

EDUKASI PENDAMPINGAN PEMBUATAN PANGAN LOKAL BERBASIS DAUN KELOR DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DAN PENCEGAHAN *STUNTING* DI DESA MATTIRO ULENG KABUPATEN PANGKEP

Ika Wisudawaty¹, Nur Rahmi², Muh. Rizah Putrawan³, Agus Syam⁴, Muhammad Jufri

5

^{1,2,4,5}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

³Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Makassar

Email: ika.wisudawaty@unm.ac.id

ABSTRAK

Stunting merupakan isu kesehatan gizi kronis yang menghambat kualitas SDM nasional, menuntut intervensi gizi spesifik berbasis pangan lokal, salah satunya adalah Daun Kelor (Moringa oleifera). Kelor terbukti kaya zat besi dan protein, menjadikannya solusi efektif dan ekonomis untuk fortifikasi pangan rumah tangga. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan ganda: meningkatkan pengetahuan gizi untuk pencegahan stunting dan memberdayakan ekonomi masyarakat melalui pengolahan kelor. PKM dilaksanakan di Desa Mattiro Ulung, Kabupaten Pangkep, dengan sasaran utama Ibu-ibu PKK dan Ibu-ibu Rumah tangga. Metode yang digunakan adalah Pendekatan Partisipatif Berbasis Edukasi dan Demonstrasi Praktik (hands-on training). Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada tingkat pemahaman peserta sebesar 28,7% (berdasarkan skor pre-test dan post-test). Keberhasilan transfer pengetahuan dan keterampilan diwujudkan dalam kemampuan peserta memproduksi diversifikasi pangan bernilai jual, seperti Cookies Sehat Kelor. Secara analitis, produk olahan ini membuka peluang Kewirausahaan Sosial, memberikan potensi pendapatan tambahan substansial yang mendukung kemandirian ekonomi keluarga. Secara teoritis, integrasi olahan kelor ke dalam menu harian dan MP-ASI merupakan perubahan perilaku (Behaviour Change) yang esensial dalam mendukung program pencegahan anemia dan stunting. Kesimpulan menunjukkan bahwa edukasi dan pendampingan ini berhasil mencapai dampak ganda: meningkatkan literasi gizi dan memberdayakan ekonomi, sehingga direkomendasikan adanya pendampingan berkelanjutan untuk legalitas dan pemasaran produk.

Kata kunci: Daun Kelor, Stunting, Pangan Lokal, Peningkatan Pendapatan, Desa Mattiro Ulung.

PENDAHULUAN

Stunting merupakan isu kesehatan dan gizi kronis global yang menjadi prioritas utama penanganan di tingkat nasional. Kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi dalam jangka waktu lama, terutama pada 1000 hari pertama kehidupan, tidak hanya berdampak signifikan pada perkembangan fisik, tetapi juga secara kritis memengaruhi kapasitas kognitif dan motorik anak (Ismunandar et al., 2021). Dampak jangka panjang dari tingginya prevalensi stunting adalah penurunan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dan produktivitas bangsa, yang secara makro menghambat pencapaian target pembangunan berkelanjutan.

Fokus intervensi pencegahan stunting sangat ditekankan pada periode krusial Seribu Hari Pertama Kehidupan (1000 HPK), sebagai masa penentu keberhasilan tumbuh kembang anak secara optimal (B. Handayani et al., 2024). Oleh karena itu, diperlukan strategi intervensi gizi spesifik dan sensitif yang terintegrasi, mudah diakses, serta berkelanjutan, yang memanfaatkan potensi sumber daya pangan lokal yang tersedia di masyarakat untuk memastikan pemenuhan gizi yang adekuat.

Di tingkat daerah, permasalahan stunting seringkali diperparah oleh minimnya diversifikasi pangan dan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai potensi gizi dari sumber daya alam di sekitar mereka. Namun, Indonesia memiliki komoditas pangan lokal yang sangat berharga sebagai agen fortifikasi gizi. Salah satu sumber daya yang menonjol adalah Daun Kelor (*Moringa oleifera*), yang diakui secara internasional sebagai tanaman *superfood* dengan potensi luar biasa dalam memerangi malnutrisi dan kekurangan gizi (A. M. Handayani et al., 2019).

