

## Penyuluhan, Peragaan Pembuatan Pangan Fungsional Berbahan Kelor (*Moringa oleifera*) untuk Pencegahan *Stunting* di Kelurahan Kemirimuka, Kecamatan Beji, Depok

Albert Jackson Yang<sup>1,3</sup>, Fri Rahmawati<sup>1,3\*</sup>, Maria Bintang<sup>1,3</sup>, Marina Silalahi<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup>Departemen Biokimia, Fakultas Kedokteran, Universitas Kristen Indonesia

<sup>2</sup>Prodi Pendidikan Biologi, Universitas Kristen Indonesia

<sup>3</sup> Pusat Studi Herbal Medik dan Biodiversitas, Universitas Kristen Indonesia

\*Corresponding author: [fri.rahmawati@uki.ac.id](mailto:fri.rahmawati@uki.ac.id)

### Abstrak

*Stunting* masih menjadi masalah gizi utama yang dihadapi masyarakat Indonesia. Dari hasil PKM terdahulu, di RW 17 Kemirimuka, Depok masih terdapat kasus *stunting* 11.11 % dari balita yang hadir pada saat kegiatan tersebut. Salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam menurunkan angka kejadian *stunting* adalah pemberian pangan fungsional seperti daun kelor (*Moringa oleifera*). Daun kelor memiliki kandungan vitamin C, kalsium,  $\beta$ -karoten, potasium dan protein yang tinggi. PkM ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan, peragaan pembuatan pangan fungsional dari daun kelor dan pengukuran antropometri dalam memantau status gizi balita di Posyandu Cempaka RW 17 Kelurahan Kemirimuka, Kecamatan Beji, Depok. Metode penyuluhan 4 tahapan yaitu ceramah, peragaan pembuatan puding berbahan kelor, pengisian kuisioner tentang organoleptik puding, dan pengukuran antropometri balita. Berdasarkan pengisian kuisioner diketahui bahwa pembuatan puding berbahan dasar daun kelor mudah dilakukan dengan bahan-bahan yang sederhana dan mudah diperoleh, memiliki cita rasa yang enak dan bentuk yang menarik sehingga disukai oleh balita. Hasil pengukuran antropometri diketahui sebagian besar balita di Posyandu Cempaka RW 17 Kel. Kemirimuka Kec. Beji Kota Depok-Jawa Barat memiliki gizi baik (normal) dan tidak ditemui responden balita yang memiliki gizi kurang/buruk serta tidak terdapat *stunting*.

**Kata Kunci:** Kelor, Kelurahan Kemirimuka, *Stunting*

### Abstract

*Stunting* is still a major nutritional problem faced by the Indonesian people. From the results of the previous PKM, in RW 17 Kemirimuka there were still cases of *stunting* 11.11% of toddlers who attended the activity. One effort that can be made to reduce the incidence of *stunting* is to provide functional foods such as Moringa leaves (*Moringa oleifera*). Moringa leaves have high vitamin C, calcium, beta-carotene, potassium and protein content, this PKM aims to provide counseling, demonstration of making functional food from Moringa leaves and anthropometric measurements in monitoring the nutritional status of toddlers at Posyandu Cempaka RW 17 Kemirimuka Village, Beji District, Depok. The 4-stage counseling method is a lecture, demonstration of making pudding from Moringa, filling out a questionnaire about the organoleptic of pudding, and measuring the anthropometry of toddlers. Based on filling out the questionnaire, it is known that making pudding from Moringa leaves is easy to do with simple and easily obtained ingredients, has a delicious taste and an attractive shape so that it is liked by toddlers. The results of anthropometric measurements show that most toddlers at Posyandu Cempaka RW 17, Kemirimuka Village, Beji District, Depok City-West Java have good (normal) nutrition and no toddler respondents were found to have poor/bad nutrition and there was no *stunting*.

