

Pengembangan Pukis Kelor sebagai Solusi Gizi dan Peningkatan Nilai Ekonomi di Desa Jedong Cangkring Prambon

Amanda Amellia Putri^{1*}, Thesa Jeane Gabriela Wuda Raga¹, Linda Evania¹, Maria Gracia Novianti¹,
Rr. Aulifia Sari Hersyah Putri¹, Herni Setyawati², Ivan Charles Seran Kalu²

¹⁻²Program Studi DIII Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Anwar Medika, Indonesia.

*Corresponding Author: seranirvan0608@gmail.com

Recieved : 13 Agustus 2026; Revised : 19 Agustus 2026; Accepted : 26 Agustus 2026

ABSTRAK

Permasalahan gizi di Indonesia masih menjadi isu penting yang memerlukan upaya inovatif melalui optimalisasi pemanfaatan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi. Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu komoditas lokal yang kaya akan protein, vitamin, mineral, serta senyawa antioksidan sehingga berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan fungsional yang bernilai gizi dan ekonomi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Jedong Cangkring mengenai pemanfaatan daun kelor melalui pengembangan produk pukis kelor sebagai alternatif pangan bergizi sekaligus peluang usaha berbasis potensi lokal. Metode pelaksanaan meliputi kegiatan sosialisasi dan edukasi yang dilakukan melalui penyampaian materi, pemutaran video proses pembuatan pukis kelor, penggunaan media edukasi, diskusi interaktif, serta evaluasi menggunakan instrumen pre-test dan post-test. Kegiatan diikuti oleh 33 peserta yang didominasi kelompok usia 17–40 tahun (54,5%) dengan tingkat pendidikan terbanyak pada jenjang SMA/SMK (57,6%). Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan tingkat pengetahuan peserta setelah pelaksanaan edukasi, yang ditunjukkan oleh meningkatnya proporsi peserta dengan kategori pengetahuan baik dari 54,5% pada pre-test menjadi 69,7% pada post-test, disertai penurunan jumlah peserta pada kategori pengetahuan sedang dan kurang. Temuan tersebut mengindikasikan bahwa program edukasi mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai bahan baku pukis efektif dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat. Oleh karena itu, pengembangan pukis kelor berpotensi menjadi salah satu strategi dalam mendukung perbaikan status gizi masyarakat sekaligus meningkatkan nilai tambah ekonomi melalui pemanfaatan pangan lokal.

Kata Kunci: *Moringa oleifera*, Daun kelor, Pukis kelor, Edukasi masyarakat, Status gizi.

ABSTRACT

Nutritional issues in Indonesia remain a critical concern requiring innovative approaches, specifically through the optimized use of nutrient-rich local foods. Moringa leaves (*Moringa oleifera*) are a local commodity abundant in protein, vitamins, minerals, and antioxidants, making them a promising raw material for functional food products with both nutritional and economic value. This initiative aimed to enhance the knowledge of the Jedong Cangkring village community regarding Moringa leaf utilization by developing "Moringa pukis" (a traditional Indonesian cake) as a nutritious food alternative and a local-resource-based

business opportunity. The implementation method involved outreach and educational activities, including presentations, a video demonstration of the pukis production process, the use of educational materials, interactive discussions, and evaluations using pre-test and post-test instruments. Thirty-three participants attended the event; the majority were aged 17–40 (54.5%), and most held a high school or vocational high school (SMA/SMK) education level (57.6%). Evaluation results demonstrated an increase in participants' knowledge following the educational session; the proportion of participants in the "good knowledge" category rose from 54.5% in the pre-test to 69.7% in the post-test, accompanied by a decrease in the number of participants in the "moderate" and "poor" knowledge categories. These findings indicate that the educational program on using Moringa leaves as an ingredient for pukis was effective in improving community knowledge. Consequently, the development of Moringa pukis holds potential as a strategy to support the improvement of community nutritional status while simultaneously increasing economic value through the utilization of local food resources.

Keywords: *Moringa oleifera, Moringa leaves, Moringa pukis cake, Public education, Nutritional status.*

LATAR BELAKANG

Persoalan gizi masih sebagai perhatian krusial pada pembangunan kesehatan warga di Indonesia. Pola konsumsi masyarakat yang belum seimbang menyebabkan masih rendahnya asupan protein, vitamin, mineral, dan serat pada berbagai kelompok usia. Kurangnya pemanfaatan bahan pangan lokal bergizi juga menjadi galat satu faktor yang memengaruhi kualitas konsumsi warga. Kondisi ini dapat berdampak pada menurunnya daya tahan tubuh, produktivitas, serta kualitas kesehatan masyarakat secara umum (Asparian, 2020). Oleh karena itu, diperlukan inovasi pangan berbasis bahan lokal yang tidak hanya bergizi tetapi juga mudah diterima oleh masyarakat.