Secara ilmiah, profil nutrisi daun kelor sangat superior dan sangat relevan untuk intervensi gizi. Daun kelor terbukti kaya akan makro dan mikronutrien esensial, seperti protein, vitamin C, dan zat besi dalam kadar yang tinggi (Rani et al., 2021). Kandungan nutrisi yang padat ini menjadikannya bahan baku strategis yang efektif dalam pembuatan makanan Pendamping ASI (MP-ASI) untuk balita dan mengatasi anemia gizi pada ibu hamil, yang merupakan faktor risiko langsung terhadap kejadian stunting (Zubair et al., 2024).

Meskipun potensi ketersediaan dan nilai gizinya masif, pemanfaatan daun kelor di tingkat masyarakat, khususnya di pedesaan, masih belum optimal. Keterbatasan pengolahan membuat nilai jual produk olahan kelor menjadi rendah, bahkan sering kali terabaikan. Hal ini menciptakan kesenjangan antara potensi sumber daya dan keterampilan wirausaha masyarakat untuk mengolahnya menjadi produk pangan fungsional yang bernilai ekonomi tinggi (Pradana et al., 2019). Diversifikasi produk kelor menjadi kunci untuk membuka peluang peningkatan pendapatan keluarga.

Berdasarkan analisis permasalahan diatas yaitu masalah gizi (*stunting*) dan masalah ekonomi (pendapatan) pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini diinisiasi oleh Universitas Negeri Makassar dan sebagai mitra yakni Desa Mattiro Ulung, Kabupaten Pangkep. Desa ini dipilih karena adanya potensi sumber daya kelor yang melimpah dan kebutuhan mendesak akan peningkatan literasi gizi dan kemandirian ekonomi. PKM ini dirancang sebagai intervensi yang terintegrasi, yang menggabungkan edukasi kesehatan dan gizi dengan pelatihan pemberdayaan ekonomi melalui pendampingan praktik produksi.

Tujuan utama PKM ini adalah (1) memberikan edukasi gizi dan pendampingan teknis kepada masyarakat dalam membuat diversifikasi pangan lokal berbasis daun kelor yang berkualitas, (2) meningkatkan keterampilan wirausaha sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat, dan (3) secara sinergis mendukung upaya pencegahan stunting di tingkat keluarga. Artikel ini disusun untuk menyajikan secara komprehensif metodologi, hasil pelaksanaan, dan evaluasi efektivitas kegiatan edukasi pendampingan tersebut di Desa Mattiro Ulung.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan dengan menggunakan metode yang terstruktur dan terpadu, yang berfokus pada pendekatan edukatif dan praktik partisipatif. Metode ini dirancang untuk memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan berjalan efektif, sekaligus menghasilkan produk nyata yang dapat berkelanjutan.

17

A. Jenis dan Lokasi Kegiatan

Jenis kegiatan yang diterapkan adalah Pendekatan Partisipatif Berbasis Edukasi dan Demonstrasi Praktik (*Participatory Action Learning*). Pendekatan ini mengedepankan keterlibatan aktif subjek dalam setiap tahapan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi, yang bertujuan untuk membangun rasa kepemilikan program dan memfasilitasi keberlanjutan. Lokasi pelaksanaan PKM adalah Desa Mattiro Ulang, Kecamatan Liukang Tupabbiring Utara, Kabupaten Pangkep, Sulawesi Selatan. Pemilihan lokasi didasarkan pada ketersediaan melimpah komoditas Daun Kelor dan data awal mengenai tantangan gizi serta potensi pengembangan ekonomi masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 hari pada tanggal 07-09 Oktober 2025, yang terbagi dalam empat tahapan utama, mulai dari tahap persiapan hingga monitoring.

B. Sasaran Kegiatan

Sasaran utama dalam kegiatan PKM ini adalah Kelompok Perempuan Produktif, yang terdiri dari Ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Non Produktif yakni Ibu Rumah Tangga di Desa Mattiro Ulang. Pemilihan sasaran ini bersifat strategis karena kelompok ini merupakan penentu utama dalam penyediaan pangan keluarga (pencegahan *stunting*) sekaligus memiliki potensi besar untuk menjadi penggerak ekonomi mikro melalui usaha rumahan. Jumlah peserta yang dilibatkan secara intensif sebanyak 25 orang, dengan kriteria memiliki minat dan komitmen terhadap pengembangan produk pangan lokal.