**Keywords:** Kemirimuka Village, Moringa, *Stunting*

## PENDAHULUAN

Kelurahan Kemirimuka, Kecamatan Beji, Kota Depok, berpenduduk sebanyak 32.762 orang, terdiri dari laki-laki sebanyak 16.680 dan perempuan sebanyak 16.082. Tingkat pendidikan masyarakat Kelurahan Kemirimuka adalah sekolah dasar (SD) sebanyak 3.541 orang, Sekolah Menengah Pertama (SMP) sebanyak 4.000 orang dan Sekolah Menengah Atas (SMA) sebanyak 11.301 orang. Berdasarkan data tersebut terdapat 13.920 orang warga Kelurahan Kemirimuka yang tidak diketahui tingkat pendidikannya (Dinas dukcapil Depok, 2021). Berdasarkan hasil pengukuran antropometri yaitu berat badan dan tinggi badan balita dalam rangkaian kegiatan PkM Pusat Studi Herbal Medik dan Biodiversitas (PSHMB), UKI pada Sabtu, 18 Maret 2023 di Posyandu Cempaka RW 17 Kelurahan Kemirimuka, Kecamatan Beji, Depok diketahui bahwa sebagian besar balita bergizi normal dan bergizi lebih, namun masih terdapat balita yang mengalami *stunting* (Rahmawati *et al* 2023).

Pusat Studi Herbal Medik dan Biodiversitas (PSHMB) UKI merupakan salah satu pusat studi yang berada di bawah Lembaga Penelitian

Pengabdian Masyarakat (LPPM) UKI. Visi PSHMB UKI adalah menyelenggarakan penelitian dengan keunggulan pada *stunting* dan penyakit tropis. Salah satu implementasi dari hasil penelitian dari PSHMB adalah melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) berupa penyuluhan, peragaan pembuatan pangan fungsional dan pengukuran antropometri untuk mengetahui status gizi balita dalam rangka mencegah *stunting*.

Pangan fungsional mempunyai fungsi fisiologis tertentu, terbukti tidak membahayakan dan aman bagi kesehatan. Konsumsi pangan fungsional sebagai investasi kesehatan manusia dikonsumsi oleh siapa saja, dengan harus memenuhi kriteria terkait dasar (ilmiah) klaim kesehatan, takaran dan keamanan konsumsi serta bentuk penyajian yang harus berbeda dengan produk obat-obatan. Pangan fungsional dapat memberikan efek fungsional saat dikonsumsi setelah dilakukan pengolahan maupun setelah dikombinasikan dengan pangan fungsional lainnya. Banyak bahan yang berasal dari alam yang selain dapat digunakan sebagai pangan fungsional, salah satunya adalah pemanfaatan daun kelor untuk mengatasi *stunting*

(Handito *et al* 2020). Kelor sering disebut sebagai tumbuhan “ajaib” (*The Miracle Tree*) atau pohon ajaib karena terbukti secara alamiah merupakan sumber gizi berkhasiat obat (Marhaeni 2021; Rate *et al* 2023). Silalahi (2018) melaporkan bahwa *M. oleifera* memiliki berbagai efek terapi sebagai anti-mikroba, antikanker, hepatoprotektif, anti diabetes mellitus, dan antioksidan, menghambat menopause.

Moyo *et al* (2009) melaporkan bahwa daun kelor kaya akan mineral seperti kalsium (3,65%), phosorus (0,3%), magnesium (0,5%), kalium (1,5%), natrium (0,164%), belerang (0,63%), seng (13,03 mg/kg), tembaga (8,25%), mangan (86,8 mg/kg), zat besi (490 mg/kg) dan selenium (363 mg/kg). Daun kelor memiliki kandungan vitamin C, kalsium, beta-karoten, potasium dan protein yang tinggi, Selain itu daun kelor yang dimasak akan menghasilkan zat besi yang dapat diserap oleh tubuh 3 kali lebih tinggi dibandingkan dengan daun kelor segar (Handito *et al* 2020).



**Gambar 1. Tumbuhan kelor (*Moringa oleifera*) dengan daun majemuk**

Afrika dan Asia daun kelor direkomendasikan sebagai suplemen yang kaya akan zat gizi untuk ibu dan anak pada masa pertumbuhan. Semua bagian dari tanaman kelor memiliki nilai gizi, berkhasiat untuk kesehatan dan manfaat di bidang industri. Konsumsi daun kelor merupakan salah satu alternatif untuk mengatasi kasus gizi buruk di Indonesia, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah penambahan bubuk daun kelor dalam formula makanan (Letlora *et al* 2020).

