



Program Peningkatan dengan Substitusi Tepung Berbahan Dasar Daun Kelor untuk Makanan Sehat di Desa Koreleko Selatan

Made Sutha Yadnya^{1*}, Haspita Ariana Wulandari², Indah Maryani³, Ridho Zulvia³, Wina Supiana³, M. Ade Zaini Hasnan P³, Annisa Rizki Amalia³, Radhe Vrndavanesvari Devi⁴, M. Dimas Ananda⁴, M. Sopian Holis⁵, Masni Zulhidayati⁵, M. Irawan Apriandi¹,

¹Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁴Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁵Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Article history

Received: 17-01-2025

Revised: 25-02-2025

Accepted: 27-03-2025

*Corresponding Author:

Made Sutha Yadnya,
Fakultas Teknik,
Universitas Mataram,
Mataram, Indonesia

Email:

msyadnya@unram.ac.id

Abstract: The implementation of the Village Community Empowerment (PMD) Real Work Lecture (KKN) is one of the programs that is one of the manifestations of the Tri Dharma of Higher Education, namely community service. KKN PMD is one of the educational programs that implements student knowledge outside the campus. The creative economy is a theme that is one of the sectors focusing on creativity and knowledge as the main source of added value in obtaining added value for a product. South Korleko is one of the villages located in Labuhan Haji District, East Lombok Regency. The Natural Resources (SDA) owned by South Korleko Village are quite abundant. One of them is that there are moringa gardens or trees that have not been used optimally. One of them is the use of moringa leaves as a healthy food. A good processing process can increase the value of immunity for health, so that it can become a product with a high selling value. The process of making moringa leaves into flour has been socialized and practiced to become healthy food.

Keywords: KKN PMD; Daun Kelor; Flour; Healthy Food; South Korleko.

Abstrak: Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Pemberdayaan Masyarakat Desa (PMD) adalah salah satu program menjadi salah satu wujud dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat. KKN PMD menjadi salah satu program pendidikan yang mengimplementasikan pengetahuan mahasiswa di luar kampus. Ekonomi kreatif menjadi tema yang menjadi salah satu sektor berfokus pada kreativitas dan pengetahuan sebagai sumber utama dalam memperoleh nilai tambah suatu produk. Korleko Selatan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur. Sumber Daya Alam (SDA) yang dimiliki Desa Korleko Selatan cukup banyak. Salah satu adalah terdapat kebun atau banyak pohon kelor yang belum dimanfaatkan secara optimal.. Salah satunya pemanfaatan daun kelor sebagai makanan sehat. Proses pengolahan yang baik bisa meningkatkan nilai daya tahan tubuh untuk kesehatan, sehingga dapat menjadi produk dengan nilai jual yang tinggi. Proses pembuatan daun kelor menjadi tepung telah dilaksanakan disosialisasi serta dipraktikkan untuk menjadi makanan sehat.

Kata kunci: KKN PMD; Daun Kelor; Tepung; Makanan Sehat; Korleko Selatan.

PENDAHULUAN

Letak Topografinya berada 1 km dari tepi pantai dan mempunyai luas wilayah 605 hektar (ha) terletak pada ketinggian 10-15 meter dari permukaan laut dengan dibatasi dua buah aliran sungai/kali, yaitu kali rumpang dan kali sordang. Kondisi tanahnya berpasir dengan kemiringan 0.5 derajat. Letak Geografis Korleko Selatan berada pada 35°46.54" Lintang Selatan (LS) dan 116°35'11.85" Bujur Timur (BT). Secara umum, Desa Korleko Selatan memiliki curah hujan sedang, dengan suhu rata-rata 280-320 Celsius. Kapasitas penduduk Desa Korleko Selatan pada tahun 2023 sebanyak 3.143 jiwa dengan laki-laki 1.600 jiwa dan perempuan 1.543 jiwa dengan jumlah Kepala Keluarga (KK) 1.146. Korleko Selatan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur. Desa ini memiliki enam dusun yang di antaranya Dusun Mekar indah, Dasan Baru selatan, Dasan Baru Induk, Lembak, Daya, Lembak Lauk, dan Banjar Getas ((Hardi, dkk., 2022)). Desa Korleko Selatan adalah hasil dari pemekaran pemerintahan Desa Korleko pada tahun 2010. Desa Korleko induk dimekarkan menjadi tiga desa yaitu Desa Korleko, Desa Tirtanadi, dan Desa Korleko Selatan. Ketiga Desa ini kemudian dipimpin oleh masing-masing seorang kepala desa. Desa Korleko Selatan berbatasan langsung dengan Desa Korleko di sebelah utara dan Kelurahan Ijobalit di sebelah selatan. Sebelah Barat, desa ini berbatasan dengan Desa Sukamandi. Bagian timur desa ini terdapat Selat Alas.

