

Pengolahan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Lokal Yang Berdaya Saing

Putri Ulfa Kamalia¹, Anasyiah Nurhamidah², Jasuli³, Hendra Kunhardianto⁴

Universitas Negeri Surabaya¹, SMA Muhammadiyah 10 Surabaya², SMKN 1 Surabaya³, SMPN 2 Mojosari Mojokerto⁴
putrikamalia@unesa.ac.id¹, anasyiah@gmail.com², jasuli@smkn-sby.sch.id³, hendrakunhardianto@yahoo.co.id⁴

Abstract

Moringa leaves are rich in potential benefits and are easy to find in Sarirejo Village, Mojosari District, Mojokerto Regency. At this location there is a community organization for Family Empowerment Development (PKK) which consists of 50 members. The professions of the PKK members in Sarirejo Village are varied, but most of the members are housewives. Because Moringa leaves are very abundant but have not been utilized properly, we held training on processing Moringa leaves to empower PKK women so that they have the skills and are interested in exploiting the existing potential. The method of implementing activities is carried out through several stages, namely the preparation stage, implementation stage and evaluation stage. The PKK members were trained to process Moringa leaves into Moringa dry cakes, Moringa pudding and Moringa noodles. Based on the evaluation results of the training implementation, it can be stated that this training was very interesting, participants did not find it difficult in the product manufacturing process, this training was very useful and the participants were interested in continuing the skills they had obtained from this training into a sustainable and competitive business.

Keywords: *Competitive Business; Moringa Leave; Moringa Cakes; Moringa Noodles; Moringa Pudding.*

Abstrak

Daun kelor yang kaya akan manfaat sangat potensial dan mudah ditemukan di Kelurahan Sarirejo, Kecamatan Mojosari, Kabupaten Mojokerto. Di lokasi tersebut terdapat salah satu organisasi kemasyarakatan Pembinaan Pemberdayaan Keluarga (PKK) yang terdiri dari 50 anggota. Profesi para anggota PKK Kelurahan Sarirejo beragam, namun kebanyakan diantara anggota tersebut adalah sebagai ibu rumah tangga. Dikarenakan daun kelor yang sangat melimpah namun belum dimanfaatkan dengan baik, maka kami mengadakan pelatihan pengolahan daun kelor untuk memberdayakan para ibu-ibu PKK sehingga memiliki keterampilan dan tertarik untuk memanfaatkan potensi yang ada. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahap yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Para Ibu-Ibu PKK dilatih untuk mengolah daun kelor menjadi kue kering kelor, puding kelor dan mie kelor. Berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan pelatihan dapat dinyatakan bahwa pelatihan ini sangat menarik, peserta tidak merasa kesulitan dalam proses pembuatan produk, pelatihan ini sangat bermanfaat dan para peserta berminat untuk melanjutkan keterampilan yang telah diperoleh dari pelatihan ini menjadi sebuah usaha yang berkelanjutan dan berdaya saing.

Kata Kunci: Berdaya Saing; Daun Kelor; Kue Kering Kelor; Mie Kelor; Puding Kelor.

A. PENDAHULUAN

Daun Kelor atau *Moringa Oleifera* merupakan tanaman multiguna yang memiliki sumber protein tinggi (Nurchayanto, 2014). Daun Kelor kaya akan nutrisi kandungan yaitu mengandung 7 kali lebih banyak vitamin C daripada jeruk, 10 kali lebih banyak vitamin A dari pada wortel, 17 kali lebih banyak kalsium daripada susu, 9 kali lebih banyak protein daripada yoghurt, 15 kali lebih banyak Pisang Kalimantan dan 25 kali lebih banyak zat besi daripada bayam (Rockwood et al., 2013). Daun kelor (*Moringa oleifera*) memiliki fungsi yang sangat baik terhadap kesehatan seperti anti-hipertensi, antikanker dan antimikroba (Eviwie et al., 2016) (Leone et al., 2015). WHO menetapkan daun kelor sebagai bahan makanan *super food*, karena nilai gizi yang sangat tinggi. Selain *super food*, daun kelor juga disebut sebagai bahan makanan fungsional (Winarno, 2014). Bahkan di Negara Senegal dan Uganda telah memanfaatkan *Moringa* atau daun kelor untuk mengatasi masalah malnutrisi (Kasolo et al., 2010).

