

Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Pangan Lokal Berbasis Daun Kelor untuk Mendukung Pencegahan Stunting di Desa Biyengan

Ananda Salsabila^{1*}, Annisa nur fadhilah², Sefi Yanti Rahmasari³, Tasfia Ramadhani⁴

^{1,2,3,4}Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta, Indonesia, Jl. Pandawa, Dusun IV, Pucangan, Kec. Kartasura, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah, Indonesia

E-mail: anandasalsabila@gmail.com

*Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerk.in.v5i1.8049>

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 27 Sep 2026

Revised: 03 Oct 2026

Accepted: 26 Oct 2026

Kata Kunci:

Daun Kelor, Pangan Lokal, Puding, Pemberdayaan Masyarakat.

Keywords

Moringa Leaves, Local Food, Pudding, Community Empowerment.



ABSTRACT

Pemanfaatan pangan lokal merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pilihan makanan yang beragam bagi keluarga, khususnya balita. Daun kelor merupakan salah satu tanaman lokal yang mudah ditemukan dan memiliki potensi untuk diolah menjadi pangan yang lebih menarik. Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan lokal melalui pembuatan puding kelor serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan sederhana di rumah. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dan edukatif melalui observasi, identifikasi potensi, edukasi, demonstrasi, praktik pembuatan puding, pendampingan, serta evaluasi. Kegiatan dilaksanakan bersama masyarakat, keluarga yang memiliki balita, dan kader Posyandu di Dukuh Biyengan, Desa Karangduren, Kecamatan Kebonarum, Kabupaten Klaten. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat memperoleh pengetahuan dan pengalaman dalam mengolah daun kelor menjadi puding yang sederhana, memiliki tekstur lembut, dan dapat digunakan sebagai salah satu pilihan kudapan. Pengenalan produk melalui kegiatan Posyandu juga mendapat respons positif dari masyarakat. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal dapat menjadi bentuk pemberdayaan masyarakat sekaligus mendukung edukasi mengenai keberagaman pangan dalam upaya mendukung pencegahan stunting.

*Utilizing local food sources is one strategy to broaden public awareness regarding diverse dietary options for families, particularly for toddlers. Moringa leaves, for instance, are a locally available plant with the potential to be transformed into more appealing food products. This initiative aimed to introduce the use of Moringa leaves as a local food ingredient—specifically by making Moringa pudding—while enhancing the community's knowledge and skills in preparing simple, homemade food. The approach was participatory and educational, involving observation, identification of local potential, education, demonstrations, hands-on pudding preparation, ongoing guidance, and evaluation. The activities were carried out in collaboration with local residents, families with toddlers, and *Posyandu* (integrated healthcare post) volunteers in Biyengan Hamlet, Karangduren Village, Kebonarum District, Klaten Regency. The results indicate that the community gained knowledge and practical experience in processing Moringa leaves into a simple, soft-textured pudding, which can serve as a healthy snack option. Introducing this product through *Posyandu* activities also garnered a positive response from the community. This initiative demonstrates that the use of local food can serve as a form of community empowerment, while simultaneously supporting education on dietary diversity as part of efforts to prevent stunting..*



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Paska Aulia et al. (2026), Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Pangan Lokal Berbasis Daun Kelor untuk Mendukung Pencegahan Stunting di Desa Biyengan 5(2).<https://doi.org/10.31004/jerk.in.v5i2.8049>

PENDAHULUAN

Pemenuhan kebutuhan gizi pada masa pertumbuhan anak merupakan salah satu aspek penting dalam mendukung tumbuh kembang balita. Masa balita membutuhkan asupan makanan yang beragam dan bergizi agar kebutuhan energi dan zat gizi anak dapat **terpenuhi (Setiaarwati & Wahyudin, 2024)**. Salah satu permasalahan yang berkaitan dengan pemenuhan gizi anak adalah stunting. Pencegahan stunting tidak hanya berkaitan dengan penanganan ketika anak telah mengalami gangguan pertumbuhan, tetapi juga membutuhkan upaya promotif dan preventif melalui peningkatan pengetahuan keluarga serta pemanfaatan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar **(Falensya, 2025)**.

Desa Karangduren, Kecamatan Kebonarum, Kabupaten Klaten memiliki potensi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dalam mendukung kehidupan masyarakat. Salah satu potensi tersebut adalah tanaman daun kelor. Dalam kegiatan KKN Tematik Kelompok 26190, pemanfaatan daun kelor telah diperkenalkan sebagai salah satu bentuk pemanfaatan pangan lokal melalui pemberian camilan sehat berupa puding kelor.