Sumber Daya Alam (SDA) yang dimiliki Desa Korleko Selatan cukup banyak. Wilayah ini juga dekat dengan pantai sehingga sebagian masyarakat menjadi nelayan ((Rahman, dkk., 2022)). Kondisi tanah yang sebagian besar terdiri atas pasir juga menjadikan desa sempat menjadi tambang pasir. Korleko Selatan juga memiliki kondisi alam dengan mayoritas daerahnya digunakan sebagai perkebunan kelapa. Selain perkebunan kelapa, beberapa area digunakan untuk menanam sayur-sayuran sehingga masyarakat umumnya desa ini bermata pencaharian sebagai petani dan pekebun (Marzuki, 2023). Beberapa masyarakat desa ini memelihara hewan ternak di lingkungan rumah. Hewan ternak ini dapat digunakan masyarakat sebagai sumber mata pencaharian lainnya. Masyarakat Desa Korleko Selatan sekitar 60% bekerja sebagai buruh tani dan industri yang kondisinya merupakan buruh harian lepas. Kurangnya ketersediaan lapangan pekerjaan juga menyebabkan banyaknya pengangguran. Selain itu pengangguran ini diakibatkan karena masyarakat Desa Korleko Selatan yang sebagian besar adalah penduduk kurang mampu serta rendahnya tingkat pendidikan. Umumnya masyarakat mencari pencaharian di luar negeri menjadi Tenaga Kerja Indonesia (TKI). Hal ini menyebabkan berkurangnya tenaga kerja di desa. Terutama kalangan muda yang memiliki bermacam-macam keahlian, memilih untuk keluar desa dikarenakan memiliki kecenderungan enggan untuk tinggal di desa (Oktafia, 2024).

Kelor (*Moringa Oleifera*) adalah bahan pangan yang kaya akan zat gizi makro dan mikro. Kandungan gizi yang tinggi dalam daun kelor dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi bagi masyarakat. Daun kelor (*Moringa Oleifera*) mengandung nutrisi yang setara dengan tujuh kali lipat vitamin C yang ada pada jeruk, vitamin A yang empat kali lebih tinggi dibandingkan dengan wortel, serta memiliki kalsium yang setara dengan empat gelas susu. Selain itu, kandungan zat besi dalam daun kelor tiga kali lebih banyak daripada bayam, potassium tiga kali lipat dari pisang, dan protein dua kali lipat dibandingkan dengan yoghurt (Nasution et al., 2023). Daun kelor tidak hanya dapat diolah menjadi sayur bening, tetapi juga bisa dimodifikasi ke dalam berbagai jenis makanan, seperti es krim kelor, brownies kelor, kerupuk kelor, mie kelor, pia kelor, dan bahkan cookies kelor. Dengan kandungan nutrisi yang baik, kelor sering dijadikan sebagai makanan selingan, salah satunya adalah cookies. Cookies merupakan salah satu jenis camilan yang banyak diminati masyarakat dan dikenal luas oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga remaja dan dewasa, baik yang tinggal di pedesaan maupun di perkotaan (Abdullah et al., 2022).

