

INOVASI OLAHAN DAUN KELOR SEBAGAI PENCEGAHAN STUNTING DI DESA UBUNG

Inovation in moriga leaf processing as a means of preventing stunting in the village of ubung

Azzuhkruf Dwi Yuniar*, Rohman Tabah Winarto, Ernia Ayu Lestari, Naufal Sakhi Anggara, Hardy Muzami Qutub, Fitri Nurbaya, Adivia Tri Rahmadani, Febby Putri Anggraini, Gita Armadani, Tamim Usamah Turmuzi

Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel

Korespondensi	:	azzuhkrufdyuniar@gmail.com
Tanggal Publikasi	:	27 Agustus 2025
DOI	:	https://doi.org/10.29303/wicara.v3i4.8765

ABSTRAK

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi. Dalam kegiatan KKN yang dilaksanakan di Desa Ubung, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, kelompok mahasiswa Universitas Mataram menginisiasi program pemanfaatan daun kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai strategi pencegahan stunting melalui inovasi olahan pangan. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan kesadaran gizi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, sekaligus memperkenalkan diversifikasi olahan pangan lokal bernutrisi tinggi. Metode kegiatan meliputi (1) kunjungan ilmiah kepada pemerintah desa, (2) sosialisasi dan penyuluhan tentang stunting dan gizi seimbang, serta (3) demonstrasi pembuatan produk olahan stik kelor. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan daun kelor, keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah daun kelor menjadi camilan sehat, serta meningkatnya minat anak-anak untuk mengkonsumsi sayuran dalam bentuk stik kelor. Meskipun terdapat tantangan berupa penurunan kandungan vitamin C akibat proses penggorengan, produk stik kelor tetap bernilai gizi tinggi, disukai oleh anak-anak, dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan. Dengan demikian, kegiatan KKN ini berhasil memberikan kontribusi nyata dalam pencegahan stunting, pemberdayaan ekonomi keluarga, serta penguatan ketahanan pangan lokal di desa Ubung.

Kata Kunci: daun kelor, stik kelor, inovasi pangan lokal, stunting, Desa Ubung.

ABSTRACT

*Community Service Program (KKN) is a form of community engagement activity carried out by universities. In the KKN program implemented in Ubung Village, Jonggat Sub-district, Central Lombok Regency, a group of students from the University of Mataram initiated a program utilizing moringa leaves (*Moringa Oleifera*) as a strategy to prevent stunting through food innovation. The objective of this activity was to increase community awareness of nutrition, particularly among housewives, while also introducing diversification of highly nutritious local food products. The methods of the program included (1) scientific visits to the village government, (2) socialization and counseling on stunting and balanced nutrition, and (3) demonstrations of processing moringa leaves into snack products, namely moringa sticks. The results of the activity*

showed an increase in community knowledge regarding the utilization of moringa leaves, improved skills of housewives in processing moringa leaves into healthy snacks, as well as a growing interest of children in consuming vegetables in the form of moringa sticks. Although there was a challenge in the form of reduced vitamin C content due to the frying process, moringa stick products remained highly nutritious, were favored by children, and showed potential to be developed into a home-based business. Therefore, this KKN activity successfully provided tangible contributions to stunting prevention, family economic empowerment, and the strengthening of local food security in Ubung Village.

Keywords: *moringa leaves, moringa sticks, stunting, Ubung village.*

PENDAHULUAN

Permasalahan gizi buruk atau stunting di Indonesia masih menjadi isu yang sangat serius karena berdampak langsung pada kualitas sumber daya manusia (SDM). Salah satu bentuk nyata dari permasalahan gizi buruk tersebut yaitu tingginya angka stunting pada anak balita. Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh pada balita akibat kekurangan gizi kronis yang ditandai dengan tinggi atau panjang badan anak lebih rendah dibandingkan dengan standar pertumbuhan menurut usia, yakni dengan indikator z-score TB/U kurang dari minus dua standar deviasi dari standar pertumbuhan anak WHO. Kondisi ini tidak hanya menyebabkan anak tumbuh lebih pendek secara fisik dibandingkan anak seusianya, tetapi juga menimbulkan risiko keterlambatan perkembangan kognitif yang dapat mempengaruhi kualitas hidup anak di masa depan (Fatmawati, et al., 2022).

