



Pelatihan Pengolahan *Eggroll* Kelor

Putri Permatasari¹, Widiyanto², Amalia Nadifta Ulfa³, Indah Nurhidayati⁴, Haryani Saptaningtyas⁵

Keywords :

Kelor;
Eggroll;
Stunting;
Pemberdayaan;
Pengolahan.

Correspondensi Author

Penyuluhan dan Komunikasi
Pertanian, Universitas Sebelas
Maret
Jl. Ir. Sutami No.36, Ketingan,
Kec. Jebres, Kota Surakarta, Jawa
Tengah, 57126
Email:
putripermatasari@staff.uns.ac.id

History Article

Received: 19-05-2022;
Reviewed: 20-06-2022;
Revised: 28-07-2022;
Accepted: 29-07-2022;
Published: 24-08-2022

Abstrak. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pemanfaatan kelor menjadi produk olahan yang mempunyai nilai gizi tinggi sebagai upaya mencegah terjadinya stunting pada bayi dan anak di Kelompok Desa Prima Melati, Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul. Kegiatan dihadiri oleh anggota kelompok Desa Prima Melati, perwakilan dari perangkat Desa Sambirejo dan praktisi pada Rabu, 22 Juli 2022. Kegiatan diawali dengan melakukan koordinasi, diskusi dan identifikasi permasalahan. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan melalui metode sosialisasi/workshop, pelatihan dan praktik secara langsung. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran dalam melakukan pemanfaatan kelor menjadi produk olahan eggroll sekaligus sebagai inovasi usaha dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Peserta telah dapat membuat eggroll kelor dengan hasil dan rasa yang enak.

Abstract. This community service activity aims to improve community knowledge and skills in the use of Moringa into preprocessed products that have high nutritional value as an effort to prevent stunting in infants and children in the Prima Melati Village Group, Sambirejo Village, Ngawen District, Gunungkidul Regency. The activity was attended by members of the Prima Melati Village group, representatives form the Sambirejo Village apparatus and practitioners on Wednesday, July 22, 2022. The activity began with coordination, discussion and problem identification. The method of implementing community service activities is carried out through outreach methods, training and direct practice. The result of community service activities is an increase in the knowledge and skills of the target group in utilizing Moringa into processed eggroll products as well as business innovation in increasing people's income. Participants have been able to make Moringa eggrolls with good results and taste.

PENDAHULUAN

Tanaman kelor (*Moringa oleifera* atau MO) adalah tanaman yang sudah dikenal di Indonesia selama beberapa abad sebagai tanaman yang berkhasiat dan multiguna padat nutrisi. Kelor dalam dunia kesehatan digunakan untuk mengobati demam, sawan, batuk, penambah stamina, kejang-kejang, panas dalam, sakit kepala, kolesterol, gizi buruk, asam urat, kencing manis, gondok, penyakit kuning, rematik, pegal linu dan tipus (Bahriyah et al., 2015; Oktafiani, 2018). Bagian dari tanaman kelor seperti daun, batang, buah, akar dan biji dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, pengobatan, bahan kosmetik, dan bahan dalam ritual adat budaya. Kelor dikenal sebagai *The Miracle Tree* atau pohon ajaib karena terbukti secara alamiah merupakan sumber gizi berkhasiat yang kandungannya melebihi kandungan tanaman pada umumnya (Toripah et al., 2014).

Kelor (*Moringa oleifera*) salah satu jenis tanaman yang sangat kaya akan zat gizi. Penelitian yang dilakukan oleh Zakaria et al., (2012) untuk menganalisis kandungan gizi daun kelor dengan mengambil daun muda (2 tangkai di bawah pucuk sampai tangkai 9 atau 10). Hasil dari penelitian tersebut yaitu kandungan dalam daun kelor antara lain protein (28,25%), beta karoten (ProVitamin A) 11,93 mg, Ca (2241,19) mg, Fe (36,91) mg, dan Mg (28,03). Penelitian lanjutan tentang pembuatan formula bahan PMT pada balita gizi kurang, juga menggunakan daun kelor muda sebagai sumber protein utama, vitamin dan mineral (Zakaria et al., 2013).

Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul merupakan daerah rawan terkena kekeringan saat musim panas sehingga cocok untuk pertumbuhan kelor yang mampu bertahan pada segala cuaca. Masyarakat Desa Sambirejo membudidayakan tanaman kelor karena mengetahui kandungan antioksidan dan vitamin pada tanaman kelor. Desa Sambirejo sebagai salah satu desa dengan angka stunting tinggi. Penelitian Kusumahayu et al., (2021) menyebutkan bahwa di tahun 2019 Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul sebagai daerah yang mempunyai tingkat stunting yang dialami anak-anak desa tersebut tergolong tinggi dan di tahun 2021 masih tercatat setidaknya 13 anak mengalami stunting di Desa Sambirejo.

Stunting merupakan masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh asupan gizi yang

kurang dalam waktu cukup lama akibat pemberian makanan tidak sesuai dengan kebutuhan gizi (Muliawati & Sulistyawati, 2019). Anak-anak yang terkena stunting terindikasi dengan kondisi kurangnya asupan gizi, baik secara kuantitas maupun kualitas yang tidak terpenuhi. Kondisi tersebut mengakibatkan anak memiliki tinggi badan cenderung pendek pada usianya, bahkan kekurangan gizi pada usia dini dapat meningkatkan angka kematian bayi dan anak (Kementrian Keuangan, 2018).

Masalah pemberian nutrisi menjadi faktor penyebab terjadinya stunting. Kondisi serupa juga dialami di Desa Sambirejo dimana anak-anak mengalami stunting akibat kekurangan nutrisi, sehingga adanya program budidaya tanaman kelor di pekarangan rumah menjadi salah satu alternatif untuk mengatasi permasalahan stunting dalam pemenuhan nutrisi. Namun, adanya program tersebut tidak serta-merta mampu mengatasi permasalahan secara maksimal, masih diperlukan upaya lain seperti keterampilan masyarakat dalam pengolahan kelor. Masyarakat Desa Sambirejo dalam hal pemanfaatan daun kelor menjadi olahan pangan untuk mencukupi nutrisi pada anak-anak sebagian besar masih belum paham mengenai pengolahan yang benar dan tepat. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat masih dalam kategori rendah dalam pengolahan produk pangan dari olahan kelor.

Kelor sendiri mengandung protein dan asam amino yang sangat baik dibandingkan dengan kacang kedelai, protein inilah yang sangat baik untuk tubuh bahkan ketika tubuh tidak mendapatkan asupan protein hewani (Purba, 2020). Kelor juga mengandung arginine dan histidin yang merupakan asam amino yang sangat baik untuk perkembangan bayi (Dhakar et al., 2011). Kandungan protein daun kelor kering mencapai 28, 44%, lemak 2,74%, karbohidrat 57,01%, serat 12,63%, dan kalsium 1600-2200mg. Tingginya kadar kalsium dalam ekstrak *Moringa oleifera* sangat dibutuhkan oleh balita yang sedang dalam masa pertumbuhan. Penelitian lain juga menyebutkan bayi dan anak-anak pada masa pertumbuhan dianjurkan oleh organisasi kesehatan dunia atau disebut WHO untuk mengkonsumsi daun kelor. Kandungan Vit. C *Moringa oleifera* setara 7 jeruk, Vit. A setara 4 wortel, dan kalsium setara 4 gelas susu (Tekle et al., 2015).

Adanya potensi tanaman kelor dengan kandungan yang sangat penting dalam kebutuhan nutrisi pada bayi maupun anak, sudah

seharusnya masyarakat, khususnya para ibu mengetahui cara pengolahan yang benar dan tepat sesuai dengan arahan dari ahli nutrisi. Pengetahuan yang belum sesuai terhadap pengolahan kelor untuk bahan pangan maupun pengobatan justru akan menghilangkan kandungan nutrisinya. Tanaman kelor selain dimanfaatkan untuk konsumsi keluarga juga bisa diproduksi dalam usaha pengolahan produk makanan dengan melihat adanya potensi pengembangan kelor yang mempunyai prospek tinggi. Usaha pengolahan kelor menjadi bahan pangan akan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga karena saat ini, kelor sudah menjadi tanaman yang permintaanya di pasar cukup tinggi.