C. Tahapan Pelaksanaan (Secara Berurutan)

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dibagi menjadi empat tahapan inti, yang dilakukan secara berurutan untuk menjamin efektivitas program:

1. Tahap Persiapan (*Planning and Assessment*)

Tahap ini diawali dengan survei awal (asesmen) untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan gizi masyarakat terkait *stunting* dan keterampilan pengolahan pangan lokal. Tim PKM kemudian melakukan koordinasi dan perizinan dengan Pemerintah Desa dan tokoh masyarakat Mattiro Ulang. Hasil survei digunakan untuk penyusunan materi edukasi dan modul praktik pengolahan Daun Kelor menjadi produk bernilai tambah (misalnya, *nugget* kelor, *cookies* kelor, dan teh celup kelor) yang disesuaikan dengan kebutuhan lokal.

2. Tahap Pelaksanaan Edukasi (*Education and Transfer Knowledge*)

Tahap edukasi dilakukan melalui kombinasi metode ceramah interaktif, diskusi kelompok terfokus, dan penggunaan media visual (brosur dan *booklet*). Materi yang disampaikan meliputi: urgensi pencegahan *stunting* dan 1000 HPK, kandungan gizi spesifik Daun Kelor, serta prinsip dasar sanitasi dan keamanan pangan dalam produksi rumahan.

3. Tahap Pendampingan Praktik Produksi (*Hands-on Training and Standardization*)

Ini adalah tahapan inti PKM berupa demonstrasi dan praktik langsung pembuatan produk pangan berbasis kelor. Peserta didampingi oleh tim ahli untuk menguasai teknik pengolahan, termasuk cara pengeringan dan penanganan kelor yang benar untuk mempertahankan nilai gizi. Fokus utama adalah standarisasi resep agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas rasa, tekstur, dan kandungan gizi yang konsisten, siap untuk dipasarkan.

4. Tahap Evaluasi dan Keberlanjutan (*Evaluation and Sustainability Planning*)

Tahap akhir mencakup evaluasi program melalui kuisioner *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Selain itu, dilakukan evaluasi terhadap mutu produk yang dihasilkan. Aspek keberlanjutan difokuskan pada pendampingan tahap awal pemasaran dan pengurusan izin Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) skala kecil. Pendampingan juga meliputi pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB) untuk memastikan produksi dan pemasaran produk kelor dapat berjalan mandiri dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan edukasi dan pendampingan praktik yang melibatkan 25 orang peserta (Ibu-ibu PKK dan Ibu-ibu Rumah Tangga) di Desa Mattiro Ulen menunjukkan tingkat partisipasi yang sangat tinggi dan respons positif terhadap materi yang disampaikan. Hasil evaluasi menggunakan *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada tingkat pemahaman peserta. Data awal (*pre-test*) menunjukkan rata-rata skor pemahaman tentang pentingnya gizi dan stunting adalah 58,5%. Setelah pelaksanaan edukasi dan praktik, rata-rata skor pemahaman meningkat menjadi 87,2%, yang berarti terjadi peningkatan efektivitas pengetahuan sebesar **28,7%** (Nur & Rahman, 2023).

Peningkatan pengetahuan ini diwujudkan dalam keterampilan praktis. Selama tahapan pendampingan, peserta berhasil menguasai teknik pengolahan daun kelor menjadi tiga jenis produk pangan fungsional: (1) **Tepung Kelor**, yang berfungsi sebagai bahan fortifikasi dasar; (2) **Cookies Sehat Kelor**, sebagai makanan ringan bernilai gizi tinggi yang disukai anak; dan (3) **Teh Celup Kelor**, sebagai minuman kesehatan. Standarisasi resep dilakukan untuk memastikan konsistensi rasa dan daya simpan produk (Putri et al., 2023).



Gambar 1: Dokumentasi Pelaksanaan Praktik Pembuatan Cookies Kelor

Keberhasilan ini mengindikasikan bahwa metode *hands-on training* efektif dalam mentransfer keterampilan pengolahan pangan lokal kepada masyarakat.