Kelor memiliki berbagai manfaat misalnya dapat digunakan untuk pencegahan penyakit, minyak gosok, pupuk alami, tanaman kontrol kondisi erosi, purifikasi air, bahan pembuatan kosmetik, cat tekstil,

insektisida, fungisida, pewarna biru, bahan pembuatan benang, penahan angin, meningkatkan produksi madu, bahan makanan, bahan pakan ternak, serta biogas (Kurniawan et al., 2020). Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan perubahan gaya hidup, harapan konsumen terhadap bahan pangan kini tidak hanya terbatas pada nilai gizi, tetapi juga harus memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh. Fenomena ini telah melahirkan konsep pangan fungsional, yaitu makanan yang mengandung komponen aktif dengan fungsi fisiologis yang dapat digunakan untuk pencegahan atau pengobatan penyakit, serta untuk mencapai kesehatan yang optimal. Makanan fungsional atau sering pula disebut sebagai makanan kesehatan dapat berupa makanan segar atau makanan olahan yang dianggap memiliki sifat-sifat peningkatan kesehatan atau pencegahan penyakit di luar fungsi nutrisinya (Jupri et al., 2024).

Cookies adalah salah satu jenis camilan yang sangat populer di Indonesia karena memiliki rasa dan bentuk yang menarik. Variasi bentuk dan rasa cookies sangat beragam, tergantung pada bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Salah satu varian cookies adalah menggunakan substitusi tepung daun kelor. Penambahan tepung kelor bertujuan untuk meningkatkan kadar antioksidan cookies. Daun kelor mengandung antioksidan yang tinggi (Ritung, 2007). Antioksidan yang terdapat dalam daun kelor diantaranya tanin, steroid, triterpenoid, flavonoid, saponin, antarquinon dan alkaloid (Oktavia et al., 2024). Hasil wawancara dengan penduduk yang memiliki tanaman daun kelor menunjukkan bahwa mereka sangat menghargai manfaat kesehatan dari daun kelor, terutama sebagai sumber nutrisi yang kaya. Penduduk tersebut mengungkapkan bahwa mereka sering menggunakan daun kelor dalam masakan sehari-hari dan merasa bahwa tanaman ini mudah dirawat. Selain itu, mereka juga mengharapkan sosialisasi lebih lanjut tentang cara mengolah daun kelor menjadi produk yang lebih beragam, seperti cookies, untuk meningkatkan nilai ekonomis dan kesehatan masyarakat (Putri, 2023).

Dalam penelitian ini, pengolahan dipilih dalam bentuk cookies karena cookies merupakan salah satu jenis camilan yang banyak diminati oleh masyarakat. Substitusi tepung daun kelor pada cookies dilakukan karena kelor adalah bahan pangan lokal yang kaya akan zat gizi makro dan mikro, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Demikian, cookies yang ditambahkan tepung daun kelor dapat dijadikan sebagai camilan yang bergizi.