Upaya dalam mengenalkan kepada masyarakat khususnya di Desa Sambirejo tentang manfaat dari adanya tanaman kelor dalam mencegah kasus stunting pada bayi dan anak dapat dilakukan dengan program pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan akan dikondisikan untuk mendampingi masyarakat Desa Sambirejo khususnya ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Desa Prima Melati (Desa Perempuan Indonesia Maju Mandiri) dalam memanfaatkan kelor. Program pendampingan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran dalam mengolah kelor menjadi produk makanan. *Eggroll* kelor dipilih sebagai olahan produk yang selain memiliki nilai gizi yang tinggi juga mampu menjadi salah satu inovasi pengelolaan usaha kelompok masyarakat dalam upaya meningkatkan pendapatan masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Tim Pusat Studi Perlindungan dan Pemberdayaan Petani (PS3P) Universitas Sebelas Maret Surakarta dengan kelompok sasaran yaitu Kelompok Desa Prima Melati, Desa Sambirejo. Kegiatan dilaksanakan dengan melakukan koordinasi, diskusi sekaligus identifikasi permasalahan kemudian menentukan metode yang tepat. Metode pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui metode sosialisasi/*workshop*, pelatihan dan praktik secara langsung oleh kelompok sasaran yang didampingi oleh seorang praktisi.

Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive sampling* yaitu di Desa Sambirejo Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunung Kidul.

Hal ini karena kondisi Desa Sambirejo memiliki potensi pada budidaya tanaman kelor dan sebagai daerah dengan tingkat stunting tinggi.

Kegiatan ini dilakukan selama tiga bulan. Kegiatan pelatihan pengolahan tanaman kelor menjadi *eggroll* dilakukan pada hari Rabu, 22 Juni 2022. Rangkaian kegiatan ini terdiri dari persiapan kegiatan meliputi koordinasi dengan kelompok mitra sasaran, penyiapan alat dan bahan pengolahan kelor menjadi *eggroll*. Pelaksanaan kegiatan dikemas dengan memberikan sosialisasi, pelatihan pengolahan pembuatan *eggroll* kelor dan praktik pembuatan produk. Kegiatan ini diharapkan mampu menemukan solusi untuk warga Desa Sambirejo dalam membuat produk *eggroll* kelor dan menurunkan angka stunting dengan mengonsumsi produk olahan kelor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang mempunyai kandungan gizi yang tinggi kaya akan nutrisi seperti beta karoten, vitamin C, besi dan potassium, sehingga daun kelor dapat digunakan sebagai bahan makanan yang memenuhi gizi harian keluarga karena selain mudah didapatkan, murah dan mudah dikembangkan (Kristina & Siti, 2014) juga mampu memulihkan malnutrisi pada anak-anak secara cepat (Hamzah & Yusuf, 2019). Masyarakat seiring perkembangan waktu perlunya didorong untuk mampu berinovasi dalam menciptakan berbagai produk-produk makanan yang mempunyai nilai ekonomi dan nilai gizi yang baik. Upaya tersebut dapat diwujudkan melalui program pengabdian kepada masyarakat dengan konsep pemberdayaan. Palenti et al., (2020) menyebutkan bahwa pemberdayaan masyarakat sebagai kegiatan yang membangun aset dan kapasitas masyarakat sehingga masyarakat berkemampuan untuk memilih dan menentukan tindakan-tindakan dalam mencapai tujuan hidupnya.

Program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan sasaran kelompok mitra yaitu Kelompok Desa Prima Melati Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen Kabupaten Gunungkidul dengan mengenalkan tentang manfaat dan kandungan gizi kelor, pengolahan kelor menjadi bahan makanan yang bergizi dan bernilai jual tinggi. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra dalam pengolahan kelor menjadi *eggroll*. Kegiatan pengabdian

dilakukan dalam beberapa tahapan mulai dari persiapan, pelaksanaan kegiatan sampai pada evaluasi kegiatan yang dijelaskan sebagai berikut :

1. Persiapan

Tahapan persiapan dilakukan dengan beberapa kegiatan antara lain :

a. Koordinasi

Tahapan persiapan dengan melakukan koordinasi bersama perwakilan kelompok mitra sasaran program. Koordinasi dilakukan dalam rangka untuk mendiskusikan tentang permasalahan yang dialami oleh kelompok mitra dan mendiskusikan bersama kegiatan yang tepat untuk mendampingi kelompok mitra. Permasalahan Kelompok Desa Prima Melati yaitu masih terkendala dalam pengolahan kelor menjadi produk makanan yang mempunyai nilai jual tinggi. Hasil kegiatan koordinasi, kemudian dipilih kegiatan yang sesuai untuk diterapkan ke kelompok mitra yaitu sosialisasi, pelatihan dan praktik secara langsung proses pengolahan kelor menjadi *eggroll*. Pengolahan kelor menjadi *eggroll* dipilih karena memiliki cita rasa yang enak dan gurih dan mempunyai nilai gizi tinggi. Berikut merupakan dokumentasi kegiatan kunjungan tim pengabdian sekaligus koordinasi kegiatan pengabdian yang akan dilakukan di kelompok mitra yaitu Kelompok Desa Prima Melati, Desa Sambirejo.