Pemerintah Indonesia sudah melakukan aneka macam upaya dalam menaikkan kualitas gizi warga melalui acara diversifikasi pangan serta pemanfaatan pangan lokal. Program tersebut bertujuan untuk mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan tertentu sekaligus meningkatkan konsumsi makanan bergizi seimbang. Selain itu, pemerintah juga mendorong pemberdayaan masyarakat melalui edukasi pengolahan pangan lokal yang bernilai gizi dan ekonomi tinggi (Direktorat Panganekaragaman Konsumsi Pangan, 2025). Upaya ini memberikan bahwa pengembangan produk pangan lokal bisa sebagai solusi dalam menaikkan kesehatan warga sekaligus mendukung ketahanan pangan daerah.

Galat satu tumbuhan lokal yang mempunyai potensi akbar menjadi bahan pangan bergizi artinya daun kelor (*Moringa oleifera*). Daun kelor dikenal mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi, seperti protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, dan antioksidan yang berguna bagi kesehatan tubuh. Selain dipergunakan menjadi bahan pangan, kelor pula dimanfaatkan menjadi tumbuhan herbal sebab mempunyai aktivitas antioksidan, antiinflamasi, serta membantu menaikkan daya tahan tubuh (Leone et al., 2015). Kandungan gizi yang melimpah mengakibatkan daun kelor berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan inovatif yang sehat dan bernilai jual. (Suryatim Pratiwi et al., 2023).

Galat satu bentuk pengembangan pangan berbasis kelor yang bisa diterima warga ialah pukis kelor. Pukis adalah jajanan tradisional yang mempunyai cita rasa manis serta tekstur lembut sehingga digemari oleh banyak sekali kalangan. Penambahan daun kelor diproduksi pukis diharapkan dapat mempertinggi nilai gizi tanpa mengurangi daya terima konsumen. Selain itu, pengolahan daun kelor sebagai produk pangan terkini juga bisa menaikkan nilai tambah komoditas lokal serta membuka peluang usaha baru bagi rakyat. Inovasi ini sebagai langkah strategis dalam

memperkenalkan pangan sehat berbasis bahan lokal pada warga secara lebih luas. (Dwi Kurniawan et al., 2020).

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat Desa Jedong Cangkring mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan bergizi dan bernilai ekonomi. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut.

1. Penyampaian Materi

Tim memberikan edukasi mengenai kandungan gizi daun kelor, manfaatnya bagi kesehatan, serta potensi ekonominya sebagai bahan baku produk pangan inovatif, khususnya pukis kelor.

2. Pemaparan Video Pembuatan Pukis Kelor

Peserta diberikan tayangan video yang menjelaskan proses pembuatan pukis kelor mulai dari persiapan bahan, pembuatan adonan, penambahan daun kelor, proses pemanggangan, hingga penyajian produk.

3. Penggunaan Media Edukasi

Penyampaian materi didukung dengan media visual berupa poster, leaflet, dan slide presentasi yang berisi informasi mengenai manfaat daun kelor, resep pembuatan pukis kelor, teknik pengemasan, serta peluang usaha berbasis produk olahan kelor.

4. Diskusi Interaktif dan Konsultasi

Peserta diberikan kesempatan untuk berdiskusi dan berkonsultasi mengenai budidaya kelor, teknik pengolahan pukis kelor, pengemasan produk, serta strategi pemasaran sehingga mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat.

5. Evaluasi dan Keberlanjutan Program

Evaluasi dilakukan memakai pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta tentang manfaat daun kelor, proses pembuatan pukis kelor, dan peluang usaha. Selain itu, dilakukan observasi serta sesi tanya jawab sebagai evaluasi tambahan. Keberlanjutan program didukung melalui pendampingan bersama pemerintah desa dan kader masyarakat, penyediaan media edukasi, serta pembentukan grup komunikasi sebagai sarana konsultasi terkait produksi, pengemasan, dan pemasaran produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Jedong Cangkring dilakukan melalui serangkaian kegiatan edukasi mengenai pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahan pangan bergizi dan bernilai ekonomi. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai kandungan gizi dan manfaat daun kelor, kemudian dilanjutkan dengan pemaparan video proses pembuatan pukis kelor. Peserta juga diberikan media edukasi berupa poster, leaflet, dan slide presentasi serta kesempatan untuk berdiskusi mengenai pengolahan, pengemasan, dan peluang pengembangan produk pukis kelor. Rangkaian kegiatan tersebut bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan inovatif.

Pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan partisipasi aktif masyarakat Desa Jedong Cangkring. Dokumentasi kegiatan menunjukkan proses penyampaian materi dan interaksi antara tim pengabdian dengan peserta selama kegiatan berlangsung. Dokumentasi ini menggambarkan keterlibatan peserta dalam menerima informasi dan mengikuti rangkaian edukasi mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai bahan baku pukis. Gambar 1 menyajikan dokumentasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Jedong Cangkring.



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Jedong Cangkring

Tabel 1. Karakteristik Peserta Berdasarkan Usia dan Pendidikan (n=33)

Kategori	Frekwensi (n)	Prosentase (%)
	18	54,5
	13	39,4
	2	6,1
SD	0	0
SMP	11	33,3
SMA/SMK	19	57,6
Diploma/S1	3	9,1

Tabel 2. Perbandingan Hasil Pre-test dan Post-test (n=33)

Kategori	Pre-test		Post-test	
	Frekwensi (n)	Prosentase (%)	Frekwensi (n)	Prosentase (%)
Baik	18	54,5	23	67,7
Sedang	8	24,2	6	18,2
Kurang	7	21,2	4	12,1

Kegiatan edukasi tentang pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) menjadi bahan standar pukis kelor bertujuan buat meningkatkan pengetahuan warga sekaligus mendorong pemanfaatan pangan lokal yang mempunyai nilai gizi tinggi. Berdasarkan karakteristik peserta, mayoritas berada pada rentang usia 17–40 tahun (54,5%) dan memiliki tingkat pendidikan SMA/SMK (57,6%). Kelompok usia produktif umumnya memiliki kemampuan yang lebih baik dalam menerima informasi baru serta lebih terbuka terhadap inovasi, termasuk inovasi produk pangan berbasis bahan lokal. Tingkat pendidikan yang relatif baik juga berkontribusi terhadap kemudahan peserta dalam memahami materi edukasi yang diberikan sehingga proses transfer pengetahuan dapat berlangsung secara optimal. (Suryatim Pratiwi et al., 2023).

Peningkatan pengetahuan peserta terlihat dari hasil perbandingan pre-test dan post-test. Sebelum pelaksanaan edukasi, peserta menggunakan kategori pengetahuan baik berjumlah 18 orang (54,5%), lalu meningkat menjadi 23 orang (69,7%) sesudah kegiatan berlangsung. kebalikannya, jumlah peserta menggunakan

kategori pengetahuan sedang serta kurang mengalami penurunan. hasil tadi memberikan bahwa metode edukasi yg diterapkan bisa menaikkan pemahaman warga tentang kandungan gizi daun kelor, proses pembuatan pukis kelor, dan potensi pengembangannya menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Menurut teori pendidikan kesehatan, peningkatan pengetahuan merupakan salah satu indikator keberhasilan suatu program edukasi karena pengetahuan menjadi dasar terbentuknya sikap dan perilaku seseorang dalam menerapkan informasi yang telah diperoleh. (Suryatim Pratiwi et al., 2023).

Keberhasilan program edukasi juga dipengaruhi oleh metode penyampaian yang memadukan ceramah, media visual berupa video, poster, leaflet, serta diskusi interaktif. Penggunaan berbagai media pembelajaran mampu meningkatkan daya tarik peserta, mempermudah pemahaman materi, dan membantu proses mengingat informasi. Selain itu, adanya sesi diskusi menyampaikan kesempatan pada peserta buat mengklarifikasi isu yang belum dipahami sehingga proses pembelajaran menjadi lebih efektif. Pendekatan edukasi yang bersifat partisipatif diketahui mampu meningkatkan efektivitas penyampaian pesan kesehatan dibandingkan metode ceramah semata. (Gopalakrishnan et al., 2016).

Daun kelor dipilih menjadi bahan primer sebab mempunyai kandungan zat gizi yang sangat lengkap, diantaranya protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, kalium, dan banyak sekali senyawa antioksidan mirip flavonoid dan polifenol. Kandungan tadi membuahakan daun kelor berpotensi menjadi pangan fungsional yang dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi warga . Pengolahan daun kelor menjadi pukis ialah galat satu bentuk diversifikasi pangan yang bertujuan menaikkan daya terima warga terhadap konsumsi kelor tanpa mengurangi nilai gizinya. Produk pukis dipilih sebab ialah jajanan tradisional yang sudah dikenal luas sehingga diharapkan lebih praktis diterima oleh berbagai kelompok usia. (Darmin, 2025).

Selain memberikan manfaat dari aspek kesehatan, pengembangan pukis kelor juga memiliki potensi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Pemanfaatan daun kelor sebagai bahan baku produk olahan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal sekaligus membuka peluang usaha skala rumah tangga. Apabila dikembangkan secara berkelanjutan melalui dukungan pemerintah desa dan kelompok masyarakat, produk ini berpotensi menjadi salah satu produk unggulan desa yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus mendukung program diversifikasi pangan nasional. (Darmin, 2025; Suryatim Pratiwi et al., 2023).