Daun kelor sangatlah banyak manfaatnya. Diantaranya adalah tepung kering daun kelor digunakan sebagai komponen pembuatan MPASI yang murah, aman, mudah didapatkan dan bergizi tinggi (Budiani et al., 2020). Hal ini dikarenakan daun kelor merupakan bahan makanan padat dengan nilai gizi yang tinggi. Selain itu, daun kelor dapat diolah menjadi bakpia kelor, nugget kelor dan mie kelor (Hasanah et al., 2019). Daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai tambahan pembuatan brownies kelor, kerupuk kelor, dan pia kelor (Lestari & Sari, 2018) serta daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai tambahan dalam pembuatan kukis dan mie (Yuniarsih et al.,

2019). Pembuatan mie kering dengan penambahan serbuk daun kelor dapat menghasilkan lemak 0,29%, protein 6,83%, dan karbohidrat 69,36% (Nabila, A., & Marpaung, 2017). Selain itu, daun kelor juga dapat dimanfaatkan menjadi minuman kelor celup yang berguna untuk kesehatan tubuh (Wahyudi & Septaryanto, 2020).

Tanaman kelor di Indonesia sudah dikenal luas sebagai tanaman obat khususnya di daerah pedesaan, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal dalam kehidupan sehari-hari (Hariana, 2007). Tanaman kelor di daerah Mojosari, Mojokerto sangatlah potensial dan mudah untuk ditemukan. Akan tetapi, selama ini masyarakat masih belum mengetahui manfaat daun kelor yang beraneka ragam. Melihat kenyataan tersebut, kami ingin mengadakan suatu program pelatihan kepada masyarakat dengan mengolah daun kelor sebagai bahan baku utamanya. Dengan demikian, kesejahteraan masyarakat di daerah Mojosari akan meningkat dan diharapkan dapat mengurangi tingkat kemiskinan yang ada. Sesuai dengan (Kusrini et al., 2017) pelatihan ini juga untuk pemberdayaan masyarakat dalam memanfaatkan sumberdaya alam secara efisien dan berkelanjutan. Program pelatihan kepada masyarakat ini juga turut mendukung program Pemkab Mojokerto yang sedang gencar mempromosikan aneka produk olahan.

Sarirejo merupakan sebuah Kelurahan yang terletak di Kecamatan Mojosari, Kabupaten Mojokerto. Dalam Kelurahan Sarirejo terdapat salah satu organisasi kemasyarakatan Pembinaan Pemberdayaan Keluarga (PKK) yang terdiri dari 50 anggota. Keseluruhan dari 50 anggota tersebut adalah ibu-ibu rumah tangga. Organisasi tersebut diberi nama PKK

Kelurahan Sarirejo, karena seluruh anggotanya berasal dari Kelurahan Sarirejo.

Profesi dari para anggota PKK Kelurahan Sarirejo adalah beragam. Beberapa diantaranya berprofesi sebagai guru, wiraswasta, karyawan (swasta). Namun, kebanyakan diantara anggota tersebut adalah hanya sebagai ibu rumah tangga. Karena minimnya aktivitas warga, maka ada waktu senggang yang dimiliki oleh ibu-ibu rumah tangga. Meskipun menjadi ibu rumah tangga, seharusnya tetap bisa berprestasi dengan membuat produk rumah tangga sederhana yang terbuat dari daun kelor untuk dijual. Jika tidak untuk dijual mereka tetap bisa membuat produk olahan dari daun kelor untuk keluarga di rumah. Maka dari itu, kami mengadakan pelatihan pengolahan daun kelor agar mereka memiliki keterampilan dan tertarik untuk memanfaatkan potensi yang ada.