Tingginya angka stunting di Indonesia dipengaruhi oleh banyak faktor, baik secara langsung maupun tidak langsung. Faktor langsung yang sering muncul adalah rendahnya asupan gizi ibu selama kehamilan dan menyusui, serta ketidaksesuaian pemberian makanan pada anak dengan kebutuhan gizi mereka. Sementara itu, faktor tidak langsung meliputi rendahnya kondisi sosial ekonomi keluarga, keterbatasan akses terhadap pangan bergizi, serta minimnya pengetahuan orang tua, khususnya ibu rumah tangga, mengenai pemenuhan gizi yang baik dan seimbang. Banyak orang tua masih memiliki persepsi bahwa pemenuhan gizi yang layak hanya dapat dilakukan dengan biaya yang besar. Persepsi ini semakin diperparah oleh keterbatasan ekonomi keluarga, sehingga kreativitas dalam memanfaatkan sumber daya lokal sebagai pemenuhan gizi keluarga menjadi rendah (Ridwan, 2025).

Padahal, upaya pencegahan stunting tidak hanya bergantung pada intervensi medis atau bantuan pemerintah, tetapi juga dapat dilakukan melalui penguatan pengetahuan, kreativitas, dan kesadaran masyarakat. Ketika pengetahuan mengenai gizi meningkat, maka akan muncul inovasi dan cara-cara alternatif dalam pemenuhan gizi anak dengan pemanfaatan sumber daya yang ada di sekitar. Salah satu strategi penting yang dapat dilakukan adalah pemanfaatan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi, tetapi terjangkau dan mudah diperoleh masyarakat (Fatmawati, et al., 2024).

Dalam konteks ini, daun kelor (*Moringa oleifera*) menjadi salah satu sumber pangan lokal yang sangat potensial untuk dimanfaatkan dalam upaya pencegahan stunting. Daun kelor mudah dibudidayakan di pekarangan rumah dan memiliki kandungan nutrisi yang melimpah yang baik dan bermanfaat secara luas pada berbagai bidang seperti pangan. Daun kelor dapat dijadikan alternatif sumber nutrisi hijau yang mudah didapatkan untuk peningkatan gizi dan nutrisi keluarga. Dengan demikian pemanfaatan daun kelor dengan menciptakan berbagai varian produk makanan inovatif dapat ikut berkontribusi dalam pencegahan stunting. Susunan nutrisi yang terkandung dalam tanaman daun kelor seperti yang tertera pada tabel 1.

Tabel 1. Susunan Nutrisi Tanaman Daun Kelor

Kandungan Nutrisi	Daun Segar	Daun Kering
Kalori (cal)	92	329
Protein (g)	6.7	29.4
Lemak (g)	1.7	5.2
Karbohidrat (g)	12.5	41.2
Serat (g)	0.9	12.5
Kalsium (mg)	440	2185
Magnesium(mg)	42	448
Phospor (mg)	70	225
Potassium (mg)	259	1236
Tembaga (mg)	0.07	0.49
Besi (mg)	0.85	25.6
Vitamin B1 (mg)	0.06	2.02
Vitamin B2 (mg)	0.05	21.3
Vitamin B3 (mg)	0.8	7.6
Vitamin C (mg)	220	15.8
Vitamin E (mg)	448	10.8

Sumber: Gopalakrishnan, *et al.*, (2016)