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa edukasi mengenai pemanfaatan daun kelor melalui inovasi pukis kelor efektif meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Jedong Cangkring. Peningkatan pengetahuan tersebut diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong perubahan perilaku masyarakat untuk memanfaatkan bahan pangan lokal yang bergizi serta mengembangkan peluang usaha berbasis potensi desa sehingga dapat memberikan manfaat bagi kesehatan maupun kesejahteraan masyarakat. (Gopalakrishnan et al., 2016; Suryatim Pratiwi et al., 2023).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Pelaksanaan kegiatan edukasi tentang pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) menjadi bahan standar pukis kelor terbukti bisa menaikkan pengetahuan warga Desa Jedong Cangkring terkait manfaat gizi daun kelor, teknik pengolahan sebagai produk pangan inovatif, dan potensi pengembangannya menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi. Peningkatan taraf pengetahuan peserta ditunjukkan melalui hasil evaluasi pre-test dan post-test yang menunjukkan bertambahnya jumlah peserta menggunakan kategori pengetahuan baik dan menurunnya jumlah peserta pada kategori pengetahuan sedang dan kurang. Temuan ini menandakan bahwa pendekatan edukasi yang memadukan penyampaian materi, media pembelajaran, serta diskusi interaktif efektif dalam menaikkan pemahaman warga. Oleh sebab itu, pengembangan pukis kelor bisa sebagai salah satu cara lain pemanfaatan pangan lokal yang tak hanya berkontribusi terhadap peningkatan kualitas gizi warga, namun juga berpotensi mendukung pemberdayaan ekonomi serta pengembangan usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Saran

Program edukasi mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai bahan baku pukis kelor diharapkan dapat dilanjutkan secara berkesinambungan melalui kegiatan pendampingan kepada masyarakat, terutama dalam aspek produksi, pengemasan, pemasaran, dan pengembangan usaha. Pemerintah desa bersama kader masyarakat diharapkan dapat mendukung pembentukan kelompok usaha berbasis olahan daun kelor sehingga produk yang dihasilkan memiliki nilai tambah dan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, perlu dilakukan penilaian secara terpolat untuk mengetahui keberlanjutan penerapan pengetahuan yang sudah diberikan

dan dampaknya terhadap peningkatan konsumsi pangan bergizi serta pemberdayaan ekonomi warga . Ke depan, kegiatan serupa juga dapat dikembangkan dengan inovasi berbagai produk olahan daun kelor lainnya agar pemanfaatan potensi pangan lokal semakin optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih pada Pemerintah Desa Jedong Cangkring bersama semua perangkat desa yang sudah memberikan izin, dukungan, dan fasilitas selama pelaksanaan kegiatan pengabdian pada warga . Ucapan terima kasih pula disampaikan pada semua warga Desa Jedong Cangkring yang sudah berpartisipasi aktif dalam aktivitas edukasi serta menyampaikan antusiasme yang tinggi selama aplikasi acara. Selain itu, penulis menyampaikan apresiasi pada semua anggota tim pengabdian , dosen pembimbing, serta seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, kolaborasi, serta dukungan sehingga kegiatan ini bisa terealisasi dengan baik dan menyampaikan manfaat bagi warga .

DAFTAR PUSTAKA

- Darmin, (2025). Informasi Artikel A B S T R A K. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (Jpkmn)*, 6(2), 1619–1624. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.V6i2.5767>.
- Asparian, E. S. E. W. (2020). Admin,+20+Asparian+293+--+305 (1). *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 09, 2, 293–295.
- Direktorat Penganekaragaman Konsumsi Pangan, T. (2025).
- Dwi Kurniawan, K., Tri Pangesthi, L., Bahar, A., Tata Boga, P., Negeri Surabaya, U., Seni Kuliner, M., Kelor, T., & Gizi, K. (2020). Jurnal Tata Boga Keanekaragaman Pangan Berbasis Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *JTB*, 9(2), 795–806. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). *Moringa Oleifera: A Review On Nutritive Importance And Its Medicinal Application*. In *Food Science And Human Wellness* (Vol. 5, Number 2, Pp. 49–56). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>.
- Leone, A., Spada, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Aristil, J., & Bertoli, S. (2015). Cultivation, Genetic, Ethnopharmacology, Phytochemistry And Pharmacology Of *Moringa Oleifera* Leaves: An Overview. In *International Journal Of Molecular Sciences* (Vol. 16, Number 6, Pp. 12791–12835). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/ijms160612791>.
- Suryatim Pratiwi, Y., Handayani, S., & Zulfiana, Y. (2023). Edukasi Peningkatan Pengetahuan Tentang Penggunaan Sayur Bening Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Pelancar Asi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(2), 1177–1180.