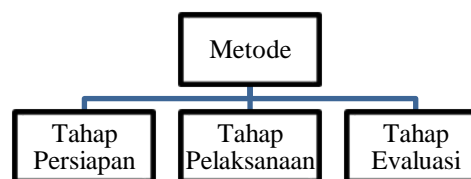
Adapun tujuan dari pelatihan pemanfaatan daun kelor sebagai produk olahan lokal bagi ibu-ibu PKK Kelurahan Sarirejo, Mojosari, Mojokerto adalah sebagai berikut: (1) Mengembangkan jiwa kewirausahaan bagi ibu-ibu PKK Kelurahan Sarirejo ; (2) Untuk mengembangkan potensi lokal Mojokerto yang berupa daun kelor menjadi suatu produk yang inovatif dan berdaya jual; (3) Untuk membantu memberikan keterampilan usaha pada ibu-ibu PKK Kelurahan Sarirejo sehingga dapat meningkatkan perekonomiannya.

Luaran yang diharapkan dalam program ini adalah berupa kegiatan pelatihan keterampilan usaha untuk mengolah produk berbahan baku daun kelor yaitu berupa mie daun kelor, kue kering daun kelor dan puding daun kelor. Manfaat dari program ini adalah mampu memberikan keterampilan usaha bagi ibu-ibu PKK Kelurahan Sarirejo, Mojosari, Mojokerto sehingga mereka bisa meningkatkan perekonomian keluarganya. Selain itu, manfaat dari program pengabdian

kepada masyarakat ini adalah dapat menggalakkan produk yang berbahan baku daun kelor sehingga dapat dikenal oleh masyarakat luas dan dapat dijadikan alternatif oleh-oleh khas Mojokerto.

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Sasaran dari pelatihan pemanfaatan daun kelor sebagai produk olahan lokal ini adalah ibu-ibu PKK Kelurahan Sarirejo, Mojosari, Mojokerto. Adapun materi pelatihan pemanfaatan daun kelor sebagai produk olahan lokal yang diberikan bagi ibu-ibu PKK Kelurahan Sarirejo, Mojosari, Mojokerto meliputi pengolahan Mie Daun Kelor, Puding Daun Kelor dan Kue Kering Daun Kelor.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pelatihan

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan terdiri dari tiga tahapan. Tahapan pertama merupakan tahap persiapan yang terdiri dari berkoordinasi dengan mitra, perolehan alat dan bahan, membuat dan menyebar undangan dan menyiapkan peralatan audio visual seperti LCD, sound sistem, media audio visual (CD/DVD). Tahapan kedua adalah pelaksanaan kegiatan. Pelaksanaan pelatihan ini akan diberikan empat materi mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai produk olahan. Diharapkan nantinya antara peserta satu dan lainnya dapat bertukar informasi dan diskusi ataupun sharing bersama. Tahapan ketiga adalah evaluasi. Setelah kegiatan terlaksana, kegiatan dievaluasi berdasarkan masukan (saran &

kritik) dari berbagai pihak yang mengikuti kegiatan.

C.HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diharapkan sesuai dengan yang ditargetkan yaitu kegiatan pelatihan keterampilan usaha untuk mengolah produk berbahan baku daun kelor. Kegiatan yang telah dilaksanakan yaitu berupa pengolahan puding kelor, mie kelor dan kue kering kelor. Berdasarkan metode pelaksanaan, hasil yang telah dicapai telah mencapai 100% dan berikut adalah rinciannya:

a. Tahap Persiapan (30%)

Tahap ini telah terlaksana secara keseluruhan dan memiliki persentase 30% dari total kegiatan. Kegiatan persiapan ini sesuai dengan metode pelaksanaan yang telah disebutkan yaitu terdiri dari (1) Berkoordinasi dengan mitra. Berkoordinasi dengan mitra yaitu menghubungi pihak PKK Kelurahan Sarirejo, Mojosari – Mojokerto. Hal tersebut berkaitan dengan izin pelaksanaan pelatihan. (2) Perolehan alat dan merupakan salah satu tahap persiapan yaitu membeli bahan dan mempersiapkan alat yang dibutuhkan untuk melakukan uji coba produk dan pembuatan video tutorial sebelum di tahap pelaksanaan. Hal ini dilakukan agar supaya produk yang akan dipraktikkan benar-benar berhasil dan benar-benar dikuasai. Selain uji coba produk juga dilakukan persiapan materi untuk pelatihan. Perolehan bahan dan alat serta persiapan materi pelatihan ini telah dilakukan pada dua minggu sebelum pelaksanaan. Perolehan bahan dan alat serta persiapan materi pelatihan ini dilakukan oleh penanggung jawab masing-masing produk. (3) Membuat dan menyebarkan undangan. Berdasarkan kesepakatan antara pemateri dan mitra, maka telah dibuatlah undangan yang akan disebarkan. Undangan disebarkan satu