Kelor merupakan tumbuhan indogenous Asia Selatan, namun sudah lama diperkenalkan di Indonesia (Gambar 1). Secara empirik terlihat, bahwa berbagai masyarakat lokal di Indonesia telah memanfaatkan daun kelor sebagai bahan sayur maupun olahan pangan lainnya seperti kukis dan biskuit.

Salah satu bentuk olahan daun kelor sebagai bahan pangan fungsional

adalah puding/agar-agar yang biasanya banyak diminati oleh anak-anak. Kombinasi antara bahan puding dengan olahan daun Kelor akan menambah nilai nutrisi puding dan juga menjadi daya tarik anak-anak untuk mengkonsumsi karena memiliki warna yang menarik.

#### **METODE**

Metode penyuluhan 4 tahapan yaitu ceramah, peragaan pembuatan puding berbahan Kelor, pengisian kuesioner tentang organoleptik puding, dan pengukuran antropometri balita.

##### **a. Ceramah dan penyuluhan manfaat Kelor**

Ceramah tentang kandungan nutrisi dan cara pengolahan daun kelor dilakukan pada ibu-ibu yang masih memiliki anak balita. Pangan fungsional yang digunakan sebagai materi penyuluhan dan bahan baku adalah daun Kelor. Penyuluhan dilakukan dengan bantuan poster *banner* (Gambar 2).



**Gambar 2. Ceramah dan Penyuluhan Kesehatan manfaat dan kandungan nutrisi dari daun kelor**

b. Demo/Peragaan Pembuatan Pangan Fungsional berbahan Kelor Daun kelor dapat dimanfaatkan dalam berbagai bentuk makanan, salah satunya menjadi puding/agar-agar. Pemilihan pembuatan Kelor menjadi bahan utama puding didasarkan pada selain bernilai gizi tinggi, daun kelor juga mudah perolehan dan diolah, serta harganya yang terjangkau. Bahan-bahan dan cara pembuatan puding daun Kelor adalah sebagai berikut:

##### **Bahan- bahan**

- Daun Kelor segar (20 gr)
- Susu cair tanpa perasa/ santan kekentalan sedang (400 ml)
- Gula pasir (170 gr)
- Bubuk agar-agar 1 saset (7 gr)
- Sari daun pandan dari 10 lembar daun pandan (100 ml)
- Air (350 ml)

##### **Cara membuat puding Kelor**

- Daun kelor segar dipisahkan dari batang lalu cuci dan bersihkan dengan baik
- Daun kelor dimasukkan ke dalam *blender* dan ditambahkan susu/santan, air dan sari pandan lalu dihaluskan.
- Kemudian ke dalam panci dimasukkan semua bahan yang telah dihaluskan dengan *blender*, agar-agar dan gula pasir.

- Campuran adonan dimasak menggunakan api kecil, sesekali aduk hingga mendidih, lalu diangkat.
- Adonan puding yang telah panas-panas kuku atau hingga uap panasnya hilang dituangkan ke dalam cetakan, lalu didinginkan pada suhu ruang dan siap dikonsumsi.

c. Pembagian kuesioner untuk mengetahui organoleptik dari puding Kelor

Puding yang dibuat dibagikan ke balita yang sudah mendapatkan makanan tambahan ASI (MPASI) dan orang tua/wali balita, kemudian meminta orang tua/wali balita untuk mengisi kuissoner terkait pembuatan makanan fungsional berbahan kelor yang diperagakan (puding Kelor) seperti Tabel 1.