Meskipun daun kelor memiliki potensi nutrisi yang luar biasa dan dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas. Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman tropis yang mudah dibudidayakan karena tidak memerlukan perawatan khusus, sehingga memungkinkan untuk tumbuh di lahan marginal seperti pekarangan rumah warga. Padahal, daun kelor memiliki potensi besar untuk mengatasi masalah malnutrisi, terutama pada balita dan ibu menyusui. Daun ini dapat dikonsumsi dalam keadaan segar, diolah menjadi masakan, atau diproses menjadi tepung terbukti meningkatkan kandungan kalori, protein, kalsium, zat besi, dan vitamin A karena berkurangnya kadar air (Budiani, *et al.*, 2020). Hal ini mendorong lahirnya inovasi pangan modern berbasis daun kelor, misalnya dalam bentuk tepung, kerupuk, kue, teh, hingga biskuit yang sudah memenuhi standar untuk dikonsumsi sebagai suplemen nutrisi pada kasus malnutrisi (Fatmawati, *et al.*, 2022).

Pemanfaatan daun kelor juga berkembang untuk tambahan nutrisi pada makanan pendamping ASI (MP-ASI). Kandungan gizi yang tinggi serta sifatnya yang murah, aman, dan mudah diperoleh menjadikan tepung daun kelor salah satu komponen penting dalam memperbaiki gizi keluarga (Mappa, *et al.*, 2025). berbagai

pengabdian masyarakat telah banyak mengelaborasi pemanfaatan daun kelor untuk pencegahan stunting, seperti yang dilakukan di wilayah Pandeglang, Banten (Soraya, *et al.*, 2024).

Berkaca dari keberhasilan tersebut, Kelompok KKN-PMD Literasi Universitas Mataram di desa Ubung, Lombok Tengah, juga menginisiasi program pendampingan dengan tujuan meningkatkan kesadaran gizi keluarga. Program ini menitikberatkan pada edukasi serta praktik langsung bersama ibu rumah tangga dalam mengolah daun kelor menjadi berbagai produk pangan bergizi, seperti camilan sehat stik berbasis kelor. Upaya ini diharapkan dapat meningkatkan ketahanan gizi keluarga dan sekaligus menjadi strategi pencegahan stunting di desa Ubung.

Stik Kelor adalah salah satu produk olahan inovatif yang dihasilkan dari daun kelor (*Moringa oleifera*), yang bertujuan untuk memperkenalkan daun kelor sebagai sumber pangan bergizi tinggi dan bermanfaat dalam pencegahan stunting. Daun kelor dikenal sebagai “superfood” memiliki berbagai nutrisi-nutrisi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, terutama dalam mendukung pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak-anak pada masa-masa pertumbuhan yang krusial. Oleh karena itu, pemanfaatan daun kelor dalam produk yang praktis dan mudah dikonsumsi, seperti stik kelor, dapat menjadi solusi inovatif untuk meningkatkan gizi keluarga, khususnya bagi balita dan ibu menyusui (Soraya, *et al.*, 2024).

Salah satu alasan mengapa stik kelor dipilih sebagai produk olahan adalah preferensi anak-anak terhadap camilan. Anak-anak seringkali lebih tertarik untuk mengkonsumsi makanan dalam bentuk camilan dibandingkan dengan sayuran atau makanan berat. Dengan mengolah daun kelor menjadi stik, yang memiliki bentuk menarik dan rasa yang gurih, produk ini bisa dijadikan pilihan camilan sehat yang dapat diterima oleh anak-anak tanpa mengurangi nilai gizinya. Selain akan kandungan gizinya, juga dapat menjadi alternatif yang lebih sehat dibandingkan dengan camilan olahan yang sering mengandung banyak gula, garam, atau lemak jenuh yang tidak mendukung kesehatan optimal (Njike *et al.*, 2016). Hal ini sangat penting dalam upaya pencegahan stunting, yang banyak disebabkan oleh kurangnya konsumsi makan bergizi seimbang dalam periode perkembangan anak (Moedjiherwati, *et al.*, 2023).