minggu sebelum pelaksanaan, melalui Ketua PKK Kelurahan Sarirejo, Mojosari – Mojokerto. (4) Menyiapkan peralatan (audio visual). Menyiapkan peralatan ini terdiri dari menyiapkan alat dan media yang akan digunakan saat pelatihan. Persiapan alat ini seperti penataan ruang Balai Desa yang akan digunakan, pemasangan banner, pemasangan sound dan pemasangan LCD. Sedangkan media yang digunakan adalah video tutorial untuk memudahkan peserta pelatihan agar lebih mudah menerima informasi yang disampaikan serta pembuatan produk yang sudah siap saji saat pelaksanaan. Karena video tutorial sudah dibuat pada tahap perolehan alat dan bahan, maka pada tahap ini hanya proses edit video. Pesiapan ini telah dilakukan satu hari sebelum pelaksanaan.

b. Tahap Pelaksanaan (60%)

Tahap ini telah terlaksana secara keseluruhan pada yang memiliki persentase 60% dari total kegiatan. Kegiatan persiapan ini sesuai dengan metode pelaksanaan yang telah disebutkan yaitu terdiri dari:

Registrasi Peserta. Registrasi peserta merupakan daftar hadir peserta. Setiap peserta yang hadir diwajibkan untuk mengisi daftar hadir. Registrasi dimulai pada pukul 09.00 WIB.



Gambar 2. Registrasi Peserta

Pembukaan dan Sambutan. Setelah lebih dari 50% peserta hadir dan sambil

menunggu yang lain, maka acara dibuka dengan pembukaan dan sambutan-sambutan.



Gambar 3. Sambutan Ketua PKK

Pemberian Materi. Pemberian materi ini adalah penyampaian materi yang berisi manfaat dan khasiat daun kelor serta kandungan dari daun kelor.



Gambar 4. Pemberian Materi

Pelatihan puding kelor. Setelah pemberian materi, dilanjutkan dengan pelatihan puding kelor. Pelatihan ini berupa pemutaran video tutorial dan demo atau mempraktikkan secara langsung pembuatan puding kelor.



Gambar 5. Pelatihan Puding Kelor

Pelatihan Mie Kelor. Kemudian setelah pelatihan puding kelor, dilanjutkan

dengan pelatihan selanjutnya yaitu pembuatan mie kelor. Pelatihan ini berupa pemutaran video tutorial dan demo atau mempraktikkan secara langsung pembuatan mie kelor.

Pelatihan Kue Kering Kelor. Pelatihan terakhir setelah mie kelor, adalah pelatihan kue kering kelor. Pelatihan ini berupa pemutaran video tutorial dan demo atau mempraktikkan secara langsung pembuatan kue kering kelor dengan mengajak dua peserta untuk mempraktikkan.



Gambar 6. Pelatihan Kue Kering Kelor

Menghias Toples. Setelah semua pelatihan selesai, acara selanjutnya adalah lomba menghias toples. Acara ini merupakan acara hiburan. Peserta dibagi menjadi lima kelompok untuk lomba menghias toples.



Gambar 7. Lomba Menghias Toples

c. Tahap Evaluasi (10%)

Setelah melakukan pelatihan, tahap terakhir adalah evaluasi program untuk melihat apakah ada perubahan atau tidak pada masyarakat sasaran setelah diadakannya pelatihan pengolahan daun kelor. Evaluasi telah dilakukan diakhir acara

dengan membagikan angket kepada peserta yang hadir untuk masing-masing pelatihan yang telah diberikan yaitu, puding kelor, mie kelor dan kue kering kelor

Jumlah peserta yang hadir dalam pelatihan adalah sebesar 88% dari 100%. Dari target jumlah peserta 50 orang, artinya 44 orang telah menghadiri acara pelatihan daun kelor dan 6 orang berhalangan hadir dikarenakan ada kesibukan lain. Berdasarkan angket yang telah disebar, diperoleh hasil sebagai berikut.

