


Penguatan Literasi Gizi dan UMKM Desa melalui Inovasi Puding Daun Kelor

¹⁾ Putri Amalia Kudadiri *, ²⁾ Hasanah Khadijah, ³⁾ Hafidz Az-Dzikri, ⁴⁾ Muhammad Ariyansyah, ⁵⁾ Sugeng Wanto

^{1) 2) 3) 4) 5)} Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan, Indonesia
Email Corresponding: putriamaliya101@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Daun Kelor Puding Kelor Literasi Gizi Ekonomi Kreatif UMKM Desa	Daun kelor (<i>Moringa oleifera</i>) merupakan pangan lokal dengan kandungan gizi tinggi, namun pemanfaatannya di masyarakat pedesaan masih terbatas dan belum bernilai ekonomi optimal. Penelitian ini bertujuan meningkatkan literasi gizi serta mendorong penguatan ekonomi kreatif UMKM Desa Secanggang melalui inovasi pengolahan daun kelor menjadi puding bergizi. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif melalui kegiatan sosialisasi dan demonstrasi langsung kepada ibu-ibu PKK sebagai mitra utama. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai manfaat gizi daun kelor serta kemampuan mengolahnya menjadi produk puding yang layak konsumsi dan berpotensi dipasarkan. Inovasi puding daun kelor dinilai sesuai dengan kondisi masyarakat karena memanfaatkan bahan lokal yang mudah diperoleh, biaya produksi rendah, dan proses pembuatan sederhana. Kegiatan ini memberikan dampak positif berupa peningkatan kesadaran gizi keluarga sekaligus membuka peluang usaha rumah tangga berbasis pangan lokal yang mendukung penguatan ekonomi kreatif desa.
Keywords: Moringa Leaves Moringa Pudding Nutrition Literacy Creative Economy Village MSMEs	Moringa leaves (<i>Moringa oleifera</i>) are a local food with high nutritional content, but their use in rural communities is still limited and has not reached optimal economic value. This study aims to improve nutritional literacy and encourage the strengthening of the creative economy of SMEs in Secanggang Village through the innovation of processing moringa leaves into nutritious pudding. The method used is a participatory approach through socialization activities and direct demonstrations to PKK mothers as the main partners. The results of the activity show an increase in participants' understanding of the nutritional benefits of moringa leaves as well as their ability to process them into pudding products that are safe to consume and have market potential. The moringa leaf pudding innovation is considered suitable for the community's conditions because it utilizes easily obtainable local ingredients, has low production costs, and involves a simple preparation process. This activity has a positive impact by increasing family nutrition awareness while also opening up opportunities for home-based businesses using local food that support the strengthening of the village's creative economy. <p style="text-align: right;">This is an open access article under the CC-BY-SA license.</p> 

I. PENDAHULUAN

Penguatan literasi gizi dan pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) desa merupakan dua strategi penting dalam meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat sekaligus mendorong kemandirian ekonomi pedesaan (Daulay et al., 2024). Rendahnya literasi gizi masih menjadi faktor utama munculnya berbagai permasalahan gizi, termasuk *stunting*, terutama di wilayah pedesaan dengan keterbatasan akses edukasi dan inovasi pangan. Di sisi lain, UMKM desa kerap menghadapi kendala berupa minimnya diversifikasi produk dan rendahnya pemanfaatan potensi pangan lokal yang bernilai ekonomi (Kulsum et al., 2025 ;Pane et al., 2025).

Berbagai kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya telah menekankan pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pangan lokal bergizi dalam bentuk olahan sederhana seperti sayur, bolu, atau

produk herbal (Possumah et al., 2023 ; ; Juwita et al., 2023). Penelitian lain menunjukkan bahwa daun kelor memiliki kandungan protein, vitamin A, C, kalsium, zat besi, serta antioksidan yang tinggi sehingga berpotensi besar dalam mendukung pencegahan *stunting* dan peningkatan status gizi keluarga (Fatmawati et al., 2024). Namun demikian, sebagian besar pengabdian tersebut masih berfokus pada aspek edukasi gizi atau diversifikasi pangan semata, tanpa secara eksplisit mengaitkannya dengan penguatan kapasitas ekonomi UMKM desa.

