

Pelatihan dan Penyuluhan Pemanfaatan Daun Kelor sebagai Teh Herbal untuk Pengembangan UMKM Desa Sokawera

¹⁾Rosyida Tamami

¹⁾Program Studi Filsafat, Universitas Gadjah Mada, Kota Yogyakarta, Indonesia

Email Corresponding: Rosyidatamami2002@mail.ugm.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Teh herbal
Daun kelor
Pemberdayaan masyarakat
Kesehatan
Pelatihan

Desa Sokawera di Kecamatan Somagede, Kabupaten Banyumas, memiliki potensi tanaman herbal berupa daun kelor (*Moringa oleifera*) yang tumbuh subur namun belum dimanfaatkan secara optimal. Selama ini, daun kelor hanya dikonsumsi pribadi atau dibagikan secara gratis kepada masyarakat, tanpa pengelolaan menjadi produk bernilai jual. Padahal, daun kelor mengandung berbagai nutrisi penting dan manfaat kesehatan yang tinggi. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam mengolah daun kelor menjadi teh herbal yang higienis, bernilai ekonomi, dan berpotensi menjadi produk unggulan desa. Kegiatan dilakukan oleh Tim KKN Universitas Gadjah Mada Periode II Tahun 2025 melalui dua tahap, yakni persiapan (observasi lapangan dan perizinan) serta pelaksanaan (sosialisasi dan praktik langsung). Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat antusias mengikuti kegiatan, memahami manfaat kesehatan daun kelor, dan mampu mempraktikkan pembuatan teh herbal secara mandiri. Produk teh kelor yang dihasilkan memiliki rasa, aroma, dan potensi pasar yang baik serta dapat dikembangkan lebih lanjut oleh pelaku UMKM lokal. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong pemberdayaan ekonomi berbasis potensi alam lokal secara berkelanjutan.

ABSTRACT

Keywords:

Herbal tea
Daun kelor
Community empowerment
Health
Training

Sokawera Village in Somagede District, Banyumas Regency, has great potential in cultivating herbal plants, particularly moringa leaves (*Moringa oleifera*), which grow abundantly but remain underutilized. To date, moringa leaves have only been used for personal consumption or shared freely among residents, without being processed into value-added products. In fact, moringa leaves are rich in nutrients and offer significant health benefits. This activity aimed to train the local community to process moringa leaves into hygienic and marketable herbal tea products, potentially becoming the village's flagship product. The program, carried out by the Community Service Team (KKN) of Universitas Gadjah Mada for Period II of 2025, involved two main phases: preparation (field observation and permission arrangement) and implementation (community education and hands-on training). The results showed strong community enthusiasm, increased awareness of the nutritional benefits of moringa, and the ability to independently produce moringa tea. The resulting product had favorable taste, aroma, and market potential, and could be further developed by local micro, small, and medium enterprises (MSMEs). This initiative is expected to be a starting point for promoting sustainable, locally based economic empowerment.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Desa Sokawera, yang berada di Kecamatan Somagede, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, Indonesia, memiliki potensi besar dalam pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memanfaatkan sumber daya alam lokal. Salah satu sumber daya alam yang banyak ditemukan di desa ini adalah daun kelor (*Moringa oleifera*), yang dikenal memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. (Faizin et al., 2021) menyebutkan bahwa daun kelor mengandung betakaroten lebih banyak dari wortel, protein lebih tinggi dari kacang polong, vitamin C lebih banyak dari jeruk, dan kalsium lebih banyak dari susu. Bahkan, kandungan zat besi dalam daun kelor lebih tinggi dari bayam dan kalium lebih tinggi dari pisang.

Selain nilai gizinya yang luar biasa, penggunaan daun kelor sebagai bahan pangan lokal juga mendukung ketahanan pangan masyarakat serta memperkuat kemandirian ekonomi desa. Menurut (Marhaeni, 2021), menyatakan bahwa daun kelor adalah bahan pangan fungsional dengan kandungan antioksidan alami yang tinggi, dan sangat potensial untuk diolah menjadi berbagai produk, termasuk teh herbal. (Wadu et al., 2021) menambahkan bahwa pengolahan daun kelor menjadi teh herbal semakin populer karena manfaat kesehatannya dan peluang pasar yang menjanjikan. Apalagi di masa pandemi COVID-19, teh kelor terbukti digunakan masyarakat untuk meningkatkan daya tahan tubuh (Britany & Sumarni, 2020).

