasiswa

KKN 09 menetapkan prioritas program berdasarkan hasil pemetaan potensi desa, yaitu pemanfaatan daun kelor sebagai bahan dasar inovasi pangan bergizi berupa puding kelor. Keputusan ini didasarkan pada ketersediaan kelor di Desa Nglajang, kandungan gizinya yang bermanfaat bagi balita dan lansia, serta peluang ekonominya. Persetujuan program diperoleh melalui musyawarah bersama anggota PKK, yang menyambut positif ide tersebut karena relevan dengan kebutuhan gizi keluarga sekaligus membuka peluang usaha rumahan. Mahasiswa KKN 09 kemudian menyusun rencana teknis meliputi pelatihan, sosialisasi manfaat kelor, dan penerapan produk dalam kegiatan posyandu. Dengan demikian, tahap *Define* berperan sebagai fondasi untuk memastikan program lahir dari aspirasi masyarakat serta berpeluang dilanjutkan secara mandiri dan berkelanjutan (Keumala Dewi S.Sos. et al., 2020).

- e *Refleksi*, yaitu Tahap refleksi dilaksanakan setelah seluruh rangkaian pembuatan puding kelor selesai. Evaluasi ini bertujuan menilai ketercapaian program dalam memanfaatkan daun kelor sebagai inovasi menu bergizi bagi masyarakat Desa Nglajang. Proses evaluasi dilakukan dengan meninjau kembali setiap tahapan, mulai dari identifikasi potensi, pelatihan, hingga penerapan dalam kegiatan posyandu.

Teknik pengumpulan data dalam pengabdian kepada masyarakat melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelompok 09 yang dilakukan oleh Institut Attanwir Bojonegoro adalah sebagai berikut.

- a Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data di mana peneliti secara sadar dan sistematis mengamati serta mencatat fenomena atau data lapangan dalam konteks alami mereka, menggunakan indera dan interpretasi subjektif (Komang Sukendra & Kadek Surya Atmaja, 2020).

- b Wawancara

Wawancara adalah salah satu teknik pengumpulan data dalam penelitian yang dilakukan melalui percakapan terarah antara peneliti

(pewawancara) dengan narasumber (responden) untuk memperoleh informasi yang relevan dengan tujuan penelitian (Komang Sukendra & Kadek Surya Atmaja, 2020).

c FGD

*Focus Group Discussion* (FGD) adalah wawancara terstruktur dengan membahas permasalahan yang sudah ditentukan sebelumnya dan dipimpin oleh moderator. Tujuan FGD adalah memperoleh informasi mendalam dari sekelompok orang mengenai pandangan, pengalaman, keyakinan, serta sikap mereka terhadap suatu topik tertentu melalui interaksi kelompok (Sulistiyawati, 2023).

## **PELAKSANAAN**

### **A. Tahap Persiapan**

Tahap persiapan kegiatan diawali dengan koordinasi antara mahasiswa KKN 09 dengan Ketua PKK, anggota PKK, serta perangkat desa guna membahas program prioritas berupa pengolahan puding daun kelor. Setelah memperoleh persetujuan dari para pemangku kepentingan tersebut, tim KKN melanjutkan dengan kegiatan sosialisasi yang ditujukan kepada para ibu rumah tangga, sosialisasi ini difokuskan pada pemberian pemahaman mengenai kandungan gizi daun kelor sekaligus memperkenalkan inovasi pengolahan kelor menjadi produk pangan bernilai tambah. Selain itu, mahasiswa KKN 09 juga melakukan wawancara dengan masyarakat menggali tingkat antusiasme, kebutuhan, serta harapan mereka terhadap program. Hasil wawancara ini menjadi dasar penting dalam memastikan bahwa kegiatan yang dirancang selaras dengan aspirasi masyarakat serta sesuai dengan kondisi sosial Desa Nglajang.

### **B. Tahap Pelaksanaan**

Tanaman kelor, yang tumbuh secara lokal, dikenal sebagai sumber nutrisi yang kaya dan memiliki kegunaan beragam sebagai sayuran. Keistimewaan tanaman ini terletak pada potensi pemanfaatan hampir seluruh bagiannya, berkat kandungan senyawa aktif dan nutrisi yang komprehensif. Daun kelor menonjol dengan kandungan vitamin A dan C yang tinggi, khususnya beta-karoten yang merupakan prekursor vitamin

A. Meski demikian, pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan masih belum optimal. Untuk memaksimalkan penyerapan nutrisi oleh tubuh, diperlukan inovasi pengolahan yang menghasilkan makanan yang disukai masyarakat. Salah satu contoh inovasi tersebut adalah pengolahan daun kelor menjadi puding, yang bertujuan meningkatkan daya terima dan konsumsi masyarakat terhadap tanaman bergizi ini (Afriza et al., 2023; Luluk Sutji Marhaeni, 2021b).