Beberapa studi juga melaporkan bahwa pelatihan berbasis partisipatif melalui demonstrasi memasak efektif dalam meningkatkan literasi gizi dan keterampilan pengolahan pangan masyarakat (Ali et al., 2022 ; Davidson et al., (2025). Akan tetapi, di wilayah pedesaan seperti Desa Secanggang, kegiatan pengabdian yang mengintegrasikan edukasi gizi, inovasi produk pangan berbasis daun kelor, serta orientasi pengembangan UMKM desa secara aplikatif dan berkelanjutan masih sangat terbatas, sehingga potensi pangan lokal yang tersedia belum dimanfaatkan secara optimal untuk mendukung kesehatan dan perekonomian masyarakat desa.

Berdasarkan telaah tersebut, masih terdapat kesenjangan (*research gap*) antara kegiatan edukasi gizi berbasis pangan lokal dan upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat desa melalui inovasi produk pangan yang memiliki nilai jual. Oleh karena itu, kebaruan kegiatan pengabdian ini terletak pada integrasi peningkatan literasi gizi dan penguatan UMKM desa melalui inovasi pengolahan daun kelor menjadi puding bergizi yang aplikatif, mudah diterapkan di wilayah pedesaan, diterima oleh masyarakat, serta berpotensi dikembangkan sebagai produk ekonomi kreatif desa khususnya Desa Secanggang.

II. MASALAH

Berdasarkan capaian Indeks SDGs Desa, Desa Secanggang memperoleh skor keseluruhan sebesar 61,11, yang menunjukkan bahwa pembangunan sosial dan ekonomi di wilayah pedesaan tersebut masih memerlukan penguatan. Beberapa indikator SDGs yang relevan dengan kegiatan pengabdian ini menunjukkan capaian yang relatif rendah, khususnya indikator Desa Tanpa Kelaparan (SDGs 2) dengan nilai 33,33 dan Pendidikan Desa Berkualitas (SDGs 4) sebesar 41,39. Kondisi ini mengindikasikan masih rendahnya literasi gizi masyarakat serta belum optimalnya pemanfaatan pangan bergizi di tingkat rumah tangga.

Selain itu, capaian indikator Pertumbuhan Ekonomi Desa Merata (SDGs 8) sebesar 49,10 dan Desa Tanpa Kesenjangan (SDGs 10) sebesar 38,86 menunjukkan bahwa pengembangan UMKM di Desa Secanggang masih belum optimal dan minim inovasi produk berbasis potensi lokal (Pemerintah Desa Secanggang, 2024). Sebagian besar kegiatan ekonomi masyarakat masih didominasi oleh usaha rumah tangga berskala kecil dengan keterbatasan diversifikasi produk dan nilai tambah ekonomi.

Padahal, Desa Secanggang memiliki potensi sumber daya pangan lokal yang melimpah, salah satunya adalah daun kelor yang bernilai gizi tinggi dan mudah diperoleh di lingkungan sekitar masyarakat. Namun, pemanfaatan daun kelor hingga saat ini masih terbatas pada olahan tradisional dan belum dikembangkan menjadi produk pangan inovatif yang memiliki nilai gizi dan nilai ekonomi.

Dengan demikian, permasalahan utama di lokasi pengabdian meliputi rendahnya literasi gizi masyarakat serta belum optimalnya pengembangan UMKM berbasis pangan lokal. Kondisi tersebut menjadi dasar perlunya kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang mengintegrasikan edukasi gizi dan inovasi produk melalui pengolahan daun kelor menjadi puding sebagai solusi aplikatif yang sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik masyarakat Desa Secanggang.

III. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode partisipatif (*participatory method*) yang diterapkan pada 20 orang ibu-ibu PKK Desa Secanggang dengan memadukan teknik sosialisasi dan demonstrasi langsung (*participatory approach through socialization and demonstration*). Pendekatan ini dipilih agar masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dapat terlibat secara aktif dalam proses pembelajaran mengenai pentingnya gizi seimbang serta praktik pengolahan pangan bergizi berbahan lokal, yaitu daun kelor.

Pemilihan metode partisipatif didasarkan pada bukti ilmiah bahwa pelatihan berbasis partisipasi mampu meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta secara lebih efektif dibandingkan metode ceramah satu arah. Davidson et al., (2025) menunjukkan bahwa *participatory nutrition training* di komunitas

pedesaan secara signifikan meningkatkan literasi gizi dan kemampuan praktik pangan sehat. Temuan ini sejalan dengan Ali et al., (2022) yang menegaskan bahwa participatory cooking demonstration mampu meningkatkan *self-efficacy*, keterampilan memasak, serta penerimaan masyarakat terhadap pangan lokal bergizi.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Alur pelaksanaan kegiatan disusun secara bertahap dan ringkas sebagaimana disajikan pada Tabel berikut.

Tabel 1. Tahapan Metode Kegiatan Pengabdian

Tahap	Kegiatan Utama	Deskripsi Singkat
Persiapan	Koordinasi dan perencanaan	Koordinasi dengan pemerintah desa dan PKK, persiapan materi, alat, dan bahan
Sosialisasi	Edukasi gizi	Penyuluhan interaktif tentang gizi seimbang dan pencegahan <i>stunting</i> (dipandu oleh Kepala Puskesmas setempat dan Duta Generasi Berencana (GenRe) sebagai pemateri khusus)
Demonstrasi dan Pelatihan	Praktik pengolahan pangan	Praktik langsung pembuatan puding daun kelor
Evaluasi	Refleksi dan uji penerimaan	Observasi, diskusi kelompok, dan uji rasa produk

Uraian Tahapan Kegiatan

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan koordinasi bersama pemerintah Desa Secanggang dan ketua PKK untuk menentukan waktu serta lokasi pelaksanaan kegiatan. Tim pengabdian menyiapkan materi sosialisasi terkait pencegahan *stunting* dan pentingnya pemenuhan gizi seimbang, serta bahan dan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan puding daun kelor, seperti agar-agar, susu, bubuk daun kelor, gula, dan cetakan puding. Selain itu, media presentasi juga disiapkan untuk mendukung proses penyampaian materi.

2. Tahap Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dalam bentuk penyuluhan interaktif mengenai *stunting* dan pentingnya asupan gizi seimbang sejak masa kehamilan hingga anak usia dini. Materi disampaikan menggunakan bahasa sederhana dan dilengkapi dengan contoh pangan lokal bergizi yang mudah diperoleh di sekitar desa. Kegiatan sosialisasi ini dipandu oleh Kepala Puskesmas setempat dan Duta Generasi Berencana (GenRe) sebagai pemateri khusus. Peserta juga diajak berdiskusi mengenai kebiasaan makan keluarga serta tantangan yang dihadapi dalam pemenuhan makanan bergizi bagi anak.

3. Tahap Demonstrasi dan Pelatihan

Setelah kegiatan sosialisasi, dilanjutkan dengan demonstrasi dan pelatihan pembuatan puding daun kelor. Tim menjelaskan tahapan pengolahan daun kelor hingga menjadi bahan siap olah, kemudian peserta dilibatkan secara aktif dalam proses pembuatan puding mulai dari pencampuran bahan hingga penyajian. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah pangan lokal bergizi.