1. Analisis Potensi Peningkatan Pendapatan

Kemampuan masyarakat Desa Mattiro Ulung untuk memproduksi pangan olahan berbasis kelor membuka peluang signifikan terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Analisis potensi ekonomi ini dihubungkan dengan konsep Kewirausahaan Sosial (*Social Entrepreneurship*) dan Ekonomi Kreatif. Dalam konteks *Social Entrepreneurship*, kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada keuntungan, tetapi juga mengatasi masalah sosial (stunting) melalui solusi berbasis pasar (produk kelor bernilai jual).

Analisis *cost-benefit* sederhana menunjukkan bahwa potensi keuntungan dari penjualan produk kelor cukup menjanjikan. Sebagai contoh, *Cookies Kelor* dapat diproduksi dengan biaya bahan baku yang relatif rendah mengingat ketersediaan kelor melimpah di desa, namun memiliki nilai jual yang tinggi karena citra *superfood* dan klaim kesehatannya (Winahyu et al., 2023). Apabila setiap peserta mampu memproduksi dan menjual minimal 50 bungkus produk per bulan dengan margin keuntungan rata-rata Rp 5.000,- per bungkus, maka potensi pendapatan tambahan yang dihasilkan per bulan mencapai Rp 250.000,- per keluarga. Ini merupakan peningkatan yang substansial bagi pendapatan mikro keluarga. Oleh karena itu, diversifikasi produk kelor secara langsung mendorong kemandirian ekonomi masyarakat, menjadikannya solusi ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal (Sarman et al., 2024).

2. Pencegahan *Stunting*

Keberhasilan PKM dalam menghasilkan produk olahan kelor memiliki implikasi teoritis dan praktis yang kuat dalam konteks pencegahan stunting. Daun kelor, yang menjadi fokus edukasi, adalah sumber penting zat besi dan protein (Rasdianah & Makkulawu, 2024). Secara deduktif-teoritis, konsumsi zat besi yang memadai sangat krusial untuk mencegah anemia gizi pada ibu hamil dan balita, yang merupakan faktor risiko utama stunting (Wadu et al., 2021). Produk seperti *Cookies Kelor* dan Fortifikasi Tepung Kelor didorong untuk digunakan sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI).



Gambar 2: Produk Olahan Kelor yang Siap Dipasarkan

Kegiatan edukasi berhasil meyakinkan peserta tentang pentingnya perubahan perilaku (*Behaviour Change*) dalam konsumsi pangan. Pemahaman ini sangat penting karena program penanggulangan stunting tidak hanya bergantung pada ketersediaan gizi, tetapi juga pada kebiasaan konsumsi dan praktik pengasuhan yang benar. Dengan mengintegrasikan kelor ke dalam menu harian dan MP-ASI, masyarakat Desa Mattiro Ulang secara aktif berpartisipasi dalam intervensi gizi spesifik (fortifikasi pangan rumahan) dan sensitif (edukasi gizi), sejalan dengan rekomendasi program kesehatan nasional untuk penanggulangan stunting. Hasil temuan ini menegaskan peran pangan lokal yang terjangkau sebagai instrumen efektif dalam mengatasi tantangan gizi di tingkat akar rumput (Husnah et al., 2024).

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) berupa edukasi dan pendampingan pembuatan pangan lokal berbasis Daun Kelor di Desa Mattiro Ulang, Kabupaten Pangkep, telah berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan secara efektif. Keberhasilan ini ditunjukkan melalui peningkatan signifikan pada pengetahuan dan keterampilan peserta (Ibu-ibu PKK dan Kader Posyandu), yang dibuktikan dengan kenaikan rata-rata skor pemahaman sebesar 28,7% setelah pelaksanaan program. Peningkatan pengetahuan ini diwujudkan dalam kemampuan praktis peserta untuk mengolah kelor menjadi produk pangan fungsional yang bernilai tambah seperti Cookies Sehat Kelor. Secara keseluruhan, PKM ini terbukti mampu mentransfer teknologi pengolahan pangan lokal, dari yang bersifat tradisional menjadi produk siap komersial, sehingga memberikan landasan yang kuat bagi terbentuknya kelompok usaha bersama.