Namun, meskipun potensi kelor di Desa Sokawera sangat tinggi, hingga saat ini masih banyak masyarakat yang belum mengetahui cara pengolahan daun kelor menjadi produk bernilai ekonomi. (Sarman et al., 2024) mencatat bahwa sebagian besar pelaku UMKM di daerah pedesaan belum memiliki keterampilan dan pengetahuan yang cukup dalam mengolah daun kelor menjadi produk siap jual yang berkualitas. Hal ini menjadi kendala utama dalam pemanfaatan potensi lokal untuk pengembangan UMKM secara optimal

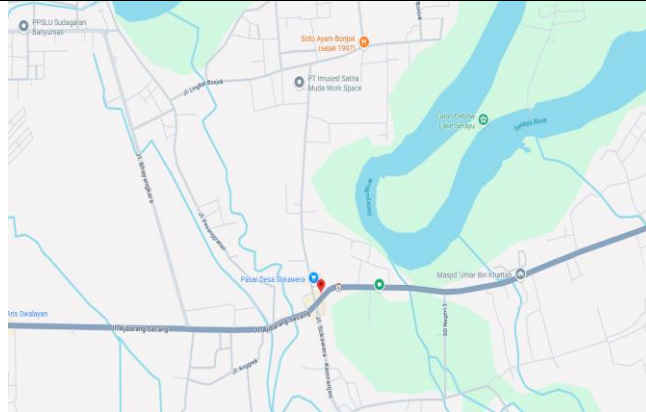
Di sisi lain, beberapa penelitian dan kegiatan pengabdian telah dilakukan sebelumnya untuk mengembangkan produk teh kelor sebagai bentuk kewirausahaan, seperti yang dilakukan oleh Hasmarani (2025) melalui program Wirausaha Merdeka. Dalam penelitiannya, mahasiswa diberikan pelatihan untuk mengolah daun kelor menjadi teh "Keloruma" sebagai inovasi kewirausahaan. Akan tetapi, program tersebut berfokus pada kalangan mahasiswa di lingkungan perguruan tinggi dan belum secara spesifik menyasar masyarakat desa dengan potensi lokal kelor yang melimpah seperti di Desa Sokawera. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan dalam pelaksanaan program pelatihan dan penyuluhan yang menyentuh langsung masyarakat desa berbasis potensi lokal yang nyata.

Oleh karena itu, diperlukan program pengabdian yang secara spesifik dirancang untuk memberdayakan masyarakat Desa Sokawera melalui pelatihan dan penyuluhan pengolahan daun kelor menjadi teh herbal. Program ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan keterampilan praktis kepada masyarakat dalam menciptakan produk olahan kelor yang higienis, berkualitas, dan bernilai jual tinggi. Dengan pendekatan partisipatif dan kontekstual berbasis potensi lokal, program ini diharapkan dapat menjadi kontribusi baru dalam pengembangan UMKM desa yang berkelanjutan. Tidak hanya memberikan solusi terhadap keterbatasan keterampilan masyarakat, program ini juga menawarkan model pemberdayaan masyarakat yang terintegrasi dengan ketahanan pangan dan ekonomi lokal secara langsung, berbeda dari pengabdian sebelumnya yang lebih bersifat akademis atau terbatas pada kalangan tertentu.

Melalui penguatan kapasitas masyarakat dalam mengolah daun kelor, Desa Sokawera dapat menjadikan teh herbal kelor sebagai produk unggulan desa yang ramah lingkungan, bermanfaat bagi kesehatan, serta memiliki nilai ekonomi tinggi. Program ini diharapkan mampu memperluas akses pasar bagi produk UMKM lokal dan mendukung kemandirian ekonomi masyarakat secara berkelanjutan