Puding Kelor. Didapatkan hasil bahwa 100% peserta tertarik dengan pelatihan puding kelor. Artinya semua peserta menyatakan bahwa pelatihan puding kelor sangat menarik. Sebesar 98% peserta menyatakan tidak kesulitan dalam proses pembuatan puding kelor. Artinya 43 peserta menyatakan bahwa proses pembuatan puding kelor adalah mudah, sedangkan hanya 1 orang yang mengalami kesulitan. Sebesar 100% peserta menyatakan bahwa pelatihan puding kelor ini sangat bermanfaat. Artinya semua peserta berpendapat bahwa pelatihan puding kelor sangat bermanfaat. Sebesar 93% peserta menyatakan bahwa berminat untuk melanjutkan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan puding kelor untuk menjadi sebuah usaha. Artinya 41 peserta menyatakan bahwa berminat untuk melanjutkan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan puding kelor untuk menjadi sebuah usaha, sedangkan 3 peserta tidak berminat untuk melanjutkan.

Mie Kelor. Didapatkan hasil bahwa 100% peserta tertarik dengan pelatihan mie kelor. Artinya semua peserta menyatakan bahwa pelatihan mie kelor sangat menarik. Sebesar 98% peserta menyatakan tidak kesulitan dalam proses pembuatan mie kelor. Artinya 43 peserta menyatakan bahwa proses pembuatan mie kelor adalah mudah, sedangkan hanya 1 peserta yang mengalami

kesulitan. Sebesar 100% peserta menyatakan bahwa pelatihan mie kelor ini sangat bermanfaat. Artinya semua peserta berpendapat bahwa pelatihan mie kelor sangat bermanfaat. Sebesar 86% peserta menyatakan bahwa berminat untuk melanjutkan keterampilan yang didapat dari pelatihan mie kelor untuk menjadi sebuah usaha. Artinya 38 peserta menyatakan bahwa berminat untuk melanjutkan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan mie kelor untuk menjadi sebuah usaha, sedangkan 6 orang tidak berminat untuk melanjutkan.

Kue Kering Kelor. Didapatkan hasil bahwa 100% peserta tertarik dengan pelatihan kue kering kelor. Artinya semua pesertanya menyatakan bahwa pelatihan kue kering kelor sangat menarik. Sebanyak 95% peserta menyatakan tidak kesulitan dalam proses pembuatan kue kering kelor. Artinya 42 peserta menyatakan bahwa proses pembuatan kue kering kelor adalah mudah, sedangkan hanya 2 peserta yang mengalami kesulitan. Sebanyak 98% peserta menyatakan bahwa pelatihan kue kering kelor ini sangat bermanfaat. Artinya 43 peserta berpendapat bahwa pelatihan kue kering kelor sangat bermanfaat dan 1 peserta mengatakan tidak. Sebanyak 93% peserta menyatakan bahwa berminat untuk melanjutkan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan kue kering kelor untuk menjadi sebuah usaha. Artinya 41 peserta menyatakan bahwa berminat untuk melanjutkan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan kue kering kelor untuk menjadi sebuah usaha, sedangkan 3 peserta tidak berminat untuk melanjutkan.

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan pelatihan, maka dapat dinyatakan bahwa pelatihan ini sangat menarik, peserta tidak merasa kesulitan dalam proses pembuatan

produk, pelatihan ini sangat bermanfaat dan para peserta berminat untuk melanjutkan keterampilan yang telah diperoleh dari pelatihan ini menjadi sebuah usaha.

Saran

Saran dari hasil pelatihan ini adalah dengan adanya pelatihan lanjutan yang berkesinambungan mengenai pelatihan pengolahan produk unggulan lokal lainnya selain daun kelor.