Gambar 3: Kegiatan Kunjungan ke Kelompok Desa Prima Melati

b. Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan *Eggroll* Kelor

Kegiatan pada tahapan persiapan selanjutnya yaitu menyiapkan alat dan bahan pembuatan *eggroll* kelor, melakukan percobaan/*trial* untuk menemukan resep yang sesuai. Adapun alat dan bahan dalam pembuatan

eggroll dari tanaman kelor dijelaskan lebih lanjut dalam tabel berikut ini.

Tabel 1: Alat dan Bahan Pembuatan *Eggroll* Kelor

Alat	Bahan
- Mixer	- 8 Butir Telur Ayam
- Baskom	- 200 gr Margarin
- Alat Pencetak <i>Eggroll</i>	Blueband
- Sendok	- 320 gr Tepung Terigu
- Sumpit	- 300 gr Gula Pasir
- Penggulung	- 2 sdt Ovalet
	- 1 sdt Baking Powder
	- Daun Kelor secukupnya

Cara pembuatan *eggroll* kelor melalui beberapa tahapan sebagai berikut :

- 1) Melelehkan margarin pada kompor dengan perapian kecil sampai cair
- 2) Memasukkan telur, gula pasir, ovalet dan baking powder pada baskom. Mixer sampai mengembang kurang lebih 15-20 menit sampai adonan berwarna putih kental.
- 3) Memasukkan margarin cair pada adonan dan *mixer* sampai rata.
- 4) Memasukkan tepung terigu pada adonan dan *mixer* sampai rata.
- 5) Memasukkan cacahan daun kelor dan *mixer* hingga rata.
- 6) Memanaskan cetakan *eggroll* pada kompor dengan api kecil dengan diolesi sedikit margarin.
- 7) Mengambil 1 sendok adonan dan letakkan pada tengah cetakan.
- 8) Menutup dan tekan cetakan hingga adonan terpanggang rata.
- 9) Membolak-balikan cetakan hingga adonan matang.
- 10) Menggulung jika sudah kuning kecoklatan menggunakan sumpit penggulung.
- 11) *Eggroll* siap dikemas setelah dingin.

c. Pembuatan Materi Pelatihan

Tahapan persiapan selanjutnya dengan menyiapkan bahan materi pelatihan yaitu materi sosialisasi tentang pengolahan kelor menjadi *eggroll* dan buku pegangan atau *Handbook* yang dapat digunakan oleh peserta kegiatan pelatihan (kelompok mitra) dalam memahami materi yang disampaikan oleh pembicara dan sebagai buku pendamping dalam kegiatan pengabdian. *Handbook* ini berisi tentang materi kandungan gizi tanaman kelor, manfaat kelor, pengolahan kelor menjadi *eggroll* dan lain sebagainya.

Handbook yang dibuat oleh tim pengabdian dengan judul “Sejuta Manfaat Kelor dan Pengolahannya.” Berikut merupakan tampilan *Handbook* yang disusun oleh tim pengabdian sebagai buku pegangan yang berisi materi-materi pendukung kegiatan pelatihan.



Gambar 2: Handbook Pelatihan

2. Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan sasaran kelompok yaitu Kelompok Desa Prima Melati dilaksanakan pada hari Rabu, 22 Juni 2022 bertempat di Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul. Kegiatan pelatihan dengan tema kegiatan yaitu “Pelatihan Olahan Kelor dalam Mendukung Peningkatan Kualitas Hidup Masyarakat.” Kegiatan pelatihan dihadiri oleh anggota Kelompok Desa Prima Melati, perwakilan dari perangkat Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul dan praktisi yang akan mendampingi kelompok sasaran dalam pelatihan pengolahan *eggroll*. Pelatihan pemanfaatan dan pengolahan kelor dipandu oleh seorang praktisi dari lembaga pemberdayaan masyarakat yaitu Winda Hayuningtyas, S.P. yang menjelaskan mengenai langkah-langkah dalam pemanfaatan kelor menjadi *eggroll*.