Tahap pelaksanaan program prioritas pengolahan puding daun kelor dilaksanakan pada Jumat, 15 Agustus 2025, bertempat di Balai Desa Nglajang pada pukul 09.00 WIB. Kegiatan ini bertepatan dengan agenda Rapat Pleno PKK sehingga mampu menjangkau partisipasi anggota secara lebih optimal. Adapun susunan acara meliputi: pembukaan, menyanyikan lagu Indonesia Raya dan Mars PKK, doa bersama, sambutan Ketua PKK, penyampaian hasil Rapat Pleno Kecamatan, serta workshop pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) menjadi puding sehat.

Acara dibuka oleh pembawa acara dengan pembacaan susunan acara, dilanjutkan dengan pembacaan Surat Al-Fatihah secara bersama-sama. Sambutan disampaikan oleh Ibu Siti Rohmatin selaku Ketua PKK Desa Nglajang. Dalam sambutannya, beliau menyampaikan rasa syukur serta apresiasi kepada seluruh tamu undangan, khususnya mahasiswa KKN 09 dari Institut Attanwir Bojonegoro yang telah berkolaborasi dengan PKK dalam pengembangan program pengolahan puding daun kelor. Beliau menekankan pentingnya inovasi pangan berbasis kelor untuk menambah variasi menu bergizi keluarga, sekaligus mengajak seluruh anggota PKK agar berperan aktif dan menjadi teladan bagi masyarakat.

Pada sesi inti, tim KKN Kelompok 09 memaparkan materi mengenai kandungan gizi dan manfaat kesehatan daun kelor, serta urgensi inovasi pangan bergizi bagi masyarakat. Selanjutnya diputar video demonstrasi dan dilakukan praktik sederhana pembuatan puding daun kelor, mulai dari persiapan bahan, teknik pengolahan yang menjaga kandungan gizi, hingga tahap penyajian. Kegiatan ditutup dengan sesi diskusi dan tanya jawab guna memastikan peserta memahami materi serta memiliki

keterampilan dasar untuk mengolah daun kelor menjadi produk pangan sehat yang dapat diaplikasikan secara mandiri di rumah. Video demonstrasi dapat diakses di Google drive <https://drive.google.com/file/d/1MPYsFIeDWFb9O-RPpG568gMlIFiXF--b/view?usp=drivesdk>



Gambar 1 : Foto penyampaian Workshop Puding Daun Kelor sebagai menu variasi PMT

Adapun resep dan langkah-langkah pembuatan puding kelor yaitu

#### 1. Bahan-bahan

- 5 tangkai daun Kelor
- 2 Sachet agar-agar plain warna putih
- 600 ml susu full cream
- 800 ml air putih
- 600 ml santan kelapa

- 5-8 sdm gula pasir
- $\frac{1}{4}$  Sdm garam
- Vanili secukupnya
- Daun Pandan

## 2. Langkah-langkah

- Cuci bersih daun Kelor menggunakan air mengalir
- Blender daun Kelor dengan 2 gelas air putih
- Saring sari Kelor dan sisihkan
- Tuang 2 sachet agar-agar ke dalam panci. Tambahkan susu full cream, sari Kelor, santan, Vanili, gula, garam dan air
- Nyalakan kompor dan aduk perlahan agar tercampur rata
- Tambahkan daun pandan dan aduk terus hingga mendidih
- Setelah mendidih, matikan kompor dan tunggu sebentar
- Tuang agar-agar kedalam wadah yang telah disiapkan
- Tunggu hingga mengeras
- Setelah mengeras, Puding siap untuk dikonsumsi



Gambar 2 : Foto mahasiswa KKN 09 bersama Ibu PKK desa Nglajang setelah Workshop

## C. Evaluasi

Evaluasi kegiatan ini menunjukkan hasil yang positif. Peserta program berhasil memperoleh pemahaman yang baik mengenai nilai nutrisi dan kegunaan daun kelor sebagai bahan makanan. Lebih lanjut, Ibu PKK Desa Nglajang memberikan respons yang sangat antusias terhadap demonstrasi pembuatan puding daun kelor. Antusiasme ini mencerminkan keberhasilan program dalam meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat terhadap alternatif makanan bergizi. Mereka menunjukkan antusiasme dan berperan aktif dalam kegiatan penyuluhan tentang puding daun kelor.

Berdasarkan Hasil diskusi dan tanya jawab menunjukkan bahwa seluruh peserta kegiatan yang di ikuti oleh ibu-ibu PKK menyukai Puding daun Kelor. Hasil olahan Puding Daun Kelor dapat di konsumsi oleh semua kalangan. Peserta memahami bahwa ternyata Daun Kelor tidak hanya di gunakan sebagai sayur tetapi bisa juga di olah menjadi Puding yang digunakan untuk mencegah Stunting. Peserta memberikan respon positif.

### **KESIMPULAN**

Pelaksanaan program olahan puding daun kelor di Desa Nglajang dapat dikatakan berhasil dan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Kegiatan ini mendapat respons positif dari masyarakat, khususnya anggota PKK yang menjadi peserta utama. Melalui pendekatan berbasis potensi lokal, program tidak hanya memperkenalkan inovasi pangan bergizi, tetapi juga meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat daun kelor sebagai sumber gizi keluarga yang mudah diakses.

