



Pemberdayaan Berbasis Potensi Lokal: Optimalisasi Daun Kelor Menjadi Produk Cookies Wirausaha bagi Warga Belajar Paket B

Huswatun Hasanah Nur Fitriah, Sarah, Siska Resti Maysara, Arlis

Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

222122008@untirta.ac.id 2221220028@untirta.ac.id siska.resti@untirta.ac.id
arliskhan56@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahan baku dalam pengembangan produk cookies yang dapat meningkatkan kesehatan dan pemberdayaan siswa di SKB Kota Serang. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan melibatkan 30 peserta dalam pelatihan pengolahan daun kelor. Data dikumpulkan melalui survei, wawancara mendalam, dan observasi langsung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan tentang manfaat gizi daun kelor, dan seluruh peserta berhasil memproduksi cookies. Data menunjukkan bahwa produk ini tidak hanya berpotensi meningkatkan status gizi warga belajar, tetapi juga membuka peluang keterampilan usaha bagi warga belajar. Penelitian ini merekomendasikan perlunya pelatihan berkelanjutan dan kampanye kesadaran gizi untuk memaksimalkan pemanfaatan daun kelor. Dengan demikian, penggunaan daun kelor dapat berkontribusi signifikan dalam meningkatkan kesehatan dan pemberdayaan warga belajar.

Kata Kunci: Daun kelor, *Moringa oleifera*, cookies, kesehatan, pemberdayaan warga belajar, SKB Kota Serang.

Abstract

This research aims to explore the potential of moringa leaves (*Moringa oleifera*) as a raw material in the development of cookies that can improve the health and empowerment of students at SKB Serang City. The research method used is descriptive qualitative, involving 30 participants in a training program on processing moringa leaves. Data was collected thru surveys, in-depth interviews, and direct observation. The research results show that participants experienced an increase in knowledge about the nutritional benefits of moringa leaves, and all participants successfully produced cookies. The data indicates that this product not only has the potential to improve the nutritional status of learners but also opens up business skill opportunities for them. This research recommends the need for continuous training and nutrition awareness campaigns to maximize the utilization of moringa leaves. Thus, the use of moringa leaves can significantly contribute to improving the health and empowerment of learners.

Keywords: Moringa leaves, *Moringa oleifera*, cookies, health, empowerment of learners, Serang City SKB



PENDAHULUAN

Kondisi ekonomi di Kota Serang masih menunjukkan adanya ketimpangan kesejahteraan, khususnya pada kelompok masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah. Data Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa sebagian keluarga di Kota Serang bekerja di sektor informal dengan pendapatan yang tidak menentu (BPS Kota Serang, 2024). Kondisi ini berdampak pada keterbatasan akses terhadap pendidikan formal dan kesempatan untuk memperoleh keterampilan yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Oleh karena itu, penguatan keterampilan melalui pendidikan nonformal menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat (Kemdikbud, 2023).

Pendidikan nonformal memberikan kesempatan belajar bagi individu yang tidak dapat mengikuti pendidikan formal dengan menyediakan pembelajaran yang fleksibel dan berbasis keterampilan. Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) menjadi lembaga pendidikan nonformal yang berperan dalam memberikan layanan pembelajaran dan pelatihan keterampilan kepada masyarakat (Direktorat PMPK, 2023). SKB Kota Serang menyelenggarakan Program Paket A, B, dan C, serta pelatihan keterampilan yang mendukung kemandirian peserta didik melalui kegiatan pembelajaran berbasis praktik langsung (Kemdikbud, 2023).

Warga belajar di SKB Kota Serang mayoritas berasal dari keluarga dengan kondisi ekonomi menengah ke bawah. Berdasarkan hasil observasi, beberapa di antaranya belum memiliki pemahaman mengenai penggunaan teknologi secara optimal, termasuk penggunaan gadget (Observasi Lapangan, 2025). Kondisi ini menyebabkan rendahnya motivasi belajar, karena sebagian dari mereka merasa perlu membantu perekonomian keluarga, sehingga penting adanya pelatihan yang dapat memberikan keterampilan produktif yang sekaligus dapat meningkatkan penghasilan siswa (Masniati et al., 2023).