**Tabel 1. Kuesioner puding Kelor**

No.	Pernyataan	Pilihan	
		Iya	Tidak
1	Pembuatan puding Kelor mudah dilakukan		
2	Bahan-bahan pembuatan puding Kelor sederhana dan mudah diperoleh		
3	Puding Kelor memiliki rasa yang enak		
4	Puding Kelor memiliki bentuk yang menarik		
5	Puding Kelor disukai oleh balita yang sudah bisa makan		

d. Pengukuran Antropometri Balita

Pengukuran antropometri dilakukan dengan berkoordinasi dengan petugas Puskesmas (Bidan) dan kader PKK. Pengukuran yaitu pengukuran berat badan dalam satuan kilogram (Kg) menggunakan timbangan badan merek Camry, sedangkan tinggi badan diukur dengan meteran yang dinyatakan dalam meter (m) dengan alat Microtoise Staturmeter Gea.

Prosedur pengukuran tinggi badan dapat dilakukan menggunakan metode microtoise dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- Lepas alas kaki, topi, ikat rambut, dan aksesoris lainnya agar tidak mempengaruhi pengukuran.
- Berdiri tegak, pandangan lurus ke depan, membelakangi tembok atau alat vertikal yang lurus, dan tidak terhalang oleh benda apapun. Pastikan lantai datar dan keras.
- Pastikan bagian kepala, punggung, bokong dan tumit, menempel pada permukaan tembok atau alat, agar membantu anak berdiri dengan posisi tegak, dan pandangan lurus ke depan,
- Microtoise ditarik hingga menyentuh rambut dan pas menyentuh kepala.
- Mencatat hasil pengukuran.

- Anak yang belum bisa berdiri diukur menggunakan papan ukur yang memiliki skala ukuran.

Pengukuran berat badan dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- Lepas sepatu dan aksesoris lainnya, agar tidak mempengaruhi berat badan saat ditimbang
- Berdiri tegak di atas, tengah timbangan
- Tunggu sejenak, baru mencatat mencatat angka yang tertera di bawah panah
- Sedangkan anak yang berusia kurang dari 2 tahun atau belum dapat berdiri dapat ditimbang menggunakan timbangan bayi.
- Kunjungan monitoring ke Posyandu dilakukan setelah 1 bulan kegiatan berupa pengukuran antropometri dan diskusi dengan orang tua/wali balita terkait penerapan pemberian bahan pangan fungsional pada balita yang sehat ataupun *stunting* di Posyandu Cempaka.

### **Analisa Data**

Analisa data dilakukan secara kualitatif dengan menggunakan statistika deskriptif.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Karakteristik Proses Kegiatan**

Kegiatan PkM PSHMB dilakukan bekerjasama dengan Kelurahan Kemirimuka dengan MoU berlangsung selama 2 tahun. Kegiatan PkM dilakukan di Posyandu Cempaka RW 17 Kelurahan Kemirimuka, Kecamatan Beji, Depok. Kegiatan yang dilakukan meliputi penyuluhan kesehatan dengan topik “Potensi Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dalam Mencegah *Stunting*”, pembuatan dan pembagian puding Kelor, pengukuran antropometri pada balita serta pembagian pohon tanaman Kelor kepada orang tua/wali balita di Posyandu Cempaka. Kegiatan PkM tersebut melibatkan 4 orang staf pengajar UKI dan dibantu oleh para kader Posyandu Cempaka, kegiatan juga dihadiri oleh ketua RW 17 dan Kepala Puskesmas Kemirimuka Kecamatan Beji, Depok-JABAR (Gambar 3).

Kegiatan PkM yang dilakukan menargetkan peserta sebanyak 50 orang balita. Kegiatan PkM diawali dengan kata sambutan dari ketua PSMHB UKI, kemudian dilanjutkan dengan pembukaan oleh Ketua RW 17 Kel. Kemirimuka Kec. Beji Kota Depok. Kegiatan penyuluhan kesehatan dengan topik “Potensi Kelor (*M.*

*oleifera*) dalam mencegah *stunting*" seperti terlihat pada Gambar 2. Pembuatan dan pemberian puding kelor dilakukan dengan mengikuti langkah yang telah dijelaskan sebelumnya. Gambar 4 menunjukkan daun Kelor dan puding kelor. Pengukuran antropometri yang meliputi pengukuran tinggi badan dan penimbangan berat badan balita (Gambar 6). Pemberian tanaman Kelor kepada orang tua/wali balita yang datang ke posyandu, dengan tujuan pohon tersebut ditanam di lingkungan sekitar sehingga akses perolehannya semakin mudah (Gambar 7).