Daun kelor dapat dikembangkan menjadi berbagai bentuk olahan makanan sehingga pemanfaatannya tidak terbatas pada konsumsi secara langsung. Berdasarkan bahan pengembangan produk kelompok, daun kelor diolah menjadi puding dengan bahan tambahan berupa susu cair, agar-agar, gula merah atau gula aren, santan bubuk, vanili, garam, dan daun pandan. Pengolahan tersebut dilakukan untuk menghasilkan makanan dengan tekstur lembut dan rasa yang lebih mudah diterima, terutama oleh anak-anak **(Maryam et al., 2024)**. Puding daun kelor dipilih sebagai bentuk inovasi karena teksturnya lembut dan mudah dikonsumsi. Penggunaan susu dan vanili juga dapat membantu mengurangi aroma langu yang terdapat pada daun kelor sehingga produk lebih menarik untuk dikonsumsi. Dengan demikian, pengolahan daun kelor menjadi puding dapat menjadi salah satu cara untuk mengenalkan pangan lokal kepada masyarakat sekaligus meningkatkan variasi makanan yang dapat diberikan kepada balita.

Pemanfaatan pangan lokal melalui pemberdayaan masyarakat memiliki arti penting karena masyarakat tidak hanya ditempatkan sebagai penerima program, tetapi juga sebagai pihak yang dapat mengembangkan dan menerapkan pengetahuan yang diperoleh **(Sujianto et al., 2024)**. Pendekatan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan KKN Kelompok 26190 juga menempatkan masyarakat sebagai subjek dan mitra dalam proses identifikasi kebutuhan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi kegiatan. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini difokuskan pada inovasi pangan lokal berbasis daun kelor melalui pembuatan puding kelor. Kegiatan diarahkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan daun kelor sebagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi kudapan bagi balita. Dengan adanya inovasi tersebut, masyarakat diharapkan memiliki alternatif dalam memanfaatkan potensi pangan lokal untuk mendukung pola konsumsi yang lebih beragam dan mendukung upaya pencegahan stunting.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Tematik Kelompok 26190 UIN Raden Mas Said Surakarta di wilayah Desa Karangduren, Kecamatan Kebonarum, Kabupaten Klaten, khususnya masyarakat Dukuh Biyengan. Kegiatan dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat dan pihak yang berkaitan dengan kegiatan kesehatan masyarakat, khususnya keluarga yang memiliki balita serta kader Posyandu.

Metode pengabdian menggunakan pendekatan partisipatif, edukatif, dan kolaboratif. Pendekatan tersebut disesuaikan dengan metode pelaksanaan KKN Kelompok 26190 yang menempatkan masyarakat sebagai subjek sekaligus mitra dalam kegiatan pengabdian. Tahapan kegiatan dalam pengembangan inovasi pangan lokal berbasis daun kelor meliputi tiga tahapan. Tahapan kegiatan diawali dengan observasi dan identifikasi potensi yang dilakukan untuk mengetahui kondisi lingkungan serta sumber pangan lokal yang tersedia di masyarakat. Berdasarkan hasil observasi, daun kelor dipilih sebagai salah satu bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi olahan makanan. Kegiatan selanjutnya berupa edukasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan serta pentingnya menyediakan makanan yang beragam dan bergizi bagi balita. Edukasi disampaikan dengan bahasa sederhana agar mudah dipahami oleh masyarakat dan keluarga balita. Selanjutnya, masyarakat diajak untuk mempraktikkan secara langsung proses pengolahan daun kelor. Daun kelor

terlebih dahulu dipetik dari tangkainya, dicuci, kemudian direbus selama kurang lebih dua menit. Setelah ditiriskan, daun kelor diblender dengan sedikit susu atau air matang hingga halus dan kemudian disaring untuk memperoleh tekstur yang lebih lembut. Susu atau santan selanjutnya dimasukkan ke dalam panci bersama agar-agar, gula, garam, vanili, dan daun pandan, kemudian dipanaskan. Setelah itu, puree atau sari daun kelor dimasukkan ke dalam adonan dan dimasak hingga mendidih. Adonan yang telah matang kemudian dituangkan ke dalam cetakan dan didiamkan selama kurang lebih satu hingga dua jam hingga mengeras menjadi puding.