Kegiatan pelatihan dikemas dalam bentuk pelatihan kewirausahaan yang merupakan sebuah proses kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan kelompok sasaran tentang kewirausahaan, agar kelompok sasaran mengenali potensi yang ada di desanya, mempunyai minat dan mampu menjadi wirausahawan tangguh (Ismunandar et al., 2021). Pelatihan kewirausahaan dilakukan untuk

meningkatkan pemahaman dan keterampilan manajerial dalam menjalankan usaha dengan materi-materi mencakup konsep dasar membangun kreativitas dan inovasi dalam kewirausahaan (Mutis, 2011). Serangkaian kegiatan pelatihan meliputi sambutan dari perwakilan desa, sambutan dari tim pengabdian kemudian dilanjutkan dengan materi yang disampaikan oleh pembicara.

Sosialisasi pelatihan disampaikan oleh Winda Hayuningtyas, S.P. tentang pengolahan kelor menjadi *eggroll*, alat dan bahan yang digunakan, cara pembuatan *eggroll* dari kelor. *Eggroll* merupakan jajanan khas Indonesia yang sangat populer karena teksturnya yang lembut dan juga renyah. *Eggroll* merupakan kue yang bentuknya memanjang dan menggulung dengan cita rasa gurih yang digemari kalangan masyarakat. Pada sesi pelatihan pengolahan kelor, ibu-ibu anggota Kelompok Desa Prima Melati juga diajak untuk praktik secara langsung pembuatan *eggroll* kelor dengan didampingi oleh tim pengabdian. Pelatihan yang diberikan kepada anggota kelompok mitra dengan mendemonstrasikan secara langsung (Wadu et al., 2021) yang dinilai efektif untuk meningkatkan keterampilan kelompok sasaran dalam pembuatan *eggroll*. Berikut

merupakan dokumentasi kegiatan praktik pengolahan kelor menjadi *eggroll*.



Gambar 3: Kegiatan Praktik Pembuatan Eggroll Kelor

Kegiatan berjalan lancar dan adanya antusias tinggi ibu-ibu anggota Kelompok Desa Prima Melati yang mengikuti kegiatan tersebut. Kegiatan sosialisasi, pelatihan dan praktik secara langsung tentang pengolahan kelor menjadi produk *eggroll* dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan kelompok mitra sasaran, dalam hal ini yaitu Kelompok Desa Prima Melati dalam mengolah dan memasarkan produk. Dari kegiatan ini diharapkan kelompok mitra sasaran dapat lebih

lanjut secara mandiri menerapkan berbagai materi yang sudah disampaikan oleh tim pengabdian. Berikut merupakan dokumentasi foto bersama tim pengabdian dengan kelompok mitra sasaran yaitu Kelompok Desa Prima Melati Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul.



Gambar 4: Foto Bersama dengan Kelompok Desa Prima Melati

Berikut merupakan hasil dari pemanfaatan kelor menjadi produk *eggroll* yang dibuat oleh ibu-ibu anggota Kelompok Desa Prima Melati, Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul yang didampingi oleh tim pengabdian dari Universitas Sebelas Maret.



Gambar 5: Produk Eggroll dari Tanaman Kelor

3. Evaluasi

Kegiatan akhir setelah melakukan pelaksanaan kegiatan yaitu evaluasi. Evaluasi menurut Arikunto (2009) merupakan kegiatan menilai suatu program, dari produksi, prosedur, serta alternatif strategi yang dapat ditentukan untuk mencapai tujuan. Evaluasi setelah kegiatan dilaksanakan yaitu pada sosialisasi dan pelatihan olahan kelor menjadi produk makanan ringan yaitu *eggroll* dengan mengevaluasi kegiatan secara menyeluruh. Dari hasil evaluasi kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang diadakan oleh tim pengabdian didapatkan hasil bahwa pada aspek keberjalanan acara dari mulai persiapan sampai pelaksanaan, kegiatan berjalan dengan lancar, kemudian partisipasi dan keaktifan kelompok sasaran dinilai cukup tinggi

dengan adanya antusias kelompok sasaran pada penyampaian materi dan pada saat praktik langsung pembuatan *eggroll* kelor. Dari hasil evaluasi kegiatan dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam membuat kegiatan selanjutnya yaitu menentukan metode pendampingan masyarakat yang lebih ditekankan dalam mendorong kelompok sasaran secara mandiri mampu mengimplementasikan materi yang sudah diberikan setelah kegiatan pengabdian selesai dilaksanakan.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan sebagai langkah dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Desa Prima Melati (Desa Perempuan Indonesia Maju Mandiri) Desa Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul. Rangkaian kegiatan ini terdiri dari persiapan kegiatan meliputi koordinasi dengan kelompok mitra sasaran, penyiapan alat dan bahan pengolahan kelor menjadi *eggroll*, bahan materi pelatihan dan saat pelaksanaan kegiatan dikemas dengan memberikan sosialisasi, pelatihan pengolahan pembuatan *eggroll* kelor dan praktik pembuatan produk secara langsung dengan didampingi oleh praktisi. Para peserta yang terdiri dari ibu-ibu Kelompok Desa Prima Melati sangat antusias selama kegiatan berlangsung dengan keaktifan dalam sosialisasi, pelatihan dan praktik pembuatan *eggroll* kelor.

Saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian ini adalah adanya keberlanjutan program dalam mendampingi kelompok mitra sasaran selain pengolahan kelor menjadi *eggroll* juga proses pengemasan sampai pemasaran. Keterlibatan semua elemen masyarakat diharapkan mampu mendorong inovasi dalam pengolahan kelor menjadi produk *eggroll* yang mempunyai cita rasa enak, nilai gizi tinggi dan mampu mengurangi angka *stunting* pada anak-anak. Adanya program ini diharapkan selain mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran juga meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pemanfaatan kelor menjadi *eggroll*.

DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, S. (2009). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Bumi Aksara.
- Bahriyah, I., Hayati, A., & Zayadi, H. (2015). *Studi Etnobotani Tanaman Kelor (Moringa*

- oleifera) di Desa Sumber Kecamatan Tambelangan Kabupaten Sampang Madura. *E-Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 1(1), 61–67.
- Dhakar, R. C., Maurya, S. D., Pooniya, B. K., Bairwa, N., Gupta, M., & Sanwarmal. (2011). Moringa: The Herbal Gold to Combat Malnutrition. *Chronicles of Young Scientists. Moringa: The Herbal Gold to Combat Malnutrition. Chronicles of Young Scientists*, 2(3), 119–125.
- Hamzah, H., & Yusuf, N. R. (2019). Analisis Kandungan Zat besi (Fe) Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) yang Tumbuh dengan Ketinggian Berbeda di Daerah Kota Baubau. *Indo. J. Chem. Res*, 6(2), 88–93.
- Ismunandar, I., Mulyadin, M., & Triyadi, A. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Makanan Ringan dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Panggi Kota Bima. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 236–242.
- Kementerian Keuangan. (2018). *Penanganan Stunting Terpadu Tahun 2018*.
- Kristina, N. N., & Siti, F. S. (2014). Pemanfaatan tanaman kelor (*Moringa oleifera*) untuk meningkatkan Produksi Air Susu Ibu. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(3), 26–29.
- Kusumahayu, Itwanastiti, & Qomarun. (2021). *Pengembangan Desa Wisata Sambirejo, Kecamatan Ngawen, Kabupaten Gunungkidul Berbasis Agrotourism Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muliawati, D., & Sulistyawati, N. (2019). Pemberian Ekstrak Moringa Oleifera Sebagai Upaya Preventif Kejadian Stunting Pada Balita. *Jurnal Kesehatan Madani Medika*, 10(2), 123–131.
- Mutis, T. (2011). *Kewirausahaan yang Berproses*. Grasindo.
- Oktafiani, R. (2018). *Etnobotani Tumbuhan Obat Pada Masyarakat Desa Rahtawu di Lereng Gunung Muria Kudus*. Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Palenti, C. D., Prasetyo, I., & Gusti, R. (2020). Pendampingan Masyarakat dalam Pengembangan Destinasi Wisata melalui Pemetaan Kebutuhan. *DIKLUS: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 1(4), 1–10.
- Purba, E. C. (2020). Kelor (*Moringa oleifera* Lam.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal Pro-Life*, 7(1), 1–12.
- Tekle, A., Belay, A., Kelem, K., Yohannes, M. W., Wodajo, B., & Tesfaye, Y. (2015). Nutritional Profile of *Moringa stenopetala* Species Samples Collected from Different Places in Ethiopia. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 5(5), 1100–1110.
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Pharmacon: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 3(4), 37043.
- Wadu, J., Linda, A. M., Retang, E. U. K., & Saragih, E. C. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan di Kelurahan Kambaniru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 87–90.
- Zakaria, Tamrin, A., Sirajuddin, & Hartono, R. (2012). Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-Hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita. *Media Gizi Pangan*, 13(1), 41–47.
- Zakaria, Thamrin, A., Lestari, R. S., & Hartono, R. (2013). Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*, 15(1), 1–6.