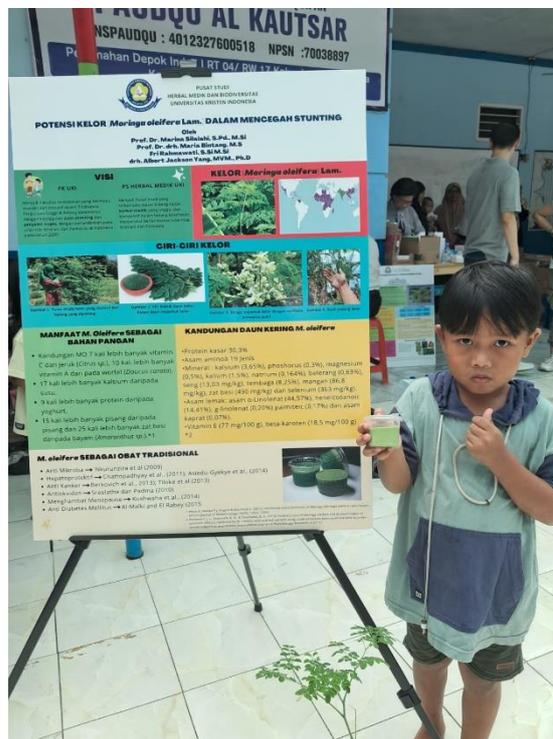
**Gambar 3. Tim PkM PSHMB UKI dengan Ketua RW 17. Kepala Puskesmas dan Kader Posyandu Cempaka RW 17. Kemirimuka Kecamatan Beji, Depok-JABAR**

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner terkait pengenalan puding kelor sebagai salah satu pangan fungsional pencegah *stunting* yang diisi oleh para orang tua atau wali balita di Posyandu Cempaka RW 17 Kel. Kemirimuka Kec. Beji Kota Depok diketahui bahwa pembuatan puding Kelor mudah dilakukan, bahan-bahan

pembuatan puding Kelor sederhana dan mudah diperoleh, kemudian puding kelor memiliki rasa yang enak dan bentuknya menarik sehingga puding kelor disukai oleh para balita yang mengkonsumsinya (Gambar 5).



**Gambar 4. Daun Kelor sebagai Bahan Baku Puding (Kiri) dan Puding Siap Saji (Kanan)**



**Gambar 4. Anak Balita Sedang Memegang Puding Kelor yang Siap Dikomsumsi**



**Gambar 5. Ibu Memberi Puding Kelor pada Anak Balita**

Status gizi anak balita ditentukan berdasarkan umur, berat badan (BB) dan tinggi badan (TB) atau panjang badan (PB). Variabel BB dan TB/PB anak balita disajikan dalam bentuk tiga indeks antropometri, yaitu BB/U, TB/U, dan BB/TB (Irawati A *et al*, Riskesda 2013). Pada kegiatan PkM pengukuran antropometri yang dilakukan meliputi penimbangan berat badan dan pengukuran tinggi badan balita (Gambar 6).



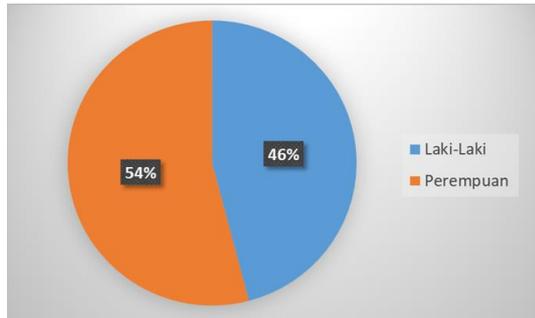
**Gambar 6. Pengukuran Tinggi Badan (kiri) dan Berat Badan Balita (kanan)**