Sebagai bentuk implementasi pemberdayaan, dilakukan kegiatan pelatihan pembuatan cookies berbahan daun kelor pada tanggal 22 Oktober 2025, yang diikuti oleh 30 warga belajar. Pemilihan daun kelor dilakukan karena daun kelor mudah ditemukan di lingkungan SKB, sehingga tidak memerlukan biaya pengadaan bahan (Observasi Lapangan, 2025). Selain itu, daun kelor dikenal sebagai *superfood* yang kaya vitamin A, C, kalsium, dan antioksidan, sehingga bermanfaat bagi kesehatan (Putri et al., 2024). Kandungan nutrisi daun kelor bahkan lebih tinggi dibandingkan wortel dan jeruk (Amelia et al., 2023). Pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan produk makanan juga terbukti dapat meningkatkan status gizi anak dan remaja (Rahmadyanti & Nurhayati, 2023).

Cookies daun kelor dinilai memiliki potensi pasar yang baik karena merupakan produk baru dan inovatif. Penelitian mengenai pengolahan daun kelor sebagai cookies masih jarang dilakukan, terutama di Kota Serang, sehingga hal ini menjadi peluang untuk memperkenalkan inovasi produk berbasis sumber daya lokal (Gracya et al., 2023). Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis pembuatan produk, tetapi juga keterampilan kewirausahaan seperti pengemasan, pemasaran, dan manajemen biaya produksi (Zainuddin & Hajriani, 2021).

Dengan adanya program ini, warga belajar diharapkan mampu meningkatkan keterampilan kewirausahaan, sehingga dapat menambah penghasilan atau uang saku mereka. Hal ini juga menjadi solusi untuk mengurangi alasan ketidakhadiran warga belajar yang sering terkendala faktor ekonomi (Observasi Lapangan, 2025). Melalui pemberdayaan ini, peserta didik tidak hanya memperoleh manfaat akademik tetapi juga



keterampilan praktis yang dapat digunakan sebagai bekal untuk masa depan (Masniati et al., 2023).

METODE

Metode penelitian ini dirancang untuk mengeksplorasi potensi daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam meningkatkan kesehatan dan pemberdayaan masyarakat di SKB Kota Serang melalui pengembangan produk cookies berbahan daun kelor

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif kualitatif, karena bertujuan untuk memahami pengalaman, respons, dan persepsi warga belajar terhadap program pelatihan pengolahan daun kelor menjadi cookies. Pendekatan kualitatif dipilih agar peneliti dapat menggali makna di balik pengalaman peserta, bukan hanya hasil yang tampak (Creswell, 2023).

1. Subjek dan Teknik Pemilihan Sampel

Subjek penelitian adalah warga belajar Paket B di SKB Kota Serang. Sampel dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu penentuan sampel berdasarkan kriteria tertentu sesuai tujuan penelitian (Sugiyono, 2020). Sampel terdiri dari paket B, pelatihan pengolahan daun kelor menjadi cookies dengan kriteria:

- a. Bersedia mengikuti seluruh rangkaian pelatihan mulai dari pengolahan bahan hingga evaluasi produk.
- b. Bersedia menjadi informan penelitian melalui wawancara mendalam setelah pelatihan.

Teknik pemilihan sampel ini dipilih karena peneliti membutuhkan partisipan yang benar-benar terlibat dalam proses pelatihan dan memiliki pengalaman langsung terhadap kegiatan (Miles, Huberman & Saldaña, 2018).

2. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan metode triangulasi, yaitu menggabungkan beberapa teknik untuk memperoleh data yang valid (Sugiyono, 2022). Teknik yang digunakan meliputi:

- a. Observasi langsung: Dilakukan selama pelatihan berlangsung untuk mencatat interaksi peserta, keterlibatan dalam praktik, serta respon terhadap instruksi pelatihan.
- b. Wawancara mendalam: Dilaksanakan setelah pelatihan untuk menggali pengalaman peserta, perubahan pengetahuan, dan potensi pemanfaatan keterampilan untuk kewirausahaan.
- c. Dokumentasi: Meliputi foto pelatihan, daftar hadir, dan catatan internal SKB Kota Serang mengenai kegiatan pelatihan. Triangulasi digunakan untuk meningkatkan kredibilitas data, karena data berasal dari berbagai sumber dan teknik. (Creswell & Poth, 2018).

3. Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan menggunakan analisis tematik, yaitu proses mengidentifikasi pola atau tema dari data hasil wawancara dan observasi (Braun & Clarke, 2019). Tahapan analisis tematik meliputi:

- a. Transkrip hasil wawancara.
- b. Pengkodean data untuk menemukan kategori.
- c. Identifikasi tema yang muncul.
- d. Penyusunan narasi hasil temuan penelitian.

Hasil analisis disusun dalam bentuk deskriptif naratif untuk menggambarkan perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan.



4. Penyajian Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian dan teknik analisis disajikan dalam bentuk diagram alir agar memudahkan pembaca memahami langkah-langkah penelitian, mulai dari pemilihan sampel, pengumpulan data, sampai analisis dan penarikan kesimpulan. Dengan pendekatan ini, penelitian diharapkan mampu memberikan gambaran komprehensif mengenai dampak pelatihan cookies berbahan daun kelor dalam mendukung kesehatan dan pemberdayaan masyarakat di SKB Kota Serang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian mendalam yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa program pelatihan pengolahan daun kelor (*Moringa oleifera*) menjadi produk cookies telah memberikan dampak transformatif yang luar biasa bagi warga belajar Paket B di SKB Kota Serang. Inisiatif ini bukan sekadar kegiatan praktikum biasa, melainkan sebuah intervensi edukatif yang berhasil menyentuh aspek kognitif dan psikomotorik peserta secara bersamaan. Melalui pendekatan yang sistematis, pelatihan ini mampu mengubah persepsi warga belajar terhadap bahan pangan lokal yang selama ini sering diabaikan, menjadi sebuah produk bernilai tambah yang memiliki potensi kesehatan dan ekonomi yang tinggi. Adanya peningkatan yang signifikan pada aspek pengetahuan dan kesadaran peserta mengenai profil nutrisi daun kelor. Sebelum pelatihan dilakukan, pemahaman warga belajar mengenai manfaat medis dan gizi tanaman ini cenderung masih sangat mendasar atau bahkan terbatas pada mitos tertentu. Namun, setelah melalui proses pembelajaran intensif, mereka mulai memahami secara saintifik bahwa kandungan vitamin, mineral, dan antioksidan dalam daun kelor dapat menjadi benteng pertahanan bagi kesehatan tubuh, yang pada akhirnya menumbuhkan kesadaran gizi yang jauh lebih baik daripada sebelumnya. Hasil wawancara mendalam yang dilakukan pasca-pelatihan mengungkap temuan yang sangat menggembirakan terkait respons emosional dan minat peserta. Para warga belajar menunjukkan tingkat antusiasme yang sangat tinggi terhadap keberhasilan mereka menciptakan produk cookies daun kelor yang memiliki rasa yang lezat namun tetap menyehatkan. Inovasi ini dianggap sebagai terobosan baru dalam dunia kuliner lokal, di mana sebuah bahan yang sederhana dapat diolah menjadi camilan modern yang memiliki daya tarik visual dan rasa yang kompetitif, sehingga memicu rasa bangga dan percaya diri pada diri setiap peserta.

Lebih jauh lagi, ketertarikan peserta tidak hanya berhenti pada tahap keberhasilan memproduksi, tetapi meluas hingga ke ranah pragmatis kewirausahaan. Banyak dari peserta menyatakan minat yang besar untuk mengimplementasikan keterampilan yang baru mereka dapatkan tersebut guna menjalankan usaha mandiri di rumah masing-masing. Adanya produk baru yang inovatif seperti cookies daun kelor ini memberikan mereka modal ide bisnis yang unik, yang jarang ditemukan di pasar konvensional, sehingga memberikan peluang besar bagi mereka untuk menjadi pelopor dalam bisnis camilan sehat di lingkungan tempat tinggalnya.

