



Artikel Pengabdian

Received 6 December, 2023

Revised 5 February, 2024

Accepted 19 January, 2024

Kata Kunci:Edukasi;
Daun Kelor;
Stunting**Keywords:**Education;
Moringa Leaf;
Stunting**INDEXED IN**SINTA - Science and
Technology Index
Crossref
Google Scholar
Garba Rujukan Digital: Garuda**CORRESPONDING
AUTHOR**Andi Yaumil Bay R Thaifur
Fakultas Kesehatan Masyarakat,
Universitas Dayanu Ikhsanuddin**EMAIL**andiyaumibay.t@gmail.com**OPEN ACCESS**

E ISSN 2623-2022

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat “Pendampingan Pelatihan Pengolahan Bahan Makanan dari Daun Kelor Untuk Mencegah Stunting”

Community Service Activities "Assistance in Training on Processing Foodstuffs from Moringa Leaves to Prevent Stunting"

Fitriani¹, Andi Yaumil Bay R Thaifur^{2*}¹Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Dayanu IkhsanuddinFitrianiebe84@gmail.com²Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Dayanu Ikhsanuddinandiyaumibay.t@gmail.com

Abstrak: Latar Belakang: Daun kelor juga kaya vitamin A dan vitamin C khususnya betakaroten yang ada pada vitamin A. Namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih sangat rendah. Agar zat gizi yang terkandung dalam daun kelor. Tujuan: dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membantu masyarakat terkhusus catin, ibu yang memiliki anak yang terkena stunting, anak yang sulit mengonsumsi makan sayuran dan kader, dengan melakukan pengabdian pengelolaan daun kelor menjadi kue bolu. Metode: Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan oleh mahasiswa Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Dayanu Ikhsanuddin dilaksanakan dalam bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan pelatihan pengolahan bahan makanan dari daun kelor untuk mencegah stunting. Dari hasil perolehan nilai rata-rata pengetahuan dan keterampilan peserta yang mengikuti pre-test dan post-test terlihat bahwa ada peningkatan pengetahuan peserta sebesar 14,5% yaitu dari 60% menjadi 83,3%. Dari hasil tersebut, dapat dikatakan bahwa adanya perubahan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setelah mengikuti edukasi.

Abstract: Background: Moringa leaves are also rich in vitamin A and vitamin C, especially beta-carotene which is found in vitamin A. However, their use as a food ingredient is still very low. So that the nutrients contained in Moringa leaves. Purpose: the implementation of this community service is to help the community, especially catins, mothers who have children affected by stunting, children who have trouble eating vegetables and cadres, by carrying out community service to manage Moringa leaves into sponge cakes. Method: Community Service activities carried out by students of the Department of Public Health at Dayanu Ikhsanuddin University were carried out in the form of community empowerment through training assistance in processing food ingredients from Moringa leaves to prevent stunting. From the results of the average value of knowledge and skills of participants who took the pre-test and post-test, it can be seen that there was an increase in participants' knowledge of 14.5%, namely from 60% to 83.3%. From these results, it can be said that there has been a change knowledge and skills of the community after attending education.

Jurnal Kolaboratif Sains (JKS)

Doi: 10.56338/jks.v1i1.370

Pages: 1053-1057

LATAR BELAKANG

Daun kelor merupakan tanaman lokal yang mengandung zat gizi yang tinggi, berupa sayuran yang multi guna. Hampir semua bagian dari tanaman kelor ini dapat dimanfaatkan, karena mengandung senyawa aktif dan gizi lengkap. Daun kelor juga kaya vitamin A dan vitamin C khususnya betakaroten yang ada pada vitamin A. Namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih sangat rendah. Agar zat gizi yang terkandung dalam daun kelor dapat dimanfaatkan tubuh, maka perlu diolah menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat seperti halnya pembuatan bolu dari daun kelor.

Hasil penelitian (Fuglie, 2001) menyatakan bahwa daun kelor memiliki berbagai kandungan nutrisi yang bermanfaat. Kandungan yang paling diunggulkan pada tanaman ini yaitu protein, vitamin A (*β -karoten*), dan zat besinya yang tinggi sehingga bagus untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi kebutuhan gizi terutama pada kelompok rawan (Madukwe. E.U., 2013). Tidak hanya itu, daun kelor juga mengandung berbagai macam asam amino di mana hal ini jarang sekali ditemui pada sayuran (Josephine N. Kasolo., 2010).

Manfaat lain yang dimiliki daun kelor yaitu mampu meningkatkan status gizi pada anak malnutrisi. Penelitian yang dilakukan oleh (Srikanth, 2014) menunjukkan bahwa daun kelor dapat mengatasi masalah gizi buruk di berbagai negara dengan cara menambahkannya kedalam makanan sehari-hari anak. Saat ini banyak negara-negara tropis yang memanfaatkan daun kelor untuk mengatasi masalah gizi buruk pada anak dan ibu hamil (Price, 2007).