Pembuatan stik kelor juga memberikan dampak positif lainnya, yakni memberdayakan masyarakat di desa Ubung, terutama ibu rumah tangga untuk mengolah bahan pangan lokal yang mudah ditemukan dan terjangkau. Proses pembuatan stik kelor yang relatif mudah dan murah menjadikan produk ini tidak hanya bermanfaat dari segi kesehatan, tetapi juga dapat meningkatkan kemandirian pangan keluarga di daerah-daerah pedesaan (Julianingsih, *et al.*, 2023).

Melalui produk inovatif ini, diharapkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal yang bernutrisi tinggi dapat semakin meningkat. Stik kelor menjadi solusi makanan praktis, bergizi, dan dapat membantu meningkatkan kualitas hidup masyarakat, khususnya dalam upaya pencegahan stunting yang masih menjadi masalah kesehatan yang signifikan di desa Ubung, Lombok Tengah. Dengan demikian, produk stik kelor tidak hanya sekedar camilan, tetapi juga menjadi langkah konkret dalam memperbaiki status gizi keluarga dan mempercepat penurunan angka stunting di desa Ubung.

METODE KEGIATAN

Tahapan awal dalam program kerja ini adalah melakukan kunjungan ilmiah kepada Kepala Desa Ubung, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Tujuan dari kunjungan ilmiah ini untuk mengidentifikasi topik pendampingan yang sesuai dalam program pencegahan stunting di desa Ubung. Hasil kunjungan menunjukkan bahwa topik yang relevan dalam program pencegahan

stunting adalah dengan cara peningkatan gizi keluarga terutama anak-anak yang masih dalam proses tumbuh dan berkembang.

Ditinjau dari isu permasalahan stunting pada anak-anak ini, maka disepakati topik pemanfaatan tumbuhan alami yang mudah untuk didapat seperti daun kelor sebagai solusi alternatif. Oleh sebab itu dipilih program pendampingan pembuatan camilan sehat stik daun kelor. Dengan target dari produk olahan camilan sehat ini untuk anak-anak, dengan harapan dapat menggantikan jajanan snack yang kurang bergizi dan dapat mengganggu pertumbuhan anak.

Langkah selanjutnya adalah melakukan sosialisasi dan edukasi terkait stunting kepada masyarakat, remaja putri, dan remaja putra mengenai pentingnya pencegahan stunting sejak dini melalui pemenuhan gizi yang seimbang. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan dengan metode penyuluhan, diskusi, dan tanya jawab sehingga masyarakat tidak hanya memahami teori tetapi juga mampu mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Penelitian ini menggunakan metode pendampingan yang menggabungkan penyuluhan dan demonstrasi langsung dalam pembuatan produk camilan sehat, yaitu stik kelor. Kegiatan pendampingan ini melibatkan mahasiswa sebagai tim pengabdian yang bertugas memberikan penyuluhan kepada warga Desa Ubung. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah demonstrasi langsung pembuatan stik kelor, dimana setiap tahapan pembuatan produk dijelaskan secara rinci oleh mahasiswa yang memiliki pengalaman dalam mengolah daun kelor menjadi camilan sehat. Selain itu, warga desa diberikan resep dan panduan langkah demi langkah melalui sesi penyuluhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas program kerja dalam pencegahan stunting serta meningkatkan nilai ekonomi warga dengan mengolah daun kelor menjadi produk olahan modern, selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi potensi keberlanjutan program ini di tingkat desa. Diharapkan program ini dapat menjadi model untuk penyusunan program kerja kelompok KKN berikutnya, dengan stik kelor sebagai alternatif untuk pencegahan stunting sekaligus meningkatkan pendapatan warga desa Ubung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di desa Ubung, kecamatan jonggat, kabupaten lombok tengah menghasilkan capaian penting yaitu, masyarakat terutama ibu rumah tangga dan remaja putri untuk memperoleh pengetahuan mengenai pentingnya pencegahan stunting sejak dini melalui penyuluhan gizi seimbang.