II. MASALAH

Desa Sokawera, yang terletak di Kecamatan Somagede, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, memiliki potensi besar dalam pengembangan tanaman herbal, khususnya daun kelor (*Moringa oleifera*). Salah satu masyarakat di desa ini memiliki lahan perkebunan tanaman herbal yang hingga kini belum dimanfaatkan secara optimal. Hasil dari kebun tersebut, termasuk daun kelor, selama ini hanya dikonsumsi untuk kebutuhan pribadi, dan sebagian diberikan kepada masyarakat lain apabila mereka datang dan membutuhkannya. Pola pemanfaatan seperti ini menunjukkan bahwa belum ada pengelolaan yang terstruktur untuk mengembangkan hasil perkebunan menjadi produk bernilai tambah. Padahal, daun kelor memiliki nilai ekonomi serta manfaat kesehatan yang telah terbukti secara ilmiah.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Kuliah Kerja Nyata

Oleh karena itu, diperlukan inovasi dan pelatihan kepada masyarakat agar potensi ini dapat diolah menjadi produk herbal yang bermanfaat dan memiliki nilai jual, seperti teh kelor. Dengan pengelolaan yang baik dan terstruktur, diharapkan potensi daun kelor ini tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga petani, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi desa secara menyeluruh. Pengembangan usaha berbasis daun kelor dapat membuka peluang kerja baru, memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat, dan meningkatkan kesejahteraan sosial secara berkelanjutan

III. METODE

Kegiatan pembuatan teh daun kelor ini adalah bagian dari program KKN Universitas Gadjah Mada Periode II Tahun 2025 di Desa Sokawera, Kecamatan Somagede, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Kegiatan dilaksanakan dalam dua tahapan utama, yaitu persiapan (lokasi dan perizinan) dan pelaksanaan sosialisasi serta pelatihan kepada masyarakat.

1. **Pesiapan (lokasi/tempat kegiatan, perizinan)**

Tahap pertama dimulai dengan penentuan lokasi kegiatan di Desa Sokawera, Kecamatan Somagede, Kabupaten Banyumas. Tim KKN Universitas Gadjah Mada melakukan observasi lapangan dan wawancara dengan salah satu masyarakat yang memiliki lahan perkebunan tanaman herbal untuk menggali informasi mengenai potensi tanaman kelor di desa tersebut. Hasil wawancara menunjukkan bahwa tanaman kelor tumbuh cukup melimpah dan layak dimanfaatkan untuk pelatihan pembuatan teh herbal. Selanjutnya, dilakukan koordinasi dengan perangkat desa untuk memperoleh perizinan kegiatan secara resmi, termasuk izin penggunaan Balai Desa sebagai lokasi pelatihan serta pelibatan masyarakat sebagai masyarakat Sokawera.

2. **Pelaksanaan**

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan teh herbal daun kelor dilaksanakan di Balai Desa Sokawera, Kecamatan Somagede, Kabupaten Banyumas pada hari Minggu, 26 Juli 2025, pukul 09.00 WIB. Masyarakat Sokawera kegiatan ini adalah masyarakat Desa Sokawera yang telah diundang sebelumnya melalui koordinasi dengan perangkat desa. Kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah dan demonstrasi langsung oleh tim KKN Universitas Gadjah Mada. Dalam kegiatan ini dijelaskan alat dan bahan yang digunakan, serta tahapan-tahapan pembuatan teh herbal dari daun kelor secara higienis dan sederhana. Masyarakat juga diajak untuk ikut mencoba langsung proses pembuatannya agar dapat diterapkan secara mandiri di rumah.

Untuk mendukung kelancaran kegiatan dan sebagai penunjang data pengabdian, digunakan beberapa bahan dan alat. Bahan yang digunakan antara lain daun kelor segar (yang dipetik saat tanaman berusia sekitar tiga bulan), tatakan seng (opsional), serta wajan atau oven untuk proses pengeringan. Alat pendukung meliputi pulpen dan buku catatan untuk mencatat hasil diskusi dan proses, kamera untuk dokumentasi kegiatan, serta peralatan sederhana seperti saringan, gelas, sendok, toples kaca untuk penyimpanan teh kering, dan label atau kemasan sebagai media branding produk. Penyertaan bahan dan alat ini menjadi bagian penting dalam proses pelatihan agar peserta memiliki acuan praktis yang bisa diterapkan setelah kegiatan berakhir.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dilaksanakan di Desa Sokawera, Kecamatan Somagede, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, kegiatan sosialisasi ini berlangsung di Balai Desa Sokawera pada tanggal 26 Juli 2025, pukul 09.00 WIB hingga selesai, dan diikuti oleh sebanyak 15 orang Masyarakat Sokawera. Antusiasme masyarakat cukup tinggi meskipun kegiatan dilakukan pada hari kerja. Masyarakat Sokawera hadir tepat waktu, aktif bertanya, dan menunjukkan ketertarikan besar terhadap materi yang disampaikan, khususnya tentang manfaat kesehatan daun kelor serta teknik pengolahannya menjadi teh herbal.

Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya pemanfaatan tanaman lokal sebagai sumber pangan sehat dan bergizi. Sosialisasi terbukti menjadi metode yang efektif dalam menyampaikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat secara langsung dan interaktif (Oliviera et al., 2023). Selain sebagai media edukatif, kegiatan ini juga memperkenalkan secara praktis cara pengolahan daun kelor agar bernilai ekonomi dan kesehatan (Baunsele et al., 2020).



Gambar 1. Proses Penyuluhan

Dalam penyuluhan, masyarakat Sokawera dijelaskan bahwa daun kelor memiliki banyak khasiat, seperti kemampuan sebagai antioksidan untuk mencegah kerusakan sel akibat radikal bebas, sifat antibakteri yang menghambat pertumbuhan mikroorganisme, serta potensi sebagai antikanker dan antidiabetes mellitus (Santi et al., 2022). Pengetahuan ini menjadi penting agar masyarakat dapat lebih bijak dalam memanfaatkan tanaman yang tumbuh subur di lingkungan sekitar.

Lebih lanjut, disampaikan bahwa pengolahan bahan pangan bergizi merupakan langkah penting dalam upaya peningkatan kualitas pangan keluarga. Pemanfaatan sumber daya lokal seperti daun kelor untuk dijadikan produk bernutrisi tinggi diharapkan dapat meningkatkan status gizi masyarakat (Nur et al., 2021). Salah satu produk yang dikenalkan adalah teh daun kelor, yakni minuman herbal tanpa kafein dengan rasa enak serta kandungan nutrisi yang mampu mempercepat metabolisme tubuh (Hamsinah et al., 2022).



Gambar 2. Penghalusan daun kelor menggunakan blender

Dalam sesi praktik langsung, masyarakat Sokawera diajak mempraktikkan proses pengolahan teh kelor. Pembuatan teh daun kelor dimulai dengan menyiapkan bahan dan alat yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Bahan utama yang digunakan meliputi daun kelor segar yang dipetik saat usia tanaman sekitar tiga bulan, tatakan seng sebagai media pengeringan opsional, serta wajan atau oven untuk proses sangrai. Alat pendukung lainnya mencakup pulpen dan buku catatan untuk pencatatan, kamera untuk dokumentasi, saringan, gelas, sendok, toples kaca sebagai wadah penyimpanan, serta label atau kemasan untuk identitas produk, khususnya jika dipasarkan melalui UMKM.

Analisis kandungan gizi hasil teh kelor buatan masyarakat dapat mencakup kadar vitamin C, zat besi, senyawa flavonoid, serta tingkat aktivitas antioksidan setelah proses sangrai. Selain itu, uji organoleptik (rasa, aroma, warna, dan tekstur) juga penting dilakukan untuk menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk akhir. Studi kecil berbasis komunitas, seperti pengukuran kadar hemoglobin atau gula darah

sebelum dan sesudah konsumsi teh kelor selama dua minggu, dapat menjadi bukti awal dampak kesehatan secara nyata.

Proses pembuatan teh kelor dilakukan secara bertahap, dimulai dari pemetikan daun saat usia tanaman tiga bulan, pencucian, pengeringan alami, hingga penggunaan oven uap sebagai alternatif modern untuk menjaga warna dan kandungan gizi daun. Selanjutnya, proses sangrai dilakukan menggunakan wajan bersih di atas api kecil hingga daun menjadi kering dan mengeluarkan aroma khas. Daun yang sudah kering kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga menjadi bubuk yang siap diseduh, seperti pada Gambar 2. di atas.