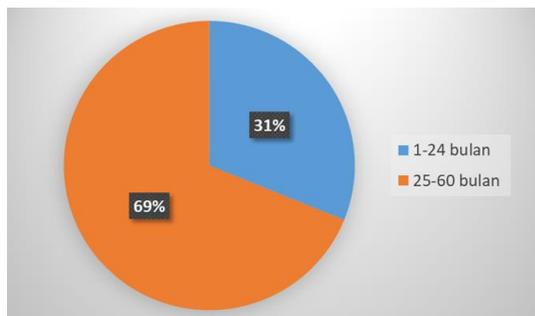
**Gambar 7. Ibu yang Memiliki Anak Balita Diberi Bibit Kelor**

#### **B. Gambaran Antropometri Balita**

Sebanyak 61 orang balita yang terdapat di Posyandu Cepamka dengan jumlah perempuan sebanyak 54% dan laki-laki sebanyak 46% (Gambar 8). Berdasarkan rentang usia responden diketahui bahwa responden memiliki rentang usia 1 bulan sampai 60 bulan. Rentang usia responden (balita) dikelompokkan dalam 2 batas umur yaitu 2 tahun (1-24 bulan) dan di atas 2 tahun (25-60 bulan) seperti yang terlihat pada Gambar 9.



**Gambar 8 Diagram Persentase Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin**

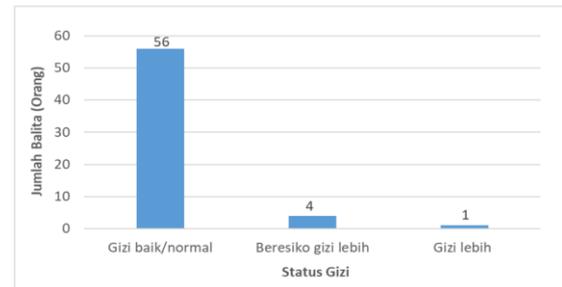


**Gambar 9 Diagram Persentase Rentang Usia Responden**

Berdasarkan Gambar 9 diketahui rentang usia 25-60 bulan merupakan responden balita yang paling banyak di Posyandu Cempaka yaitu sebesar 69%, sedangkan balita dengan rentang usia 1-24 bulan hanya terdapat sebesar 31%.

Pemeriksaan fisik utama pada *stunting* berupa pengukuran antropometrik, salah satunya adalah pengukuran Berat Badan dibandingkan Tinggi Badan (BB/TB). Status gizi responden berdasarkan pengukuran Berat Badan dibandingkan Tinggi Badan (BB/TB) di Posyandu Cempaka dapat dikelompokkan menjadi 3 kriteria yaitu gizi baik, beresiko gizi lebih dan gizi lebih. Hasil status gizi responden di

Posyandu Cempaka dapat dilihat pada Gambar 10.

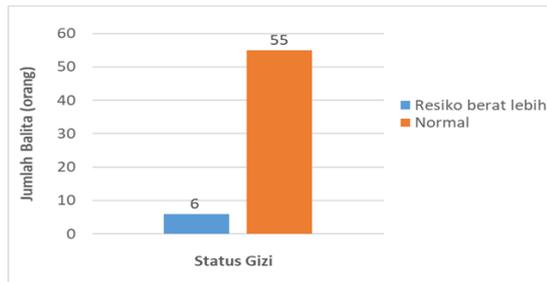


**Gambar 10 Diagram Status Gizi Responden Berdasarkan Berat Badan Menurut Panjang / Tinggi Badan**

Penentuan status gizi berdasarkan berat badan menurut tinggi atau panjang, diketahui sebagian besar responden memiliki status gizi baik (normal) yaitu sebanyak 56 orang (91.8%). Sedangkan pada responden balita di Posyandu Cempaka juga terdapat balita dengan beresiko gizi lebih dan gizi lebih yaitu masing-masing sebanyak 4 orang (6.6%) dan 1 orang (1.6%). Pada balita di Posyandu Cempaka RW 17 Kel. Kemirimuka Kec. Beji Kota Depok tidak ditemukan balita yang memiliki status gizi buruk maupun gizi kurang.

Indeks standar antropometri anak dengan parameter pengukuran Berat Badan (BB)/Umur (U) digunakan untuk menilai anak dengan berat badan kurang (*underweight*) atau sangat kurang (*severely underweight*), tetapi tidak dapat digunakan untuk mengklasifikasikan anak gemuk atau sangat gemuk (Peraturan Menkes

Tahun 2020). Pengukuran BB/U pada responden balita di Posyandu Cempaka RW 17 Kel. Kemirimuka Kec. Beji Kota Depok dapat dilihat pada Gambar 11.