4. Tahap Evaluasi dan Penyelesaian Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara kualitatif melalui observasi partisipatif terhadap keterlibatan peserta selama kegiatan, diskusi kelompok terarah untuk menggali pemahaman dan pengalaman peserta, serta refleksi peserta setelah kegiatan berlangsung. Selain itu, uji penerimaan produk dilakukan melalui sesi uji rasa dengan menghimpun tanggapan peserta terkait rasa, tekstur, warna, dan kemudahan pembuatan puding daun kelor. Tahap evaluasi ini menjadi dasar untuk menilai kebermanfaatan kegiatan serta potensi pengembangan produk sebagai bagian dari pemberdayaan UMKM berbasis pangan lokal di Desa Secanggang.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pencegahan *stunting* dan pelatihan pembuatan puding daun kelor di Desa Secanggang dilaksanakan melalui tahapan sosialisasi materi, demonstrasi, dan praktik langsung yang melibatkan 20 orang ibu-ibu PKK. Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik dan memperoleh partisipasi

aktif dari seluruh peserta. Antusiasme peserta terlihat selama kegiatan berlangsung, khususnya pada sesi diskusi dan praktik pembuatan puding daun kelor, yang menunjukkan bahwa metode partisipatif yang diterapkan sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik masyarakat sasaran.

Keterlibatan aktif tersebut berkaitan dengan temuan awal bahwa sebagian besar peserta sebelumnya belum memahami secara menyeluruh potensi gizi daun kelor. Selama ini, daun kelor umumnya hanya dimanfaatkan dalam bentuk olahan sederhana seperti sayur atau jamu. Kondisi ini sejalan dengan temuan Rifa Musyaropah & Tri Cahyanto, (2025) yang menyatakan bahwa pemanfaatan daun kelor di masyarakat masih didominasi oleh olahan tradisional, sehingga diperlukan inovasi pengolahan agar lebih menarik dan dapat diterima oleh berbagai kalangan, termasuk anak-anak.

Melalui sesi sosialisasi, peserta memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai kandungan nutrisi daun kelor dan perannya dalam pencegahan *stunting*. Peningkatan pemahaman ini tidak hanya terkait aspek gizi, tetapi juga mencakup klarifikasi konsep *stunting*, di mana peserta mulai memahami bahwa *stunting* bukan semata-mata disebabkan oleh faktor genetik, melainkan dipengaruhi oleh asupan gizi, pola asuh, serta kondisi kesehatan sejak masa kehamilan hingga anak usia dini. Penyampaian materi mengenai vitamin, mineral, dan manfaat kesehatan daun kelor meningkatkan kesadaran peserta bahwa tanaman tersebut merupakan pangan lokal bernilai gizi tinggi yang berpotensi mendukung pemenuhan gizi keluarga. Temuan ini menguatkan hasil penelitian Fatmawati et al., (2024) dan (Syahrir et al., 2024) yang menegaskan peran daun kelor sebagai sumber nutrisi penting dalam upaya pencegahan kekurangan gizi dan *stunting*.

Pemahaman tersebut kemudian diperkuat melalui tahap demonstrasi dan praktik, di mana peserta mampu mengikuti seluruh tahapan pembuatan puding daun kelor, mulai dari pengolahan bahan hingga penyajian produk akhir. Kombinasi antara penjelasan dan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta, sebagaimana ditunjukkan oleh kemampuan peserta dalam mempraktikkan kembali proses pembuatan secara mandiri. Hasil ini sejalan dengan temuan Ali et al., (2022) yang menyatakan bahwa *participatory cooking demonstration* mampu meningkatkan keterampilan, kepercayaan diri, dan penerimaan masyarakat terhadap pangan lokal. Selain itu, hasil uji rasa sederhana menunjukkan bahwa puding daun kelor memiliki tekstur, aroma, dan rasa yang dapat diterima oleh peserta, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan sehat.

Selanjutnya, keterampilan yang diperoleh peserta berdampak pada meningkatnya kesiapan untuk mengaplikasikan pengolahan puding daun kelor di tingkat rumah tangga. Produk yang dihasilkan dinilai memiliki beberapa keunggulan, antara lain penggunaan bahan baku lokal yang mudah diakses, biaya produksi yang relatif terjangkau, serta tahapan pengolahan yang sederhana. Karakteristik tersebut menjadikan produk berpotensi untuk direplikasi oleh masyarakat luas dan dikembangkan sebagai usaha rumah tangga.