Superfood biasanya telah diuji secara ilmiah (Winarno, 2018). Semua unsur gizi yang terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral terkandung di dalam daun kelor tersebut. Oleh karena itu, daun kelor dianggap sebagai tumbuhan yang mampu memenuhi hampir seluruh kebutuhan gizi manusia.

Tujuan dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membantu masyarakat terkhusus catin, ibu yang memiliki anak yang terkena stunting, anak yang sulit mengonsumsi makan sayuran dan kader, dengan melakukan pengabdian pengelolaan daun kelor menjadi kue bolu. Adapun beberapa hal yang dilakukan oleh tim dalam kegiatan pengabdian ini adalah memberikan sosialisasi pemahaman bagaimana cara mengelola daun kelor menjadi kue bolu.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan oleh mahasiswa Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Dayanu Ikshanuddin dilaksanakan dalam bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan pelatihan pengolahan bahan makanan dari daun kelor untuk mencegah *stunting* yang bertujuan untuk dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang pemanfaatan daun kelor menjadi produk olahan pemberian makanan tambahan (PMT) balita.

Kelompok sasaran dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah catin, ibu hamil, ibu yang memiliki balita dan kader sebanyak 30 orang.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama 1 (satu) hari yaitu pada Tanggal 04 Ferbuari 2024 yang bertempat di Balai Desa Bangun Kecamatan Sampolawa Kabupaten Buton Selatan. Tahapan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan sebagai berikut: 1) Tahap persiapan kegiatan berupa pengurusan izin, permintaan narasumber dan lain-lain. 2) Tahap uji coba resep yaitu melakukan uji coba resep yang akan didemonstrasikan pada saat pengabdian masyarakat dilakukan. 3) Tahap pelaksanaan pengabdian Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 04 Ferbuari 2024 dilaksanakan pembukaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat oleh Mahasiswa Jurusan Kesehatan Masyarakat. Kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi resep olahan daun kelor menjadi makanan pendamping yaitu dengan mengolah bolu daun kelor yang dibantu oleh mahasiswa Jurusan Kesehatan Masyarakat. 4) Tahap evaluasi pengabdian masyarakat Tahap evaluasi kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan membagikan

kuisisioner *pretest* pada saat peserta baru ber hadir yaitu sebelum kegiatan edukasi dimulai dan *posttest* untuk melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan setelah selesai diberikan edukasi.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini didukung oleh tersedianya beberapa bahan dan alat seperti dibawah ini, yaitu: 1) Kuesioner *pretest* dan *posttest* yang digunakan untuk mengetahui pengetahuan dan ketrampilan peserta sebelum dan sesudah kegiatan. 2) Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat resep-resep olahan daun kelor, bahan pangan penunjang, dan peralatan untuk kegiatan praktek pengolahan makanan. 3) Alat Tulis Kantor (ATK). 4) Kamera dan video sebagai alat dokumentasi kegiatan. 5) Spanduk kegiatan pengabdian kepada Masyarakat.

HASIL

Penelitian ini menemukan berdasarkan distribusi karakteristik Tingkat Pengetahuan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Gambaran Tingkat Pengetahuan Sebelum dan Sesudah di Beri Edukasi

Soal	Pre Test				Post Test				Total
	Kategori		Presentase		Kategori		Presentase		
	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1	25	5	83,3%	16,7%	29	1	95,7%	3,3%	100%
2	24	6	80%	20%	29	1	95,7%	3,3%	100%
3	21	9	70%	30%	29	1	95,7%	3,3%	100%
4	15	15	50%	50%	26	4	86,7%	13,3%	100%
5	23	7	76,7%	23,3%	28	2	93,3%	6,7%	100%
6	24	6	80%	20%	26	4	86,7%	13,3%	100%
7	22	8	73,3%	26,7%	19	11	63,3%	36,7%	100%
8	22	8	73,3%	26,7%	27	3	90%	10%	100%
9	18	12	60%	40%	25	5	83,3%	16,7%	100%
10	22	8	73,3%	26,7%	27	3	90%	10%	100%
11	18	12	60%	40%	25	5	83,3%	16,7%	100%
12	27	3	70%	30%	23	7	76,7%	23,3%	100%
13	29	1	96,7%	3,3%	28	2	93,3%	6,7%	100%
14	17	13	56,7%	43,3%	27	3	90%	10%	100%
15	28	2	93,3%	6,7%	27	3	90%	10%	100%

Sumber : Data Primer

Berdasarkan tabel tersebut menunjukkan bahwa masih banyak masyarakat Desa Bangun masih kurang mengetahui *stunting*. Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan terjadi peningkatan pengetahuan yaitu diperoleh kategori baik berdasarkan hasil pengisian lembar *posttest*.