Kegiatan demonstrasi pembuatan stik kelor dilaksanakan di salah satu rumah warga Desa Ubung, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, NTB. Kegiatan ini dihadiri oleh 10 peserta dari komunitas ibu rumah tangga di Desa Ubung. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari selasa, 12 agustus 2025. Pada tahapan awal, kegiatan pendampingan ini dimulai dengan pemaparan materi terkait kebermanfaatan daun kelor sebagai olahan camilan sehat sebagai alternatif suplemen nutrisi untuk pencegahan stunting pada anak-anak yang sedang tumbuh dan berkembang. Dari hasil diskusi dengan ibu-ibu rumah tangga, masih menganggap daun kelor hanya dapat disajikan dalam bentuk sayur. Para peserta sangat antusias mendengarkan penyuluhan dan demonstrasi pemaparan kebermanfaatan daun kelor serta kandungan nutrisinya.

Gambar 1. Persiapan bahan-bahan pembuatan stik kelor



Tahapan selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi langsung pembuatan stik kelor yang dipandu oleh mahasiswa KKN sebagai contoh untuk warga. Tim KKN memberikan langkah demi langkah mengenai cara mengolah daun kelor menjadi camilan sehat yang tidak hanya lezat, tetapi juga bergizi. Langkah pertama dimulai dengan persiapan bahan-bahan utama, yaitu daun kelor segar yang telah dibersihkan, tepung terigu, tepung tapioka, rempah-rempah, dan bahan pelengkap lainnya. Kami kemudian menunjukkan cara mencampurkan bahan-bahan tersebut dengan proporsi yang tepat untuk menghasilkan adonan yang memiliki tekstur yang pas.

Gambar 2. Pembuatan adonan stik kelor



Setelah adonan terbentuk dengan baik, tahapan selanjutnya adalah proses membentuk dan memotong adonan stik dengan cetakan sederhana sehingga menghasilkan bentuk adonan yang pipih kemudian di potong ke bentuk kecil-kecil yang seragam. Ukuran stik akan berpengaruh dalam hasil akhir, untuk mendapatkan stik kelor yang renyah harus dipastikan ukuran stik tidak terlalu kecil atau besar.

Gambar 3. Proses pemotongan adonan stik



Tahap penggorengan merupakan langkah kritis dalam memastikan stik kelor matang dengan sempurna. Adonan kemudian digoreng dalam minyak panas hingga

berwarna keemasan, penggunaan api panas dipakai agar durasi penggorengan tidak terlalu lama yang dapat menyebabkan turunnya gizi dari daun kelor. Proses penggorengan dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan stik kelor memiliki tekstur renyah dan garing. Pengawasan yang ketat selama proses ini diperlukan untuk menghasilkan camilan yang tidak hanya lezat, tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Keberhasilan penggorengan yang baik menghasilkan produk akhir yang memiliki kualitas rasa dan tekstur yang optimal.

Gambar 4. Proses penggorengan stik kelor



Proses pengolahan ini disertai penjelasan mengenai teknik memasak yang tepat agar kandungan gizi daun kelor tetap terjaga, serta tips menyimpan produk agar awet dan higienis. Hasil akhir dari demonstrasi adalah stik kelor yang renyah, gurih, dan disukai oleh peserta. Ibu rumah tangga yang hadir dalam kegiatan ini menyatakan bahwa produk olahan ini berpotensi besar untuk dijadikan camilan sehat bagi anak-anak. Selain itu, sebagian peserta menilai stik kelor berpeluang dikembangkan menjadi usaha rumahan yang dapat menambah penghasilan keluarga.

Gambar 5. Hasil produk stik kelor



Melalui proses demonstrasi yang terstruktur ini, warga Desa Ubung, terutama ibu rumah tangga, berhasil memperoleh keterampilan dalam mengolah daun kelor menjadi camilan sehat yang bergizi. Dari persiapan bahan hingga tahap penggorengan, setiap langkah dijelaskan secara rinci dan dipraktekkan langsung oleh peserta.