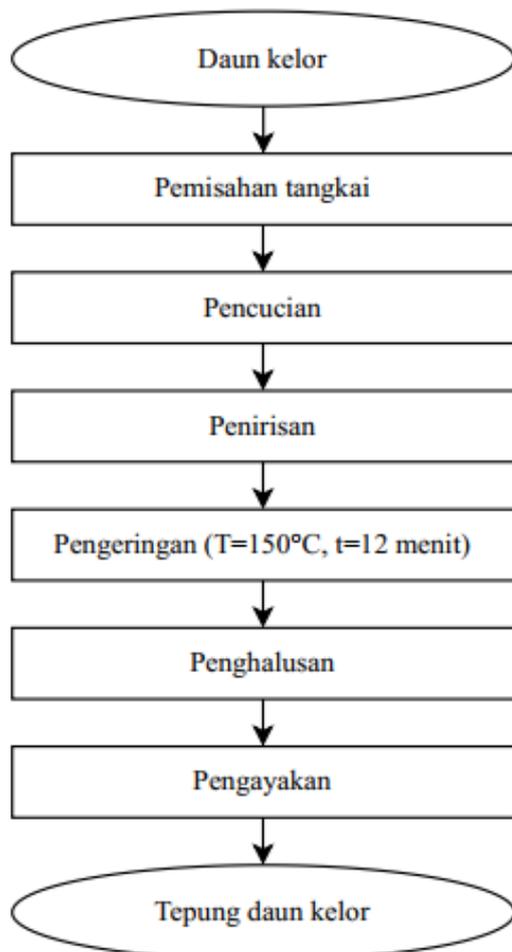
METODE

Metode pelatihan dipilih dalam melakukan kegiatan sosialisasi, dimana tahapan pertama yang dilakukan yaitu melakukan kerja sama dengan ibu-ibu PKK di desa Korleko Selatan. Tahapan selanjutnya, melakukan koordinasi jadwal kegiatan pelatihan. dilakukan persiapan, baik dari segi materi dan percobaan pembuatan cookies daun kelor. Materi kegiatan disampaikan dengan presentasi dan diskusi. Setelah tahapan pemberian materi kepada ibu-ibu PKK, tahapan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan cookies daun kelor. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini dilaksanakan di Kantor Desa Korleko Selatan. Penyelenggaraan kegiatan ini pada hari Selasa, 31 Desember 2024. Alat dan Bahan Pembuatan Cookies Kelor. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan cookies dengan substitusi daun kelor adalah timbangan digital, baskom, sendok, spatula, mixer, loyang dan oven. Bahan-bahan yang digunakan adalah daun kelor, tepung terigu, gula, telur, vanili, baking powder dan chocochip.

Proses Pembuatan Cookies Kelor

Proses pembuatan tepung dari daun kelor. Daun kelor yang telah dipetik, terlebih dahulu dipisahkan daunnya dari tangkai. Daun yang telah dipisahkan dari tangkai kemudian dicuci. Lalu daun ditiriskan untuk menghilangkan air yang digunakan selama proses pencucian, Daun yang telah kering dari air kemudian dilakukan pengeringan dengan menggunakan oven. Daun kelor yang telah kering, lalu dihaluskan menggunakan blender. Hasil penghalusan daun ini kemudian diayak untuk menghasilkan tepung daun kelor dengan ukuran partikel yang seragam. Proses pembuatan tepung daun kelor ini dapat

dilihat lebih lanjut pada Gambar 1. Proses pengovenan daun kelor dimulai dengan pemilihan daun kelor yang dibersihkan dari tangkainya dan bebas dari kotoran. Daun-daun tersebut kemudian diratakan pada loyang dan dimasukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya dengan suhu sekitar 150 dengan waktu 12 menit pemanggangan.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Daun Kelor (Abdullah, dkk., 2022)



Gambar 2. Proses Pengovenan Daun Kelor



Gambar 3. Tepung Daun Kelor

Proses Pembuatan Cookies Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor

Bahan-bahan berupa telur, margarin, dan gula halus dilakukan pencampuran terlebih dahulu hingga didapatkan tekstur campuran yang mengembang padat. Kemudian tepung terigu dan tepung daun kelor dimasukkan dan dilakukan pengadonan. Setelah itu, adonan dicetak membentuk cookies atau sesuai selera dan diberi penambahan topping berupa chocochips. Proses pembuatan dapat dilihat pada Gambar 2.

Dokumentasi Data Visual Atau Verbal Serta Sosialisasi Daun Kelor

Penyampaian materi sosialisasi dilakukan oleh salah satu anggota KKN terkait dengan potensi dan manfaat daun kelor yang melimpah dan cara pembuatan cookies daun kelor. Peserta sosialisasi dihadiri oleh staf desa dan ibu-ibu PKK yang jumlah pesertanya mencapai 38 orang. Pembuatan cookies daun kelor dipraktikkan langsung setelah penyampaian materi oleh rekan-rekan KKN kepada ibu-ibu PKK mengenai cara mengolah daun kelor menjadi cookies yang bernutrisi tinggi. Hasil pembuatan

cookies daun kelor ini menunjukkan cookies yang baru saja dipanggang dengan warna hijau alami dari hasil substitusi daun kelor. Cookies ini kaya akan manfaat untuk Kesehatan.