Tahap terakhir adalah pendampingan dan evaluasi yang dilakukan untuk memastikan masyarakat memahami tahapan pengolahan dan mampu memanfaatkan daun kelor sebagai salah satu bahan pangan lokal. Pendampingan dilakukan selama proses praktik agar masyarakat dapat mengikuti setiap tahapan pembuatan dengan benar. Evaluasi dilakukan dengan melihat pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal, kemampuan mengikuti proses pembuatan puding daun kelor, serta penerimaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Melalui tahapan tersebut, kegiatan pengabdian tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga memberikan pengalaman praktik kepada masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih menarik dan mudah dimanfaatkan. Tahap akhir ini dilakukan melalui monitoring dan evaluasi untuk mengetahui keterlaksanaan, partisipasi, kendala, manfaat, serta keberlanjutan program (**Muhtifah & Muskania, 2019**). Hasil kegiatan selanjutnya diserahkan kepada pihak desa sebagai bentuk keberlanjutan dan pertanggungjawaban pelaksanaan pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Daun Kelor sebagai Pangan Lokal

Daun kelor merupakan salah satu potensi pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan oleh masyarakat Desa Biyengan. Keberadaan tanaman kelor di lingkungan masyarakat menjadi peluang untuk mengenalkan pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di sekitar sebagai bagian dari upaya meningkatkan variasi makanan keluarga, khususnya makanan yang dapat diberikan kepada balita. Identifikasi potensi ini menjadi tahap awal dalam kegiatan pemberdayaan karena masyarakat tidak hanya diperkenalkan pada keberadaan daun kelor sebagai tanaman, tetapi juga didorong untuk melihat kemungkinan pengolahannya menjadi produk makanan yang lebih menarik dan mudah dikonsumsi (Kusumawardhani et al., 2025).

Pemanfaatan daun kelor kemudian dikembangkan melalui inovasi pengolahan menjadi puding kelor. Pemilihan puding sebagai bentuk olahan didasarkan pada karakteristiknya yang memiliki tekstur lembut, sehingga lebih mudah dikonsumsi dan dapat menjadi salah satu alternatif kudapan bagi balita. Dalam proses pembuatannya, daun kelor dikombinasikan dengan bahan lain seperti susu cair, agar-agar, gula merah atau gula aren, santan bubuk, vanili, garam, dan daun pandan. Penggunaan bahan tambahan tersebut tidak hanya bertujuan menghasilkan tekstur dan rasa yang lebih sesuai, tetapi juga membuat olahan daun kelor menjadi lebih menarik sehingga dapat meningkatkan penerimaan terhadap pangan lokal. Inovasi ini menunjukkan bahwa bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat diolah menjadi bentuk makanan yang lebih bervariasi. Kegiatan tersebut juga menunjukkan adanya hubungan antara pemanfaatan pangan lokal dan pemberdayaan masyarakat. Masyarakat dilibatkan dalam proses pengenalan bahan, pemberian informasi mengenai pemanfaatan daun kelor, serta praktik pengolahan puding kelor. Keterlibatan tersebut penting karena tujuan kegiatan bukan sekadar menghasilkan produk puding, tetapi memberikan pengetahuan dan keterampilan yang dapat diterapkan kembali oleh masyarakat setelah kegiatan KKN selesai. Dengan adanya keterlibatan secara langsung, masyarakat memperoleh pengalaman mengenai cara mengolah daun kelor menjadi makanan yang lebih menarik dan dapat dikembangkan sesuai dengan kondisi serta kebutuhan keluarga.

Berkaitan dengan upaya mendukung pencegahan stunting, pemanfaatan daun kelor melalui inovasi pangan lokal dapat diposisikan sebagai salah satu bentuk kegiatan promotif dan preventif dalam meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya variasi pangan bagi balita. Kegiatan ini tidak dimaksudkan untuk membuktikan bahwa konsumsi puding kelor secara langsung dapat mencegah stunting, karena kegiatan KKN tidak melakukan pengukuran status gizi atau perubahan pertumbuhan balita. Namun, melalui pengenalan alternatif olahan pangan lokal dan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolahnya, kegiatan ini dapat mendukung upaya masyarakat untuk menyediakan pilihan makanan yang lebih beragam bagi anak. Oleh karena itu, inovasi puding daun kelor menjadi

salah satu bentuk pemberdayaan yang menghubungkan potensi pangan lokal dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mendukung pola konsumsi yang lebih beragam sebagai bagian dari upaya pencegahan stunting.

Edukasi Pemanfaatan Daun Kelor untuk Mendukung Pemenuhan Gizi Balita

Kegiatan edukasi diarahkan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pemenuhan kebutuhan gizi balita melalui pemberian makanan yang beragam dan bergizi. Pada kegiatan ini, daun kelor diperkenalkan sebagai salah satu bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan yang lebih menarik bagi anak. Edukasi diberikan dengan menjelaskan bahwa pemanfaatan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar dapat menjadi salah satu alternatif dalam meningkatkan variasi makanan keluarga, terutama makanan selingan yang diberikan kepada balita.