Potensi ekonomi yang lahir dari program ini memiliki nilai strategis dalam membantu meningkatkan kesejahteraan finansial keluarga warga belajar. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang murah dan mudah didapat, mereka dapat memproduksi cookies dengan biaya produksi yang rendah namun memiliki nilai jual yang tinggi di mata konsumen yang peduli kesehatan. Hal ini memberikan peluang nyata bagi warga belajar untuk memperoleh penghasilan tambahan secara mandiri, yang dapat digunakan sebagai instrumen pendukung dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari yang semakin dinamis. Hasil ini sejalan dengan temuan yang menegaskan bahwa edukasi gizi berpengaruh



signifikan terhadap perubahan perilaku konsumsi (Putri et al., 2024). Penelitian ini menggunakan metodologi yang komprehensif melalui observasi langsung, wawancara mendalam, dan survei kepuasan untuk memotret transformasi kompetensi warga belajar di SKB Kota Serang. Hasilnya menunjukkan keberhasilan mutlak, di mana seluruh peserta mampu mengolah daun kelor menjadi produk cookies yang berkualitas, yang membuktikan bahwa pelatihan ini efektif dalam mentransfer keterampilan praktis pengolahan pangan. Capaian ini memperkuat urgensi pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai produk pangan alternatif yang strategis untuk mengatasi masalah kekurangan gizi di masyarakat, sejalan dengan temuan Yusnidaryani et al. (2023).

Lebih dari sekadar keterampilan teknis, program ini berhasil mengintegrasikan aspek kesehatan dengan potensi ekonomi melalui penguatan kesadaran gizi dan jiwa kewirausahaan. Peserta tidak hanya memahami manfaat nutrisi daun kelor secara teoritis, tetapi juga menguasai alur produksi yang dapat diterapkan menjadi unit usaha mandiri berskala rumah tangga. Hal ini membuktikan bahwa edukasi berbasis sumber daya alam lokal memiliki daya ungkit yang kuat dalam mengubah cara pandang masyarakat terhadap potensi lingkungan sekitar yang selama ini belum teroptimalkan secara ekonomi maupun fungsional.

Secara fundamental, temuan ini memvalidasi teori Amelia et al. (2023) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal berkontribusi signifikan terhadap peningkatan kecakapan hidup (*life skills*), khususnya dalam aspek berwirausaha. Melalui inovasi cookies daun kelor, warga belajar kini memiliki peluang nyata untuk menciptakan penghasilan tambahan guna mendukung kebutuhan hidup dan biaya pendidikan mereka. Keberlanjutan program ini menjadi bukti bahwa pemberdayaan masyarakat di lingkungan pendidikan nonformal akan sangat efektif jika mampu menyelaraskan kebutuhan gizi dengan peningkatan kesejahteraan ekonomi peserta didik. Integrasi antara edukasi gizi dan pengembangan keterampilan praktis melalui pembuatan cookies daun kelor menciptakan peluang strategis bagi peningkatan kesejahteraan warga belajar. Mengingat sebagian besar peserta berasal dari keluarga kelas menengah ke bawah, program ini hadir sebagai solusi konkret untuk menjembatani keterbatasan ekonomi dengan kemandirian finansial. Potensi ekonomi ini bukan sekadar proyeksi, melainkan sebuah peluang usaha yang sangat terukur jika dikelola secara konsisten. Menurut Masniati et al. (2023), inovasi produk berbahan dasar daun kelor telah terbukti secara empiris mampu mendukung penguatan ekonomi keluarga melalui model bisnis rumahan. Pemanfaatan bahan baku yang murah dan melimpah secara lokal memungkinkan proses produksi memiliki biaya operasional yang rendah namun menghasilkan nilai tambah yang tinggi. Hal ini memberikan warga belajar instrumen yang kuat untuk memulai langkah sebagai pelaku ekonomi kreatif di lingkungan mereka sendiri.