Gambar 4. Penyampaian Materi Sosialisasi



Gambar 5. Cookies dengan Substitusi Daun Kelor



Gambar 6. Peserta Sosialisasi dan Proses Pembuatan Cookies Daun Kelor

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daun kelor adalah salah satu bagian dari tanaman yang sudah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Hampir seluruh bagian dari tanaman kelor dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi berbagai produk yang dapat digunakan sebagai bahan campuran, tanaman ini juga kaya akan nilai gizi (Saras, 2022). Kelor ialah tanaman penting yang berasal dari famili Moringaceae yang memiliki banyak kegunaan. Setiap bagian dari pohon ini memiliki manfaat sebagai sumber obat-obatan, makanan, produk kecantikan keperluan industri dan sebagai tanaman hias serta pupuk organik. Selain itu, kelor juga memiliki fungsi ekologis dalam menjaga keseimbangan ekosistem hutan dan melindungi erosi (Rahayu et al., 2023). Bagian tanaman kelor yang sering digunakan sebagai obat yaitu pada bagian biji, kayu, daun dan berkhasiat sebagai anti diabetes dan antioksidan. Jus akar tanaman kelor tersebut dapat digunakan untuk pengobatan iritasi eksternal, supense dari bijinya yang kering diketahui sebagai koagular, beberapa manfaat lainnya dari tanaman kelor (*Moringa oleifera*), diantaranya kulit dari pohon kelor digunakan sebagai obat radang usus besar, daun kelor sebagai anti anemia dan daun batang kelor dapat digunakan sebagai penurunan tekanan darah tinggi dan sebagai obat diabetes. Bagian dari tanaman daun kelor yang bertindak sebagai stimulant peredaran darah dan jantung memiliki anti tumor, anti piretik, anti inflamasi, anti epilepsi, anti ulser, diuretik, anti hipertensi. Menurunkan antioksidan, kolestrol, anti diabetes, anti

jamur, dan anti bakteri seluruh bagian dari tanaman kelor telah dimanfaatkan sebagai obat-obatan maupun bahan pangan (Megawati & Arsyat., 2021).

Kegiatan sosialisasi kepada masyarakat dengan memanfaatkan potensi daun kelor yang ada di Desa Korleko Selatan. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Selasa, 31 Desember 2024 pukul 08.00- 12.00 WITA. Kegiatan ini dilaksanakan di Kantor Desa Korleko Selatan dengan peserta sebanyak 38 orang ibu-ibu PKK. Kegiatan awal dibuka oleh MC, dilanjutkan dengan sambutan dari Bapak Rusliadi S.Pd. selaku sekertaris desa dan ibu Esy perwakilan dari ibu-ibu PKK. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai potensi dan manfaat daun kelor beserta cara pembuatan cookies daun kelor oleh salah satu Anggota KKN PMD Universitas Mataram, yaitu Indah Maryani.



Gambar 7. Desa Korleko Selatan



Gambar 8. Bahan- bahan cookies daun kelor

Setelah kegiatan sosialisasi, dilakukan pelatihan kepada ibu-ibu PKK mengenai cara mengolah daun kelor menjadi cookies yang bernutrisi tinggi. Pelatihan ini dibagi dalam beberapa tahapan, yaitu: (a) Pengolahan Daun Kelor, dimulai dengan memilih daun kelor segar, mencucinya, kemudian mengeringkannya menggunakan oven bersuhu 150°C selama 12 menit hingga benar-benar kering, lalu digiling menggunakan blender hingga menjadi serbuk halus; (b) Pembuatan Adonan Cookies, dimulai dengan mencampurkan tepung daun kelor dengan bahan lain seperti tepung terigu dan baking powder, lalu dalam wadah terpisah, telur, gula, dan mentega dikocok menggunakan mixer hingga rata, kemudian ditambahkan vanili dan dicampurkan dengan tepung sedikit demi sedikit hingga adonan mudah dibentuk, selanjutnya adonan dibentuk bulat pipih, diberi choco chip di atasnya, dan diletakkan di atas loyang yang telah diolesi margarin; komposisi bahan disesuaikan agar menghasilkan cookies yang lezat dan tetap bergizi, dengan penambahan tepung daun kelor dilakukan secara bertahap untuk menjaga keseimbangan rasa dan nutrisi; (c) Proses Pemanggangan, yaitu memanggang adonan dengan suhu rendah sekitar 150°C selama 20–30 menit untuk menjaga kandungan nutrisi agar tidak rusak akibat panas berlebih. Hasil akhir dari proses ini adalah cookies daun kelor yang renyah, lezat, dan bernutrisi tinggi.