Daun kelor dipilih karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan memiliki kandungan zat gizi, antara lain protein, serat, vitamin, serta mineral seperti kalsium dan zat besi. Kandungan tersebut menjadikan daun kelor berpotensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari makanan yang beragam (Kusumawardhani et al., 2025). Namun, dalam kegiatan ini daun kelor tidak diposisikan sebagai satu-satunya sumber pemenuhan gizi atau sebagai obat untuk mencegah stunting. Pemanfaatannya diarahkan sebagai salah satu bahan pangan lokal yang dapat melengkapi keberagaman makanan anak. Oleh karena itu, edukasi juga menekankan bahwa pemenuhan gizi balita tetap membutuhkan makanan yang beragam dan seimbang sesuai kebutuhan anak.

Sebagai bentuk penerapan materi edukasi, masyarakat diperkenalkan pada pengolahan daun kelor menjadi puding. Puding dipilih karena memiliki tekstur yang lembut dan relatif mudah dikonsumsi oleh anak. Dalam pengolahannya, daun kelor dikombinasikan dengan susu, agar-agar, gula merah atau gula aren, santan bubuk, vanili, garam, dan daun pandan. Penggunaan bahan tambahan tersebut menghasilkan olahan dengan tekstur, rasa, dan aroma yang lebih sesuai untuk dikonsumsi sebagai kudapan. Susu dan vanili juga digunakan untuk membantu mengurangi aroma langu dari daun kelor sehingga produk menjadi lebih menarik bagi anak yang efektif. Untuk menjaga keberlangsungan kegiatan, diperlukan dukungan orang tua dan masyarakat agar anak-anak dapat mengikuti kegiatan secara lebih rutin.



Gambar 1. Edukasi Pemanfaatan Daun Kelor sebagai Pangan Lokal

Pelaksanaan edukasi tidak berhenti pada penyampaian informasi, tetapi dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik pengolahan. Masyarakat dapat melihat secara langsung tahapan pengolahan mulai dari pemilihan dan pencucian daun kelor, perebusan, penghalusan, penyaringan, pencampuran bahan, pemasakan, hingga pencetakan puding. Praktik secara langsung tersebut memberikan pengalaman kepada masyarakat sehingga pengetahuan yang diperoleh tidak hanya bersifat teoritis, tetapi dapat diterapkan kembali di lingkungan keluarga. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan lokal sekaligus keterampilan dalam mengolahnya menjadi produk makanan yang lebih menarik. Kegiatan ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat karena masyarakat tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi juga terlibat dalam proses pengolahan dan memperoleh keterampilan yang dapat dikembangkan secara mandiri. Dalam konteks pencegahan stunting, peningkatan pengetahuan dan keterampilan tersebut diharapkan dapat mendukung kesadaran masyarakat untuk menyediakan makanan yang lebih beragam bagi balita. Dengan demikian, edukasi pemanfaatan daun kelor menjadi salah satu bagian dari upaya promotif dan preventif melalui pemanfaatan potensi pangan lokal.

Inovasi Puding Daun Kelor

Inovasi utama dalam kegiatan pengabdian ini adalah pengolahan daun kelor menjadi puding sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan lokal. Inovasi tersebut dilakukan dengan mengubah daun

kelor yang umumnya dimanfaatkan sebagai sayuran menjadi produk olahan dengan bentuk, tekstur, rasa, dan cara penyajian yang berbeda. Pengolahan ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik masyarakat dalam memanfaatkan daun kelor sebagai bahan pangan, terutama sebagai salah satu alternatif makanan selingan bagi balita.