PEMBAHASAN

Daun kelor merupakan tanaman lokal yang mengandung zat gizi yang tinggi, berupa sayuran yang multiguna. Hampir semua bagian dari tanaman kelor ini dapat dimanfaatkan, karena mengandung senyawa aktif dan gizi lengkap. Daun kelor juga kaya vitamin A dan vitamin C khususnya betakaroten yang ada pada vitamin A. Namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih sangat rendah. Agar zat gizi yang terkandung dalam daun kelor dapat dimanfaatkan tubuh, maka perlu diolah menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat seperti halnya pembuatan bolu dari daun kelor.

Bolu kukus merupakan makanan siap saji yang banyak di konsumsi masyarakat. Rasa enak dan kandungan protein tinggi pada bolu kukus menjadi kegemaran bagi semua kalangan.

Hasil penelitian (Fuglie, 2001) menyatakan bahwa daun kelor memiliki berbagai kandungan nutrisi yang bermanfaat. Kandungan yang paling diunggulkan pada tanaman ini yaitu protein, vitamin A (β -karoten), dan zat besinya yang tinggi sehingga bagus untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi kebutuhan gizi terutama pada kelompok rawan (Madukwe. E.U., 2013). Tidak hanya itu, daun kelor juga mengandung berbagai macam asam amino di mana hal ini jarang sekali ditemui pada sayuran (Josephine N. Kasolo., 2010).

Dari hasil perolehan nilai rata-rata pengetahuan dan keterampilan peserta yang mengikuti pre-test dan post-test terlihat bahwa ada peningkatan pengetahuan peserta sebesar 14,5% yaitu dari 60% menjadi 83,3%. Dari hasil tersebut, dapat dikatakan bahwa adanya perubahan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setelah mengikuti edukasi.

KESIMPULAN

Edukasi yang dilakukan telah dapat menambah wawasan serta dapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya masyarakat yang berada di Desa Bangun. Banyak produk olahan yang bisa diolah dengan menggunakan daun kelor seperti Bolu daun kelor. Akan tetapi, daun kelor memiliki bau khas sehingga jarang disukai oleh masyarakat, dan untuk mengurangi bau khas dari daun kelor ini maka dapat dilakukan teknik *bleaching* 3 menit sebelum daun kelor diolah menjadi makanan.

REKOMENDASI

Untuk melakukan analisis lebih mendalam terkait dengan faktor-faktor yang mungkin mempengaruhi hasil kuesioner, seperti karakteristik responden dan Memperluas cakupan responden agar hasil yang diperoleh dapat lebih mewakili populasi secara keseluruhan. Hal ini dapat dilakukan dengan meningkatkan jumlah responden atau melibatkan kelompok usia yang lebih beragam. Dan juga kedepan nya dengan ada nya penyuluhan daun kelor ini bisa menurunkan angka stunting dan meningkatkan pengetahuan ibu tentang stunting dan manfaat kelor

DAFTAR PUSTAKA

- Permana, Dany, Sapja Anantanyu, and Aditya Nanda Priyatama. 2023. "KEJADIAN STUNTING PADA BALITA USIA 24-59 BULAN DI KUBURAYA KABUPATEN DILIHAT DARI POLA PAKAN." 4(1): 259–66.
- Sutrisna, Eka, Husna Maulida, and Esar Alkautsar. 2023. "FORTIFIKASI DALAM PENANGANAN STUNTING PADA BALITA DI." 4: 6394–6404.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). PENINGKATAN NILAI GIZI PRODUK PANGAN DENGAN PENAMBAHAN BUBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*): REVIEW. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>
- Ariani, R. P., Ekayani, I., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Ariani, R. P., Ekayani, I., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi*

- Dan Kejuruan, 19(1), 13–23. <https://ejournal.u.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/view/41207%0Ahttps://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/viewFile/41207/21571>
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., Palupi, H. T., Pertanian, F., & Yudharta, U. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa Oleifera* L.) TERHADAP KUALITAS YOGHURT. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.469>
- Leto, K. T., Kartini Rahman Nisa, Kristina Tresia Leto, Agustina Mimin, Agustina Sulastri, & Clarita Vika Nova Seli. (2021). Pemanfaatan Bahan Pangan Untuk Pembuatan Bolu Dari Daun Kelor. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia (JPKMI)*, 1(3), 96–103. <https://doi.org/10.55606/jpkmi.v1i3.190>
- Oktariani, A., Andrean, C., Apriliani, N., Safitri, F. R., & Amin, S. (2022). Mengelola Daun Kelor Menjadi Kue Bolu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (JIMAKUKERTA)*, 2(3), 686–690. <https://doi.org/10.36085/jimakukerta.v2i3.4242>
- Tuloli, T. S., Basri, S., & Paramita, S. R. (2022). Literasi Gizi Pada Ibu-ibu Untuk Mencegah Stunting Melalui Pemanfaatan Kelor dalam Olahan Puding di desa Permata Kecamatan Tilonkabila. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*, 1, 92–102.