Pentingnya meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pemanfaatan daun kelor sebagai pangan fungsional perlu terus digalakkan. Salah satu contoh aplikatifnya adalah dalam pembuatan cookies dengan substitusi tepung daun kelor. Cookies merupakan kue kering yang memiliki tekstur renyah, bentuk tipis dan pipih, serta rasa yang enak sehingga mudah diterima oleh berbagai kalangan. Daun kelor dikenal kaya akan nutrisi, seperti vitamin, mineral, dan antioksidan yang baik untuk kesehatan. Dengan menjadikan daun kelor sebagai bahan tambahan dalam cookies, kandungan gizi produk tersebut menjadi lebih tinggi. Edukasi mengenai manfaat ini sangat penting agar masyarakat sadar akan pilihan pangan sehat yang dapat dibuat sendiri di rumah. Selain itu, cara pengolahan yang praktis dan rasa yang tetap lezat menjadikan cookies kelor sebagai alternatif camilan sehat. Meningkatkan kesadaran ini juga dapat mendorong konsumsi pangan lokal yang bergizi dan berkelanjutan.

Daun kelor memiliki berbagai zat gizi yang melimpah, sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi bagi anak-anak, dewasa, remaja, ibu hamil, ibu menyusui, dan lansia. bagian tanaman kelor yang paling umum digunakan adalah daunnya. Kandungan gizi pada daun kelor jauh lebih tinggi dibandingkan dengan sayuran atau buah lainnya. Berbagai jenis gizi yang terkandung dalam kelor dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kandungan dan Jumlah Gizi Daun Segar dan Serbuk Daun Kelor per 100 gram

Kandungan Gizi	Daun Segar	Serbuk Daun
Air (%)	75,0	7,5
Kalori	95	205
Protein (g)	6,7	27,1
Lemak (g)	1,7	2,3
Karbohidrat (g)	13,4	38,2
Serat (g)	0,9	19,2
Mineran (g)	2,3	-
Kalsium (K)(mg)	440	2003
Magnesium (Mg) (mg)	24	368
Fosfor (P) (mg)	70	204
Kalium (K) (mg)	259	1324
Tembaga (Cu) (mg)	1,1	0,57
Zat besi (Fe) (mg)	7,0	28,2
Sulfur (S) (mg)	137	870
Asam oksalat (mg)	101	1,6
Vitamin A (mg)	6,8	16,3
Vitamin B (mg)	423	-
Vitamin B1 (mg)	0,21	2,64
Vitamin B2 (mg)	0,05	20,5
Vitamin B3 (mg)	1,08	8,2
Vitamin C (mg)	220	17,3
Vitamin E	-	113

Pembuatan cookies dilakukan dengan cara memberikan penjelasan kepada ibu-ibu PKK mengenai bahan- bahan yang dibutuhkan beserta cara pembuatan cookies. Bahan- bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan cookies terdiri dari: tepung terigu 100gram, butter 9 gram, tepung daun kelor 10 gram, 2 butir telur, vanili 1 sendok teh, baking powder 1/2 sendok teh, gula 70 gram, dan chocho chip sebagai toppingnya. Semakin besar penambahan tepung kelor dalam pembuatan cookies, semakin rendah tingkat ketertarikan panelis terhadap produk tersebut. Hal ini disebabkan oleh rasa pahit yang dihasilkan dari kadar tepung kelor yang tinggi, serta munculnya aroma langu saat cookies dikonsumsi. Penambahan bahan lain seperti gula, kuning telur, dan margarin tidak cukup untuk menutupi rasa pahit dan bau langu yang ditimbulkan oleh tepung kelor. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa gula memiliki peran penting dalam meningkatkan cita rasa cookies melalui proses karamelisasi saat pemanggangan, yang dapat memberikan rasa manis yang khas.