Dampak PKM ini bersifat ganda, menyentuh aspek kesehatan (gizi) dan ekonomi (pendapatan). Dari perspektif gizi, program ini berhasil menginduksi perubahan perilaku masyarakat Desa Mattiro Ulang dengan mengintegrasikan asupan kelor sumber penting zat besi dan protein ke dalam menu harian dan MP-ASI, yang secara teoritis mendukung upaya pencegahan stunting dan anemia. Dari sisi ekonomi, kemampuan produksi produk olahan kelor bernilai jual tinggi membuka peluang peningkatan pendapatan keluarga dan mendorong lahirnya Kewirausahaan Sosial di desa tersebut. Untuk menjamin keberlanjutan dampak positif ini, direkomendasikan adanya pendampingan berkelanjutan dari pihak terkait, khususnya dalam aspek pengurusan legalitas produk (P-IRT) dan strategi pemasaran digital, agar kelompok usaha yang terbentuk dapat beroperasi secara mandiri dan memperluas jangkauan pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Handayani, A. M., Firdaus, F. N., Aziz, F. F., Birnanda, Y. E., Dewanti, R. A., & Azizah, D. N. (2019). Pelatihan Pembuatan Buridor (Bubur Instan Daun Kelor) Sebagai MPa-Asi B2SA Di Desa Tanjung Kecamatan Mangli Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 4(1), 2–5.
- Handayani, B., Moedjiherwati, T., & Arianto, B. (2024). Pelatihan Pembuatan Makanan Lokal Perdesaan Berbasis Daun Kelor Di Desa Koroncong Kabupaten Pandeglang. *Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 88–97.

- Husnah, N., Abeng, A. T., & Hamang, S. H. (2024). Peduli Stunting Dengan Pelatihan Pengolahan Makanan Dari Daun Kelor Bagi Kader Kesehatan Di Desa Tonasa Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Journal of Human And Education*, 4(3), 471–477.
- Ismunandar, I., Mulyadin, M., & Triyadi, A. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Makanan Ringan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Panggi Kota Bima. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 236–242.
- Nur, A., & Rahman, I. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Sulamadaha Dengan Pelatihan Pembuatan Kapsul Daun Kelor Untuk Meningkatkan Kualitas Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Abdi Insani*, 10(September), 1793–1802.
- Pradana, D. L. C., Revina, R., & Rifkia, V. (2019). Pelatihan Pembuatan Teh Daun Kelor Sebagai Antioksidan Dan Pencegah Diabetes Bagi Masyarakat Kampung Utan Depok. *Keberlanjutan Program Pemberdayaan Masyarakat Era Revolusi Industri 4.0*, 201–206.
- Putri, M. K., Sari, E. J. M., & Fajri, M. A. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Cookies Sehat Peningkat Gizi Dan Pencegahan Stunting Di Desa Timbulharjo, Yogyakarta. *Epmas: Edukasi Dan Pengabdian Masyarakat*, III, 27–34.
- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., & Darmasetiawan, N. K. (2021). Pelatihan Pembuatan Produk Makanan Berbasis Daun Kelor untuk Pemenuhan Gizi Balita di Desa Bogo Bojonegoro. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3).
- Rasdianah, N., & Makkulawu, A. (2024). Pelatihan Pengolahan Biskuit Daun Kelor Sebagai Makanan Pendamping Pencegahan Stunting Di Desa Mananggu, Kabupaten Boalemo, Gorontalo. *Kumawula : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1).
- Sarman, F., Apriyanto, Y., Utami, S., Cantika, N., & Gulo, W. G. N. (2024). Pendampingan Masyarakat Dalam Pengolahan Mie dan Teh Daun Kelor. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 720–724.
- 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. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 4(April), 87–90.
- Winahyu, D. A., Fatmawati, R., Putri, S. N., & Safitri, N. K. D. A. (2023). Pengabdian masyarakat tentang gizi daun kelor Diah. *JOURNAL OF Public Health Concerns*, 3(1), 13–18.
- Zubair, M. S., Musnina, W. O. S., Widodo, A., Zainal, A. P., Jamaluddin, & Yuyun, Y. (2024). Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh di Desa Tosale. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*.