Gambar 3. Penuangan daun kelor ke dalam gelas kecil

Untuk memperkaya aroma dan rasa, bubuk daun kelor dicampur dengan daun kemangi dalam perbandingan 2:3. Produk teh yang dihasilkan dikemas dalam wadah tertutup rapat agar tetap kering dan tahan lama. Gambar 3. Penuangan daun kelor ke dalam wadah gelas kecil untuk diseduh dengan air hangat memperlihatkan proses penyajian akhir sebelum dikonsumsi. Menariknya, hasil dari demonstrasi atau pelatihan ini dapat langsung dikonsumsi oleh masyarakat Sokawera, sehingga mereka tidak hanya mendapatkan teori tetapi juga pengalaman sensorik secara langsung terhadap rasa dan aroma teh herbal hasil olahan sendiri. Hal ini memperkuat pemahaman masyarakat Sokawera terhadap proses dan manfaat teh kelor sebagai produk kesehatan rumah tangga.



Gambar 4. Produk Teh Herbal Daun Kelor

Teh daun kelor terbukti memiliki manfaat yang signifikan, seperti meningkatkan kadar hemoglobin penderita anemia sebesar 1,6 g/dL dalam waktu dua minggu (Kadar et al., 2022), serta membantu menurunkan kadar glukosa darah secara alami (Rofianti & Septiani, 2022). Bahkan hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa teh ini memiliki aktivitas antioksidan tinggi dengan nilai IC50 sebesar 18,49 ppm terhadap radikal bebas DPPH (Octariani et al., 2021). *Gambar 4. Produk Teh Herbal Daun Kelor* menampilkan hasil akhir produk yang dikemas dengan baik, siap untuk dikonsumsi atau dipasarkan sebagai produk rumah tangga yang sehat dan bernilai.

Melalui pemahaman yang diperoleh selama sosialisasi, masyarakat semakin menyadari pentingnya mengonsumsi makanan sehat dari bahan lokal. Kesadaran ini mendorong perubahan pola konsumsi yang lebih positif, karena ketika masyarakat mengetahui kandungan gizi suatu bahan pangan, kecenderungan untuk mengonsumsinya pun akan meningkat (Missa et al., 2020).

V. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan teh herbal daun kelor oleh Tim KKN UGM di Desa Sokawera berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi lokal secara higienis dan

sederhana. Daun kelor yang melimpah terbukti memiliki kandungan gizi tinggi dan manfaat kesehatan yang besar. Analisis kandungan gizi hasil teh kelor buatan masyarakat dapat mencakup kadar vitamin C, zat besi, senyawa flavonoid, serta tingkat aktivitas antioksidan setelah proses sangrai. Selain itu, uji organoleptik seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur perlu dilakukan untuk menilai tingkat penerimaan konsumen, sementara studi kecil berbasis komunitas seperti pengukuran kadar hemoglobin atau gula darah sebelum dan sesudah konsumsi dapat menjadi bukti awal dampak kesehatan secara nyata.