Tanggapan masyarakat terkait sosialisasi dan pembuatan cookies dari substitusi daun kelor menunjukkan antusiasme yang tinggi. Banyak yang menyatakan bahwa sosialisasi ini sangat menarik karena mereka baru mengetahui manfaat daun kelor yang kaya akan nutrisi. Beberapa peserta merasa senang mengikuti kegiatan pembuatan cookies dari daun kelor, menganggapnya sebagai cara yang unik dan sehat untuk menikmati camilan. Mereka sangat antusias mencatat bahan- bahan yang dibutuhkan beserta takaran pembuatannya. Setelah mengikuti sosialisasi, banyak yang berencana mencoba membuat cookies daun kelor di rumah, terutama untuk memperkenalkan makanan bergizi kepada anak-anak. Kegiatan ini mendapat respons positif, dengan masyarakat berharap dapat melihat lebih banyak produk berbasis daun kelor di pasar, serta merasa bahwa inovasi dalam kuliner ini membuka wawasan baru bagi mereka

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Pemberdayaan Masyarakat Desa (PMD) di Desa Koreleko Selatan berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat daun kelor sebagai bahan pangan bergizi. Melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan cookies dari tepung daun kelor, peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan berkomitmen untuk menerapkan pengetahuan tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Daun kelor, yang kaya akan nutrisi, dapat diolah menjadi berbagai produk makanan sehat, sehingga dapat meningkatkan gizi masyarakat. Program ini tidak hanya memberikan informasi mengenai cara pengolahan, tetapi juga berpotensi meningkatkan nilai ekonomi masyarakat melalui produk berbasis daun kelor. Keberhasilan ini menunjukkan pentingnya pendidikan dan pelatihan dalam memberdayakan masyarakat untuk memanfaatkan sumberdaya lokal yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. R., Wahyuni, F., & Nurcahyani, I. D. (2022). The Influence of Cookies With The Addition of The Slurry Flour on The Weight of The Toddler Weight Ages 2-5 Years With Less Nutritional Status Based On BB/TB In The Working Area of Bontoa Puskesmas Yaer 2021. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(1), 128-137.
- Andriani, P. 2018. Analisis Kelayakan Dan Strategi Pengembangan Obyek Daya Tarik Wisata Alam Pada Taman Wisata Alam Kerandangan. [Skripsi, unpublished] Jurusan Kehutanan Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Mataram. Indonesia.
- Balai Kesatuan Pengelolaan Hutan Rinjani Timur. 2020. Lombok Timur.
- Departemen Kehutanan. 2003. Pedoman Analisis Daerah Operasi Objek Daya Tarik Wisata Alam. Direktorat Wisata Alam dan Pemanfaatan Jasa Lingkungan, Direktorat Jenderal Perlindungan Hutan dan Konservasi Alam. Bogor: Departemen Kehutanan RI.
- Fandeli, Chafid. 2008. Perencanaan Kepariwisata Alam. Fakultas Kehutanan Universitas
- Haris,. Muaz,. Soekamdi,. Rinekso,. & Arifin, S.H. 2017. Potensi Daya Tarik Ekowisata Suaka Margasatwa Bukit Batu Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. *Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Kehutanan*. 14(1): 39-56.
- Jupri, A., Handayani, N., Zainuri, L. A. F., Fadli, Rozi, T., Sunarwidi P, E., & Ahyadi, H. (2024). Mie Kelor (*Moringa Oleifera*) Simaiq Peningkatan Gizi Anak Resiko Stunting Desa Paok Pampang Kecamatan Sukamulia Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(2), 541–545. <https://doi.org/10.29303/jpmppi.v7i2.8020>
- Kasmir,. Jakfar. 2015. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta. Kecana Prenada Media Group.
- Kurniawan, H., Sukmawaty, S., Ansar, A., Murad, M., Sabani, R., Yuniarto, K., & Khalil, F. I. (2020). PENGOLAHAN DAUN KELOR DI DESA SIGAR PENJALIN KECAMATAN TANJUNG KABUPATEN LOMBOK UTARA. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2). <https://doi.org/10.29303/amtpb.v2i2.47>
- Made Sutha Yadnya, Misbahuddin, Abdullah Zainuddin Paniran, Cipta Ramadhani, Abdul Nasir, Agung Budi Muljono. “PROGRAM PENGEMBANGAN WISATA ALAM DANAU GUMANG GANAM DIBAWAH SALURAN UDARA TEGANGAN TINGGI DI DESA OBEL-OBEL” *Jurnal Pepadu Volume 5 No, er 1 hal 66-73 Universitas Mataram, Januari 2024.*
- Made Sutha Yadnya, Misbahudin, IK Wirajati, A Zaenuddin, B Kanata,. (2023) “ Progam Isi Piring Dengan Nutrisi Bolu Singkong Atasi Stanting di Desa Sukadana Kabupaten Lombok Utara” *Jurnal Gema Ngabdi 5 (3), 329-333.*
- Made Sutha Yadnya, Salman Ardi, Anggara Riksa, Baiq Zatil Hidayah Fajrina , Ni Nengah Cista Nanda Sugiartini, Laely Hidayati, Wahyu Priadana, Ida Ayu Tresna Dewi Utami, Anya Putri Sugiarta, Nahriyatul Hayat, Muhammad Haekal, (2023) “PENINGKATAN DAN PENGEMBANGAN POTENSI UMKM DARI HASIL PERTANIAN DESA SUKADANA, KECAMATAN BAYAN,