E. 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.
- Evivie, S., Ebabhamiegbbeho, P., Imaren, J., & Igene, J. (2016). Evaluating the Organoleptic Properties of Soy Meatballs (BEEF) with varying Levels of *Moringa oleifera* Leaves Powder. *Journal of Applied Sciences and Environmental Management*, 19(4), 649–656.
- Hariana, D. H. A. (2007). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=DJcEreT_NTgC&oi=fnd&pg=PA16&dq=Tumbuhan+obat+dan+khasiatnya&ots=p1vYRFEa5N&sig=RqZr eR_ub_eHSTdx8gwoJEiTtcl&redir_esc=y#v=onepage&q=Tumbuhan+obat+dan+khasiatnya&f=false
- Hasanah, M., Fitriana, E. R., Indriati, N., Masruroh, S., Sulastri, S., & Novia, C. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Daun Kelor. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 41–45.
- Kasolo, J. N., Bimenya, G. S., Ojok, L., Ochieng, J., & Ogwal-okeng, J. W. (2010). Phytochemicals and uses of *Moringa oleifera* leaves in Ugandan rural communities. *Journal of Medicinal Plants Research*, 4(9), 753–757.
- Kusrini, N., Sulistiawati, R., Yeni Hurriyani, dan, & Tanjungpura, U. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Di Desa Jeruju Besar Kecamatan Sungai Kakap. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(2), 139–150.
- Leone, A., Fiorillo, G., Criscuoli, F., Ravasenghi, S., Santagostini, L., Fico, G., Spadafranca, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Pozzi, F., Lello, S. Di, Filippini, S., & Bertoli, S. (2015). Nutritional Characterization and Phenolic Profiling of *Moringa oleifera* Leaves Grown in Chad, Sahrawi Refugee Camps, and Haiti. *International Journal of Molecular Sciences 2015*, Vol. 16, Pages 18923-18937, 16(8), 18923–18937.
- Lestari, A. F., & Sari, I. P. (2018). KELOR (Kelas Entrepreneurship Pemanfaatan Daun Kelor) Sebagai Upaya Pemberdayaan untuk Meningkatkan Produktivitas Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk: Public Health Journal*, 9(2), 1–10.
- Nabila, A., & Marpaung, C. (2017). *Pembuatan Mie dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (Moringa oliefera L.)*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Nurcahyanto, E. (2014). *Khasiat Dahsyat Daun Kelor - Google Books*. https://www.google.co.id/books/edition/Khasiat_Dahsyat_Daun_Kelor/X-M1CwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Khasiat+%26+dan+Manfaat+Daun+Ke

lor&printsec=frontcover

Rockwood, J. L., Anderson, B. G., & Casamatta, D. A. (2013). International Journal Of Phytotherapy Research Potential Uses Of Moringa Oleifera And An Examination Of Antibiotic Efficacy Conferred By M. Oleifera Seed And Leaf Extracts Using Crude Extraction Techniques Available To Underserved Indigenous Populations.

Www.Earthjournals.Org, 3, 2013.
www.earthjournals.org

Wahyudi, M. A., & Septaryanto, J. (2020). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Kelor Celup sebagai Minuman Kesehatan Tubuh di Gili Timur, Bangkalan. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(1), 37–46.

Winarno, F. G. (2014). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera): Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*.
[https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=0VJwDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Tanaman+Kelor+\(Moringa+oleifera\):+Nilai+Gizi,+Manfaat,+dan+Potensi+Usaha&ots=jkLN3kaqve&sig=aY0aVM_4GaLr8f9DHNvYDSMnKzg&redir_esc=y#v=onepage&q=Tanaman Kelor \(Moringa oleifera\)%3A](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=0VJwDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Tanaman+Kelor+(Moringa+oleifera):+Nilai+Gizi,+Manfaat,+dan+Potensi+Usaha&ots=jkLN3kaqve&sig=aY0aVM_4GaLr8f9DHNvYDSMnKzg&redir_esc=y#v=onepage&q=Tanaman Kelor (Moringa oleifera)%3A)

Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., & Syamsir, E. (2019). Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 46–53.