**Gambar 11 Diagram Status Gizi Responen Berdasarkan Berat Badan / Umur**

Berdasarkan Gambar 11 diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki berat badan normal yaitu sebanyak 55 orang (90.16%), namun juga ditemukan responden yang memiliki resiko berat lebih yaitu sebanyak 6 orang (9.84%). Pada pengukuran berat badan tidak ditemukan responden yang memiliki berat badan kurang dan sangat kurang. Pengukuran status gizi berdasarkan Tinggi badan (TB) atau panjang badan (PB) per umur (PB/U atau TB/U) menggambarkan pertumbuhan panjang atau tinggi badan anak berdasarkan umurnya. Pengukuran tersebut dapat mengidentifikasi anak-anak yang pendek (*stunted*) atau sangat pendek (*severely stunted*), yang disebabkan oleh gizi kurang dalam waktu lama atau sering sakit. Hasil

pengukuran pada balita di Posyandu Cempaka RW 17 Kel. Kemirimuka Kec. Beji Kota Depok menunjukkan bahwa semua balita memiliki tinggi atau panjang badan normal, dan tidak ada ditemukan balita yang mengalami *stunting*.

## SIMPULAN

Berdasarkan pengisian kuisioner diketahui bahwa pembuatan puding berbahan dasar daun kelor mudah dilakukan dengan bahan-bahan yang sederhana dan mudah diperoleh, memiliki cita rasa yang enak dan bentuk yang menarik sehingga disukai oleh balita. Sementara data dari hasil pengukuran antropometri diketahui sebagian besar balita di Posyandu Cempaka RW 17 Kel. Kemirimuka Kec. Beji Kota Depok-JABAR memiliki gizi baik (normal) dan tidak ditemui responden balita yang memiliki gizi kurang/ buruk serta tidak terdapat *stunting*.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya dengan baik kegiatan PKM PSHMB UKI yang bekerjasama dengan Puskesmas dan Kelurahan Kemirimuka Kecamatan Beji, Depok-JABAR.

## REFERENSI

- Dinas Kependudukan dan Cacatan Sipil Kota Depok. Profil Perkembangan Kependudukan Kota Depok Tahun 2020 [Internet]. 2021. Available from: <https://cms.depok.go.id/upload/file/032196752cec1ae1587940273a5e20ad.pdf>
- Handito D, Saloko, S, Cicilia S, Siska, Al. Pangan Fungsional. Mataram: Mataram University Press. 2020
- Kementrian Kesehatan RI. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar 2018 [Internet]. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kementrian Kesehatan RI; p. 2019. Available from: <https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/3514/1/Laporan%20Risikesdas%202018%20Nasional.pdf>
- Letlora, JAS, Sineke, J, Purba RB. Bubuk Daun Kelor Sebagai Formula Makanan Balita Stunting. *Gizido*. 2020;12(2):105–12.
- Liziawati M, Martina R, Zakiati U, Zakiah, Yuliandi, Hendrajadi J. Profil Kesehatan Kota Depok Tahun 2021 [Internet]. Depok: Dinas Kesehatan Kota Depok; 2022.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Standar Antropometri Anak. Jakarta. 2020.
- Rahmawati F, Bintang M, Yang AJ, Sormin E. Penyuluhan Pencegahan Stunting dan Pengukuran Antropometri di Posyandu Cempaka RW “A” Kelurahan Kemirimuka, Kecamatan Beji, Depok-Jawa Barat. *J ComunitÃ Serv*. 2023;5(2):1391–9
- Rate S, Ishak S, Sutriningsih S, Safitri O, Dewanti R, Herman H, et al. Karakteristik Biskuit Berbahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*). *J Kesehat Ilm Indones*. 2023;8(2):225–36.
- Silalahi, M. (2020). Pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) sebagai bahan obat tradisional dan bahan pangan. *Majalah Sainstekes*, 7(2): 107-116.