Meskipun demikian, pelaksanaan kegiatan ini masih memiliki keterbatasan, terutama dari aspek waktu, sehingga pembahasan mengenai pengemasan produk, strategi pemasaran, dan pemenuhan perizinan UMKM belum dapat dilakukan secara mendalam. Dengan tingkat kompleksitas kegiatan yang tergolong rendah hingga sedang, terdapat peluang pengembangan lanjutan melalui pendampingan berkelanjutan. Oleh karena itu, kegiatan selanjutnya perlu diarahkan pada diversifikasi produk olahan berbasis daun kelor, peningkatan mutu dan desain kemasan, serta penguatan kapasitas kewirausahaan kelompok PKK agar produk puding daun kelor dapat dikembangkan secara berkelanjutan sebagai bagian dari UMKM Desa Secanggang.

Secara keseluruhan, keterkaitan antara peningkatan literasi gizi, pemahaman yang tepat mengenai *stunting*, dan penguatan keterampilan pengolahan pangan lokal menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini memberikan dampak ganda, baik pada aspek kesehatan maupun ekonomi keluarga. Temuan ini mendukung pandangan bahwa inovasi pangan lokal dapat menjadi penggerak ekonomi kreatif dan penguatan UMKM di tingkat desa (Rachmanda et al., 2025; Rahmansyah et al., 2025), sekaligus selaras dengan pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya *Zero Hunger dan Decent Work and Economic Growth* (UNDP, 2024).

V. KESIMPULAN

Penguatan literasi gizi dan pengembangan UMKM desa melalui inovasi puding daun kelor di Desa Secanggang menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal dapat menjadi pendekatan yang efektif dalam

meningkatkan kesadaran gizi sekaligus membuka peluang ekonomi masyarakat desa. Pendekatan berbasis sosialisasi dan praktik langsung terbukti mampu meningkatkan pemahaman masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, mengenai pentingnya gizi seimbang, pencegahan *stunting*, serta keterampilan mengolah daun kelor menjadi produk pangan sehat bernilai tambah. Inovasi puding daun kelor dinilai sesuai dengan kondisi masyarakat Desa Secanggang karena mudah diaplikasikan, memanfaatkan bahan baku lokal yang tersedia, serta memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk UMKM rumah tangga. Oleh karena itu, kegiatan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan literasi gizi, tetapi juga menjadi langkah awal pemberdayaan ekonomi berbasis pangan lokal. Selanjutnya, diperlukan pendampingan lanjutan yang berfokus pada penguatan kapasitas kewirausahaan, diversifikasi produk, peningkatan mutu dan kemasan, serta strategi pemasaran agar inovasi pangan lokal ini dapat berkelanjutan dan memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Secanggang.