- KABUPATEN LOMBOK UTARA”, *Jurnal Wicara Desa*, Volume 1 Nomor 6, Desember 2023, e-ISSN: 2986-9110.
- Made Sutha Yadnya, Serlyana Amilia, Aditia Irawan, Doddy Setya Darsanti Putra, Miftahul Jannah, Seha Shahab, Ena Noviana, Sukmawati Sukmawati, Naufal Nanda Fiandra, Nilti Haeratun Nujulia, Solihati Solihati, (2024) “PRODUKSI COOKIES BLONDO SEBAGAI MAKANAN KONSUMSI TAMBAHAN DALAM UPAYA PENCEGAHAN STUNTING DI DESA TENIGA”, *Jurnal Wicara Desa*, Volume 2 Nomor 4, Desember 2024, e-ISSN: 2986-9110. pp 154-160
- Megawati, M. K. N., & Arsyad, M. (2021). *Aneka Tanaman Berkhasiat Obat*. Guepedia.
- Nasution, P., Rauda, R., Damanik, S., & Harahap, N. R. (2023). Peningkatan Status Gizi Balita Stunting dengan Pemberian Cookies Tepung Daun Kelor di Desa Percut Kec Percut Sei Tuan. *Malahayati Nursing Journal*, 5(4), 1274-1283.
- Oktafia, Y., Alamsyah, A., & Sulastri, Y. (2024). PENGARUH PEBAMBAHAN TEPUNG KENTANG (*Solanum tuberosum* L.) DAN TEPUNG KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP BEBERAPA KOMPONEN MUTU COOKIES. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(2), 102-111.
- Rahayu, S., & Hasibuan, R. (2023). Pemanfaatan Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Obat Tradisional di Dusun Aek Kulim Mandalasena Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 386-393.
- Ritung, S., Wahyunto, AF., & Hidayat H. 2007. *Panduan Evaluasi Kesesuaian Lahan dengan Contoh Peta Arah Penggunaan Lahan Kabupaten Aceh Barat*. Balai Penelitian Tanah dan World Agroforestry Centre (ICRAF). Bogor. Indonesia.
- Putri, M., Sari, E. J. M., & Fajri, M. A. (2023). PELATIHAN PEMANFATAAN DAUN KELOR SEBAGAI COOKIES SEHAT PENINGKAT GIZI DAN PENCEGAHAN STUNTING DI DUSUN SUDIMORO, TIMBULHARJO, BANTUL, YOGYAKARTA. *EDUKASI DAN PENGABDIAN MASYARAKAT*, 3(1), 27-34.
- Saras, T. (2022). *Manfaat dan Khasiat Daun Kelor Untuk Kesehatan*. Tiram Media.