Salah satu tantangan utama dalam pengolahan daun kelor menjadi stik kelor adalah penurunan kandungan nutrisi dan gizinya akibat proses penggorengan, salah satunya adalah vitamin C. Vitamin C (asam askorbat) merupakan nutrisi penting yang mudah terdegradasi oleh panas, oksigen, dan cahaya. Proses penggorengan yang melibatkan suhu tinggi dapat menyebabkan hilangnya sebagian besar kandungan vitamin C dalam daun kelor.

Sebuah studi yang diterbitkan dalam *Journal of Food Science* menunjukkan bahwa penggorengan kentang dapat meningkatkan kandungan vitamin C dalam waktu singkat, namun penurun signifikan terjadi setelah beberapa jam penggorengan. Setelah 15 menit penggorengan, kandungan vitamin C dalam kentang yang digoreng menggunakan minyak zaitun menurut dari 6,2 mg/100 g menjadi 4,0 mg/100 g. Penurunan ini disebabkan oleh degradasi asam askorbat menjadi dehidroaskorbat, yang kemudian terkonversi menjadi asam 2,3-

diketogulonat yang tidak aktif secara biologis (Jayanty *et al.*, 2019). Hal ini dapat juga terjadi pada daun kelor ketika di proses dengan metode penggorengan.

Selain itu, penelitian lain yang diterbitkan dalam *International Journal of Agricultural Science and Research* menunjukkan bahwa pengolahan daun kelor dengan metode penggorengan dapat menyebabkan penurunan kandungan vitamin C hingga 98,5%. Hal ini menunjukkan bahwa penggorengan dapat merusak struktur kimia vitamin C, mengurangi bioavailabilitasnya, dan mengurangi manfaat gizi dari daun kelor (Dhar, *et al.*, 2020).

Meskipun demikian, penggorengan juga dapat meningkatkan kualitas organoleptik produk, seperti rasa dan tekstur, yang dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Oleh karena itu, penting untuk mempertimbangkan keseimbangan antara peningkatan kualitas organoleptik dan potensi kehilangan nutrisi selama proses pengolahan.

Hasil evaluasi di lapangan, menunjukkan hasil yang positif ditandai dari peningkatan ketertarikan dan minat anak-anak untuk mengkonsumsi sayuran, terutama daun kelor. Dengan memperkenalkan produk camilan sehat stik kelor, anak-anak yang awalnya enggan makan sayur mulai menunjukkan ketertarikan terhadap stik kelor yang diolah dengan rasa gurih dan tekstur renyah. Mereka lebih antusias untuk mencoba camilan ini, karena rasa yang enak dan bentuk yang menarik. Banyak anak yang sebelumnya menolak konsumsi sayuran, kini mulai menikmati stik kelor sebagai camilan yang menyenangkan.

Dengan demikian, camilan stik kelor terbukti efektif dalam mengubah persepsi anak-anak terhadap sayur, menjadikannya alternatif camilan sehat yang disukai. Meskipun penggorengan dapat menurunkan beberapa kandungan nutrisi pada daun kelor, hasil evaluasi menunjukkan bahwa peningkatan kualitas rasa dan tekstur yang dihasilkan dari proses penggorengan justru cenderung meningkatkan daya tarik anak-anak terhadap camilan sehat ini. Hal ini membuktikan bahwa pengolahan yang tepat dapat merubah persepsi anak-anak terhadap camilan sehat ini.