Kegiatan ini juga mendorong pengembangan UMKM lokal berbasis sumber daya alam desa, sehingga masyarakat semakin mandiri dalam mengelola potensi lokal secara berkelanjutan dan menciptakan produk unggulan yang ramah lingkungan. Sebagai tindak lanjut, disarankan pendampingan lanjutan dalam pengembangan produk dan strategi pemasaran agar teh herbal daun kelor dapat lebih dikenal luas dan memberikan manfaat ekonomi maksimal bagi masyarakat Desa Sokawera.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Gadjah Mada (UGM) yang telah memberikan kesempatan kepada kami, Tim KKN UGM Periode II Tahun 2025, untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Sokawera. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) atas bimbingan dan arahnya selama pelaksanaan program ini. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Sokawera beserta perangkat desa yang telah memberikan dukungan, serta menyediakan sarana dan prasarana untuk menunjang kelancaran kegiatan. Kami juga sangat menghargai partisipasi aktif masyarakat Desa Sokawera yang telah mendukung kegiatan ini dengan antusias. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat jangka panjang dan menjadi langkah awal bagi pengembangan potensi lokal desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Baunsele, A. B., Bulin, C. D. Q. M., & Missa, H. (2020). Upaya Peningkatan Pemahaman Terhadap Bahaya Sampah Plastik Dan Pengolahannya Bagi Siswa-Siswi SMA Negeri 3 Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Patria*, 2(1), 43. <https://doi.org/10.24167/patria.v2i1.2586>
- Britany, M. N., & Sumarni, L. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–6. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Faizin, R., Muslimah, Y., Chairuddin, C., Jasmi, J., Susila, P., Saidi, A. B., Husin, H., Bagio, B., Athaillah, T., & Afrillah, M. (2021). Pemanfaatan Perkarangan Dengan Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) Dalam Memenuhi Kecukupan Gizi Dan Imunomodulator Terhadap Pencegahan Covid 19. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 907–914. <https://doi.org/10.31004/cdj.v2i3.2712>
- Hamsinah, H., Suhaenah, A., Effendy, N., Aminah, A., & Fatwa, I. (2022). Pembuatan Teh Seduh Herbal Dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Peningkat Imunitas Tubuh Di SMAN 13 Maros Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros. *Dikmas: Jurnal Pendidikan Masyarakat Dan Pengabdian*, 2(1), 103. <https://doi.org/10.37905/dikmas.2.1.103-110.2022>
- Hasmarani, H. (2025). *Pengembangan Kewirausahaan Bagi Mahasiswa Melalui Program Wirausaha Merdeka Dengan Inovasi Pengolahan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Menjadi Teh Keloruma* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kadar, P., Penderita, H., Hastuti, A. P., & Sari, A. N. (2022). 1, 2 1,2. 5(1), 27–36.
- Marhaeni, L. S. (2021). DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) SEBAGAI SUMBER PANGANFUNGSIONAL DAN ANTIOKSIDAN. *Jurnal Agrisia*, Vol.13(2), 40–53. [file:///C:/Users/Asus/Downloads/admin,\(Page+40-53\)+Daun+Kelor+\(Moringa+oleifera\).pdf](file:///C:/Users/Asus/Downloads/admin,(Page+40-53)+Daun+Kelor+(Moringa+oleifera).pdf)
- Missa, H., Eduk, E. J., Djalo, A., & Baunsele, A. B. (2020). Sosialisasi Uji Kandungan Bahan Makanan Di Smp N 2 Amanuban Selatan Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(4), 37–42. <http://dx.doi.org/10.36257/apts.vxix>
- Nur, A., Valensia, Y., & A Lobo, M. Y. (2021). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Sumber Protein Untuk Meningkatkan Status Gizi Balita Di Kampung Nelayan Oesapa Kupang. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 170. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v4i2.742>
- Octariani, S., Mayasari, D., & Ramadhan, A. M. (2021). Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, April 2021, 135–138. <http://prosiding.farmasi.unmul.ac.id/index.php/mpc/article/view/416/399>
- Oliviera, F. P., Evafgia M, G. B., Ketmoon, A., & Hildegardis Missa, A. B. B. (2023). Sosialisasi dan Digitalisasi Marketing UMKM Fersita Batako di Desa Baumataa, Kabupaten Kupang-NTT. *Jurnal Pengabdian Kepada*

Masyarakat Nusantara (JPkMN), 4(1), 41–48.

- Rofianti, K., & Septiani, S. (2022). Dampak Pemberian Teh Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Kadar Glukosa Darah pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di Wilayah Puskesmas Kecamatan Cakung, Jakarta Timur. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3(2), 96. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v3i2.59662>
- Santi, M. D. S., Yasa, G. T., & Saka Nugraha, I. (2022). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) sebagai Bahan Obat Tradisional. *Genitri Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Kesehatan*, 1(2), 161–164. <https://doi.org/10.36049/genitri.v1i2.83>
- Sarman, F., Apriyanto, Y., Utami, S., Cantika, N., Gusey, W., & Gulo, N. (2024). Pendampingan Masyarakat Dalam Pengolahan Mie dan Teh Daun Kelor. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 720–724. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i1.7985>
- Soejono, D., Soebroto, G., Maharani, A. D., & Zahrosa, D. B. (2021). Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Pekarangan Melalui Pengembangan Budidaya Secara Generatif Dan Penanganan Pasca Panen Komoditas Marongghi/Kelor Di Desa Talango Kecamatan Talango Kabupaten Sumenep. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 5(1), 110. <https://doi.org/10.36841/integritas.v5i1.961>
- 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. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 87. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4270>