Antusiasme peserta selama pelatihan menunjukkan adanya minat besar untuk mengimplementasikan inovasi ini, baik sebagai variasi menu rumah tangga maupun sebagai peluang usaha kecil. Komitmen sebagian warga untuk mengimplementasikan pembuatan puding kelor di rumah menegaskan bahwa program ini berpotensi memberikan dampak berkelanjutan. Dengan demikian, program tidak hanya berkontribusi pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, tetapi juga membuka peluang pemberdayaan ekonomi melalui pemanfaatan aset lokal. Keberhasilan ini menjadi dasar penting bagi pengembangan program serupa di masa mendatang dengan melibatkan lebih banyak kelompok masyarakat.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Mahasiswa KKN 09 mengucapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada Institut Attanwir Bojonegoro, khususnya kepada Dosen Pembimbing Lapangan, Pemerintah desa Nglajang, PKK desa Nglajang, dan masyarakat desa Nglajang yang telah memberikan dukungan penuh terhadap pelaksanaan program wokshop Inovasi Menu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbasis Daun Kelor melalui Pendekatan ABCD untuk Pemberdayaan PKK Desa Nglajang . Dan tidak lupa kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam menyukseskan program pengabdian kepada masyarakat ini. Semoga hasil dari pengabdian ini dapat memberikan manfaat yang luas bagi masyarakat akademik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Afriza, R., Yuska, D., & Yuniarti, E. (2023). Moringa Oleifera Addition to Puding on Organoleptic Test and Nutritional Content. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 5(1), 170–180. <https://doi.org/10.36590/jika.v5i1.399>
- Ahmadi, Fery Diantoro, Weni Tria Anugerah Putri, Isnatin Ulfah, Afif Syaiful Mahmudin, Kardi, Muhammad Rozi Indrafuddin, Khaidarulloh, Irma Yuliani, Rangga Agnibaya, Azmi Mustaqim, Ali Mustofa, & Tri Lagiana. (2023). *PEDOMAN KULIAH PENGABDIAN MASYARAKAT (KPM)*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) IAIN PONOROGO.
- Ayu Sri Devi, P., Made Nova Armita Sari, P., Made Dinda Pradnya Pangesti, N., Komang Angelina Sinta Pratiwi, N., & Putu Citramas Pradnya Rahmasari, L. (2023). *Potensi Daun Kelor (Moringa oleifera L.) Pada Olahan Makanan Populer Sebagai Antioksidan Untuk Meningkatkan Nilai Gizi*. 2, 2023.
- Daun Kelor Menjadi Pudding sebagai Hidangan Penutup yang Sehat dan Bergizi, I., Halim, N., Ikbal Riski Danial, M. A., Hisanan, H., Syam, A., & Jufri, M. (2025). *Innovation of Moringa Leaves into Pudding as Healthy and Nutritious Dessert*. 2(4). <https://doi.org/10.61220/sipakatau>
- Keumala Dewi S.Sos., Rosmalinda SH. LLM., Sony Sucihati, & Muhammad Baghdad. (2020). *I Modul Asset Based Community Driven (ABCD)* (Vol. 1). Pusat Kajian dan Perlindungan Anak (PKPA) Jalan Abdul Hakim No. 5A Pasar I Setia Budi, Medan Sumatera Utara, Indonesia.
- Komang Sukendra, I., & Kadek Surya Atmaja, Mp. I. (2020). *INSTRUMEN PENELITIAN* (Teddy Fiktorius, Ed.). Mahameru Press.
- Luluk Sutji Marhaeni. (2021a). DAUN KELOR (Moringa oleifera) SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL DAN ANTIOKSIDAN. *JURNAL AGRISIA*, 13.

- Luluk Sutji Marhaeni. (2021b). DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL DAN ANTIOKSIDAN. *JURNAL AGRISIA*, 13, 40–53.
- Puspitasari, D., Masyitah Meliyana, S. R., Jayadilaga, Y., Rhesa, M., & Rahmat Saleh, A. (2023). Pengenalan Manfaat dan Pengolahan *Moringa olifera* pada Anak di BTN Kasumberang Kabupaten Gowa. *JHP2M: Jurnal Hasil-Hasil Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2.  
<https://journal.unm.ac.id/index.php/JHP2M>
- Risna Rianto, W., Sumarjan, S., & Santoso, B. B. (2020). Karakter Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Aksesori Kabupaten Lombok Utara. *JURNAL SAINS TEKNOLOGI & LINGKUNGAN*, 6(1), 116–131.  
<https://doi.org/10.29303/jstl.v6i1.158>
- Sugiyanto, & Ellyvina Setya Dhini. (2022). PEMBERDAYAAN KELOMPOK PKK DALAM PENGENALAN POTENSI DAN PEMBUATAN KRIPIK BUAH PARE DALAM MENINGKATKAN KESEHATAN. *SELAPARANG. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6.
- Sulistiyawati. (2023). *Buku Ajar Metode Penelitian Kualitatif*. K-Media.
- Yazid, I., Al, M., & Nainggolan, A. (2024). Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor ada Produk Olahan Puding Sebagai paya Pencegahan Stunting Di Desa Lalang Kabupaten Batubara. *Journal of Human And Education*, 4(5), 732–739.