Meningkatnya minat anak-anak untuk mengkonsumsi daun kelor dalam bentuk camilan yang enak dan bergizi dapat membantu memperbaiki pola makanan mereka, yang pada gilirannya dapat mengurangi risiko stunting. Dengan meningkatnya konsumsi gizi yang tepat, anak-anak akan mendapatkan asupan nutrisi yang diperlukan untuk mendukung tumbuh kembang mereka secara optimal. Hal ini dapat mempercepat perkembangan fisik dan kognitif, meningkatkan daya tahan tubuh, serta mendorong pertumbuhan yang sehat. Jika kebiasaan mengkonsumsi makanan bergizi, seperti stik kelor, dapat diterapkan secara konsisten, maka dampak positifnya terhadap kesehatan anak akan lebih terasa dalam jangka panjang. Dengan demikian, program ini tidak hanya berfokus pada pemberian camilan sehat, tetapi juga berkontribusi terhadap penurunan angka stunting, yang pada akhirnya mendukung terbentuknya generasi yang lebih sehat dan cerdas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Ubung, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, ini merupakan sebuah upaya yang penting dalam meningkatkan kesadaran masyarakat, terutama ibu rumah tangga, tentang pentingnya gizi seimbang dan pencegahan stunting melalui pemanfaatan daun kelor. Dengan pendekatan yang melibatkan penyuluhan dan demonstrasi langsung, program ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis tentang manfaat daun kelor, tetapi juga memberikan keterampilan praktis dalam mengolah daun kelor menjadi camilan sehat yang bergizi. Proses yang dimulai dari persiapan bahan hingga tahap penggorengan menunjukkan bagaimana sebuah bahan alami

yang ada di sekitar kita dapat dimanfaatkan dengan cara yang tepat dan mudah untuk meningkatkan kualitas gizi keluarga.

Kegiatan demonstrasi ini memberikan kesempatan bagi warga untuk belajar langsung dan mempraktekkan pembuatan stik kelor secara langsung, yang tidak hanya memiliki gizi yang tinggi, tetapi juga memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Dengan menggunakan teknik yang sederhana namun efektif, peserta diajarkan cara mengolah daun kelor menjadi produk yang dapat dinikmati oleh seluruh anggota keluarga, sekaligus memberikan dampak positif dalam pencegahan stunting, terutama bagi anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan. Pembelajaran yang didapatkan oleh ibu rumah tangga di Desa Ubung diharapkan dapat memberi kontribusi besar terhadap penurunan angka stunting di desa ini.

Sebagai tim KKN, kami berharap bahwa kegiatan ini dapat memberikan dampak yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Ubung. Kami juga berharap bahwa para peserta tidak hanya berhenti di tahap ini, tetapi dapat terus mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh. Terakhir, kami berharap program pengabdian ini dapat memberikan inspirasi untuk kelompok-kelompok KKN berikutnya agar dapat menemukan solusi alternatif dari permasalahan stunting di Indonesia.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram, dosen pembimbing lapangan, Pemerintah Desa Ubung, serta seluruh masyarakat yang telah memberikan dukungan, bimbingan, serta partisipasi aktif sehingga program Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan penyusunan artikel ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiani, D. R., Muthmainah, M., Subandono, J., Sarsono, S., & Martini, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*, Lam) sebagai Komponen Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) padat Gizi. *Jurnal Abdidas*, 1(6), 789-796. <https://doi.org/10.31004/abdidias.v1i6.163>
- Dhar, P., Sanghvi, G., Shankar, A., Naidu, K. S., Balaji, J., & Bhowmik, A. (2025). Optimization of Frying Conditions for the Development of *Moringa Oleifera* Leave-Based Tortilla Chips and Its Quality Evaluation. *Journal of Food Science and Technology*, 1-12. <https://doi.org/10.1007/s13197-025-06274-3>
- Fatmawati, F., Nurhalizah, N., Tuada, R. N., & Ramlah, R. (2024). Pemanfaatan Pangan Lokal Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Sebagai Sumber Nutrisi Dalam Pencegahan Stunting dan Implementasinya Sebagai Sumber Belajar Biolog. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 217-230. <http://dx.doi.org/10.35329/jkesmas.v10i2.5939>
- Fatmawati, N., Zulfiana, Y., & Julianti, I. (2022) Pengaruh Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Pencegahan Stunting, *Jurnal of Midwifery and Reproduction Science*, 3(1). <https://doi.org/10.57267/fundus.v3i1.251>
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S., (2016). *Moringa oleifera: A Review on Nutritive Importance and its Medicinal Application*. *Food science and human wellness*, 5(2), 49-56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.00>
- Handayani, B. (2021). The Role of Nasyiatul Aisyiyah and Fatayat Nu Cadres in Preventing Stunting Cases in Indonesia. *Muhammadiyah International Public Health and Medicine Proceeding*, 1(1), 329-338.
- Hasanuddin, I., Al, J. P., Rodin, M. A., Laela, N., Nurbaya, S., & Suparta, S. (2022). Edukasi tentang Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Guna Pencegahan Stunting di Desa Cenrana Kec Panca Lautang. *Jurnal Kreativitas*

- Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), 5(8), 2458-2466.
<https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i8.6418>
- Jayanty, S. S., Diganta, K., & Raven, B. (2019). Effects of Cooking Methods on Nutritional Content in Potato Tubers. *American Journal of Potato Research*, 96(2), 183-194. <https://doi.org/10.1007/s12230-018-09704-5>
- Julianingsih, P., Din, M., & Lamusa, F. (2023). Pemberdayaan Perempuan Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Stik Kelor. *Jurnal Nusantara Berbakti*, 1(2), 48-57.
<https://doi.org/10.59024/jnb.v1i2.96>
- Kurniawan, H., Sukmawaty, S., Ansar, A., Murad, M., Sabani, R., Yuniarso, 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>
- Mappa, M. R., Bahi, R. R. R., Sarman, S., Fauzan, M. R., & Hasan, F. (2025). MP-ASI Daun Kelor (*Folium Moringa Oleifera*) untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(3), 3237-3242.
- Moedjiherwati, T., Octavianti, M., Handriati, A., & Handayani, B. (2023). Pemanfaatan Daun Kelor Bagi Pencegahan Stunting di Desa Surianeun Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 3(1), 8-14.
<https://doi.org/10.23960/seandanana.v3i1.54>
- Njike, V. Y., Smith, T. M., Shuval, O., Shuval, K., Edshteyn, I., Kalantari, V., & Yaroch, A. L. (2016). Snack Food, Satiety, and Weight. *Advances In Nutrition*, 7(5), 866-878. <https://doi.org/10.3945/an.115.009340>
- Ridwan, M. (2025) Pemanfaatan Daun Kelor untuk Mencegah Stunting pada Balita, *Jurnal Perak Malahayati*, 7(1).
<https://ejurnalmalahayati.ac.id/index.php/PERAKMALAHAYATI/article/view/20303>
- Soraya, S., Arkan, A., Fentika, F., & Ulfa, N. F. (2024). Diversifikasi Olahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Melalui Program Dapur Sehat Sebagai Upaya Penurunan Kasus Stunting. *Jurnal Agro DediKasi Masyarakat (JADM)*, 5(2), 40-45.
- Soraya, S., Nuraini, I., & Rahmawati, D. (2024) Diversifikasi Olahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Melalui Program Dapur sehat sebagai Upaya Penurunan Kasus Stunting, *Jurnal Abdimas Ummat*, 5(2)
<https://journal.ummat.ac.id/index.php/JADM/article/view/26815>
- Ulayya, M., Aeni, R., Dzahir, M., Maulidaâ, G., Prapanca, I. G. D. B., Fitri, R. L., ... & Zain, M. I. (2022). Pengolahan Daun Kelor Menjadi Produk Teh Kelor di Desa Kalijaga Timur, Kecamatan Aikmel, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(3), 278-284. Doi [10.29303/jpmi.v5i3.2081](https://doi.org/10.29303/jpmi.v5i3.2081)