Keberhasilan peserta dalam menghasilkan produk secara mandiri merupakan indikator utama efektivitas pelatihan yang telah dilaksanakan. Capaian ini memperlihatkan bahwa proses transfer ilmu tidak hanya berhenti pada level pemahaman kognitif, tetapi benar-benar bertransformasi menjadi penguasaan keterampilan teknis yang presisi. Kemampuan untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi yang berkualitas menunjukkan bahwa peserta telah memiliki standar kompetensi yang diperlukan untuk bersaing di pasar kuliner sederhana. Lebih dari sekadar keterampilan teknis, pelatihan ini berhasil mengubah daun kelor menjadi komoditas yang memiliki nilai jual tinggi melalui pendekatan modern. Dengan mengemas nutrisi "superfood" ke dalam bentuk cookies yang populer, hambatan psikologis masyarakat terhadap konsumsi tanaman lokal dapat diminimalisir. Langkah ini tidak hanya meningkatkan daya terima konsumen, tetapi juga



memberikan identitas baru bagi produk pangan lokal yang sering kali dianggap tradisional menjadi lebih eksklusif dan bergizi.

Inovasi ini juga memiliki dampak jangka panjang terhadap upaya pelestarian sumber daya alam di wilayah Kota Serang. Melalui pengolahan yang kreatif, masyarakat didorong untuk lebih menghargai dan melestarikan kekayaan hayati yang ada di sekitar mereka. Sebagaimana dinyatakan oleh Zainuddin & Hajriani (2021), pengembangan produk berbasis kearifan lokal berperan penting dalam memperkuat identitas budaya sekaligus meningkatkan kepedulian masyarakat terhadap kekayaan alam yang mereka miliki.

Faktor kunci yang menjamin keberhasilan program ini adalah partisipasi aktif dan antusiasme yang ditunjukkan oleh para warga belajar selama proses pelatihan berlangsung. Interaksi yang dinamis antara instruktur dan peserta menciptakan lingkungan belajar yang kondusif, di mana setiap individu merasa terlibat langsung dalam proses penciptaan produk. Keterlibatan ini menjadi fondasi bagi terbentuknya pemahaman yang mendalam dan penguasaan teknik yang lebih cepat dibandingkan metode pembelajaran pasif.

Fenomena keterlibatan aktif ini selaras dengan temuan Gracya et al. (2023), yang menegaskan bahwa partisipasi langsung dalam proses pelatihan secara signifikan meningkatkan motivasi intrinsik dan rasa memiliki (*sense of ownership*) terhadap kegiatan tersebut. Dengan rasa memiliki yang kuat, para warga belajar tidak hanya melihat pelatihan ini sebagai kewajiban akademis, tetapi sebagai bekal masa depan yang harus dijaga dan dikembangkan. Inilah yang pada akhirnya akan menjamin keberlanjutan inovasi cookies daun kelor sebagai pilar pemberdayaan ekonomi dan kesehatan di SKB Kota Serang.

Gambar berikut menunjukkan hasil produk yang dibuat oleh peserta selama pelatihan:





Gambar 2. Proses Pelaksanaan Praktik Pembuatan Cookies Dari Daun Kelor

Dengan demikian, pelatihan pembuatan cookies daun kelor di SKB Kota Serang memberikan manfaat yang luas, yaitu: meningkatkan pengetahuan tentang gizi, menambah keterampilan berwirausaha, dan membuka peluang usaha berbasis potensi lokal.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan secara komprehensif bahwa pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahan baku utama dalam pembuatan produk cookies telah memberikan dampak positif yang sangat signifikan terhadap peningkatan aspek pengetahuan, keterampilan praktis, serta kesadaran gizi para warga belajar Paket B di SKB Kota Serang. Keberhasilan program pelatihan ini tercermin nyata peserta mengalami peningkatan pemahaman mendalam mengenai profil nutrisi daun kelor, sementara seluruh peserta secara tanpa terkecuali berhasil menguasai teknik produksi cookies, yang sekaligus membuktikan bahwa tanaman lokal ini memiliki potensi luar biasa sebagai bahan pangan bergizi alternatif dalam mendukung pola hidup sehat di lingkungan pendidikan nonformal. Selain memberikan kontribusi pada dimensi kesehatan, inisiatif ini juga berfungsi sebagai sarana pengembangan keterampilan kewirausahaan yang sangat relevan bagi para peserta yang mayoritas berasal dari latar belakang ekonomi menengah ke bawah, sehingga keterampilan teknis yang diperoleh memberikan peluang nyata untuk menciptakan unit usaha mandiri yang mampu menghasilkan pendapatan tambahan. Dengan adanya prospek ekonomi dari ide usaha sederhana ini, para warga belajar diharapkan memiliki motivasi yang lebih kuat untuk terus melanjutkan jenjang pendidikan mereka, yang pada akhirnya menegaskan bahwa inovasi berbasis sumber daya lokal bukan sekadar upaya diversifikasi pangan, melainkan instrumen pemberdayaan siswa yang strategis dalam membangun kecakapan hidup (*life skills*) yang adaptif dan solutif terhadap tantangan kebutuhan ekonomi maupun kesehatan di masa depan.



REFERENSI

- Abdullah, A. R., Wahyuni, F., Nurcahyani, I. D., Musdalifah, M., & Syafruddin, S. (2022). Pengaruh pemberian cookies dengan penambahan tepung daun kelor terhadap kenaikan berat badan balita usia 2-5 tahun dengan status gizi kurang berdasarkan BB/TB di wilayah kerja Puskesmas Bontoa tahun 2021. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(1), 128–137. <https://doi.org/10.35473/jgk.v14i1.273>
- Amelia, A., Nurviana, N., Wibowo, S. G., Sari, R. P., Muliani, F., & Nabilla, U. (2023). Pelatihan dan pendampingan inovasi produk dari daun kelor untuk mencegah stunting di Desa Sungai Pauh Pusaka. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 66–75. <https://doi.org/10.30653/jppm.v8i1.221>
- Gracya, Y. A., Dudukano, M., Batolu, D., Taludek, J., & Ande, A. (2023). Pengembangan usaha mikro sayur segar di Desa Tatabau. *Yong Dei Jurnal Mahasiswa STT Star S Lub*, 1(2), 121–132. <https://doi.org/10.35909/jyd.v1i2.25>
- Masniati, M., Djalaluddin, N. A., & Rahmaniah, R. (2023). Pemberdayaan kader kesehatan melalui optimalisasi potensi pangan lokal (daun kelor) untuk meningkatkan gizi balita. *Jurnal Abmas Negeri*, 4(2), 160–166. <https://doi.org/10.36590/jagri.v4i2.666>
- Putri, A. P., Nurhidayah, Y. I., & Handayani, R. T. (2024). Efektivitas konsumsi daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap kenaikan hemoglobin pada ibu hamil dengan anemia: Systematic review. *Nursing Science Journal (NSJ)*, 5(1), 69–75. <https://doi.org/10.53510/nsj.v5i1.237>
- Rahmadyanti, R., & Nurhayati, E. (2023). Pengaruh pemberian ekstrak daun kelor terhadap status gizi balita di Desa Sukajadi Kecamatan Panggarangan Lebak-Banten. *Jurnal Ners*, 7(1), 74–79.
- Riley, J. (2024). *Research methodologies in health: A comprehensive guide*. 2nd ed. New York: Academic Press.
- Yusnidaryani, Y., Marlina, M., & Agustina, F. (2023). Edukasi pemberian makanan tambahan pada baduta stunting dengan menggunakan daun kelor di Puskesmas Syamtalira Aron. *Jurnal Global Ilmiah*, 1(2), 113–117. <https://doi.org/10.55324/jgi.v1i2.16>
- Zainuddin, N. M., & Hajriani, S. (2021). Proses pembuatan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai tambahan makanan fungsional berdasarkan suhu dan lama pengeringan yang berbeda. *Jurnal Agritechno*, 116–121. <https://doi.org/10.20956/at.v14i2.518>