Gambar 1. Foto bersama peserta kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, S. I., Begum, J., Badusha, M., Reddy, E. S., Rali, P., & Lalitha, D. L. (2022). Participatory cooking demonstrations: A distinctive learning approach towards positive health. *Journal of Family Medicine and Primary Care*, 11(11), 7101–7105. https://doi.org/10.4103/jfmprc.jfmprc_998_22
- Daulay, E., Mahendra, A., Rizky, I. N., Aridzki, A. N., Syahfitri, D., & Anjani, S. (2024). Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Gizi Optimal Dan Pencegahan *Stunting*. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(5 SE-Articles), 331–340. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i5.1465>
- Davidson, K., Kropp, J., & Rahman, M. W. (2025). Effectiveness of participatory trainings in improving nutrition knowledge and dietary diversity in rural Bangladesh. *Agriculture & Food Security*, 14. <https://doi.org/10.1186/s40066-024-00517-w>
- Fatmawati, Nurhalizah, Tuada, R. N., & Ramlah. (2024). Pemanfaatan Pangan Lokal Kelor Sebagai Sumber Nutrisi Dalam Pencegahan *Stunting* Dan Implementasinya Sebagai Sumber Belajar Biologi. (*J-KESMAS*) *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 217–230. <https://doi.org/10.35329/jkesmas.v10i2.5939>
- Halim, N., Ikbal, M., Danial, R. A., Hisanan, H., & Syam, A. (2025). Innovation of Moringa Leaves into Pudding as Healthy and Nutritious Dessert. *Jurnal Sipakatau Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 2, 119–126.
- Juwita, R., Haryono, N. Y., Artasasta, M. A., Manggara, A. B., Hamni, S. D., Galingging, W. Y., Nikmah, H. A., & Nur, F. A. (2023). Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi dan Sains Inovasi Daun Kelor sebagai Bolu Kukus Puding untuk Mencegah *Stunting* pada Anak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi Dan Sains*, 2(1), 33–40.
- Kulsum, U., Sukmawardani, Y., & Untoro, Y. M. (2025). Project-Based Learning Innovation : Developing Nutritional Literacy through Moringa (Moringa oleifera) Leaf Pudding Making. *Journal Of Science Learning*, 8(September). <https://doi.org/10.17509/jsl.v8i3.83531>
- Pane, A. S. A. S., Purba, A. T., Putri, H. R., & Harahap, L. M. (2025). Peran Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) terhadap Perekonomian Indonesia. *JPIM: Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner*, 02(01), 122–129.
- Pemerintah Desa Secanggang. (2024). *Data SDGs Desa Secanggang*. Website Resmi Desa Secanggang. <https://secanggang.desa.id>
- Possumah, R., Ariyansari, S., Sanade, H., Herman, R., Hasbi, A., & Samsinar, S. (2023). Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Puding Sebagai Hidangan Penutup (Dessert) Yang Sehat Dan Bergizi. *BANTENESE: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 5, 15–25. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v5i1.6408>
- Rachmanda, I. C., Ningtyas, H. W., Nesa Oktavia Toligaga, Eka Salsabila Mardiani Putri, Saskia Maulina, M. Fahreza Ramadani, Zahra Fatmawati Jabir, Hidayat Sukri, Yuliana Davi, Adnan Faris Naufal, Merina Merina, & Khusniyati Masykuroh. (2025). Sosialisasi Pengembangan UMKM dan Edukasi Gizi untuk Penurunan *Stunting*

-
- di Desa Sukosari. *Jurnal Pelayanan Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(1 SE-Articles), 43–59. <https://doi.org/10.55606/jppmi.v4i1.1784>
- Rahmansyah, A. I., Abdul, A., Wiyono, R., Cahyono, D., Ridwan, M., Marga, U. P., Article, I., Maps, G., Maps, G., Visual, P., & Commons, C. (2025). Pemberdayaan Umkm Untuk Pengembangan Produk Olahan Lokal Di Desa Ambulu Kecamatan Sumberasih. *SABANGKA ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 4(05), 588–596.
- Rifa Musyaropah, & Tri Cahyanto. (2025). Studi Pemanfaatan Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Pengobatan Tradisional di Kampung Cibeas Desa Cintaraja Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. *Flora : Jurnal Kajian Ilmu Pertanian Dan Perkebunan*, 2(1 SE-Articles), 44–54. <https://doi.org/10.62951/flora.v2i1.213>
- Syahrir, M. S., Hilintang, R. P., Kamilah, U., & Irianingtyas, R. (2024). Utilization Of Moringa Leaves As A Local Food Innovation To Reduce *Stunting* In Buluri Subdistrict, Palu City. *Community Service Journal of Indonesia*, 6(2 SE-Articles), 61–65. <https://doi.org/10.36720/csji.v6i2.689>
- UNDP. (2024). Annual Report UNDP Indonesia 2023. *AIMS Energy*, 12(1), 271–276.