Pemilihan puding sebagai bentuk inovasi didasarkan pada karakteristik produk yang memiliki tekstur lembut, rasa yang dapat disesuaikan, serta mudah disajikan dan dikonsumsi. Karakteristik tersebut menjadikan puding sebagai salah satu bentuk olahan yang relatif mudah diperkenalkan kepada keluarga yang memiliki balita. Selain itu, pengolahan daun kelor menjadi puding dapat menjadi alternatif dalam meningkatkan variasi konsumsi daun kelor yang sebelumnya lebih umum diolah sebagai sayuran (Niswar et al., 2025). Dengan mengolahnya menjadi bentuk makanan yang berbeda, masyarakat memperoleh pilihan lain dalam memanfaatkan tanaman kelor yang tersedia di lingkungan sekitar.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan puding terdiri atas dua genggam daun kelor, satu bungkus agar-agar plain berukuran 7 gram, 500 ml susu cair full cream, 80 gram gula merah atau gula aren, 20 gram santan bubuk, vanili secukupnya, setengah sendok teh garam, dan daun pandan secukupnya. Daun kelor terlebih dahulu dipisahkan dari tangkainya, kemudian dicuci hingga bersih dan direbus selama kurang lebih dua menit. Setelah ditiriskan, daun kelor dihaluskan menggunakan blender dengan sedikit susu atau air matang, kemudian disaring untuk memperoleh sari daun kelor yang lebih lembut. Selanjutnya, susu cair dicampurkan dengan agar-agar, gula merah atau gula aren, santan bubuk, garam, vanili, dan daun pandan. Campuran tersebut dimasak sambil diaduk hingga mendidih. Setelah itu, sari daun kelor dimasukkan ke dalam adonan dan diaduk hingga tercampur secara merata. Adonan kemudian dituangkan ke dalam cetakan dan didiamkan selama kurang lebih satu sampai dua jam hingga mengeras menjadi puding. Penggunaan susu, santan bubuk, gula, dan vanili dalam pengolahan merupakan bagian dari upaya menghasilkan karakteristik produk yang lebih sesuai dengan penerimaan konsumen. Daun kelor memiliki aroma dan cita rasa khas yang bagi sebagian orang kurang disukai. Oleh karena itu, kombinasi bahan tersebut diharapkan dapat menghasilkan cita rasa dan aroma yang lebih dapat diterima, terutama sebagai makanan selingan. Sementara itu, agar-agar berfungsi sebagai bahan pembentuk gel sehingga menghasilkan tekstur puding yang padat namun tetap lembut dan mudah dikonsumsi. Dengan demikian, inovasi tidak hanya terletak pada perubahan bentuk daun kelor menjadi puding, tetapi juga pada upaya memodifikasi karakteristik produk.

Proses pembuatan puding daun kelor diawali dengan mempersiapkan daun kelor yang masih layak digunakan. Daun dipisahkan dari tangkainya, kemudian dicuci hingga bersih. Selanjutnya, daun kelor direbus selama kurang lebih dua menit dan ditiriskan. Daun yang telah direbus kemudian dihaluskan menggunakan blender dengan sedikit susu atau air matang hingga diperoleh hasil yang halus. Hasil penghalusan selanjutnya disaring untuk memperoleh sari daun kelor yang lebih lembut sehingga dapat tercampur dengan baik ke dalam adonan puding. Tahap berikutnya adalah pembuatan adonan dasar puding. Susu cair, agar-agar, gula merah atau gula aren, santan bubuk, vanili, garam, dan daun pandan dimasukkan ke dalam panci. Campuran tersebut dipanaskan menggunakan api sedang sambil diaduk secara terus-menerus agar seluruh bahan tercampur merata dan tidak menggumpal. Setelah campuran mendidih, sari daun kelor dimasukkan ke dalam adonan dan kembali diaduk hingga tercampur secara merata. Adonan kemudian dimasak kembali hingga mendidih, setelah itu api dimatikan. Adonan puding yang telah matang selanjutnya dituangkan ke dalam cetakan. Puding didiamkan selama kurang lebih satu sampai dua jam hingga mengeras. Puding yang telah mengeras kemudian dikeluarkan dari cetakan dan siap disajikan.

Proses pengolahan daun Kelor menghasilkan perubahan dari daun kelor yang umumnya dikonsumsi sebagai sayuran menjadi produk makanan dengan bentuk, tekstur, cita rasa, dan cara penyajian yang berbeda. Inovasi ini memberikan contoh kepada masyarakat bahwa bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar dapat dikembangkan menjadi produk pangan yang lebih bervariasi melalui proses pengolahan yang sederhana. Keseluruhan proses pembuatan puding daun kelor relatif sederhana karena menggunakan bahan yang mudah diperoleh serta peralatan rumah tangga seperti panci, blender, saringan, dan cetakan. Kondisi tersebut menjadi salah satu faktor yang mendukung penerapan inovasi oleh masyarakat secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk puding daun kelor, tetapi juga memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat dalam mengolah potensi pangan lokal menjadi makanan yang lebih beragam (Maryam et al., 2024).



Gambar 3. Produk Puding Daun Kelor

Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, puding daun kelor tidak diposisikan sebagai makanan yang secara langsung dapat mencegah atau mengatasi stunting. Produk ini lebih tepat ditempatkan sebagai salah satu alternatif olahan pangan lokal yang dapat mendukung keberagaman makanan dan pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat. Melalui kegiatan praktik pengolahan, masyarakat diharapkan memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dapat diterapkan kembali di lingkungan keluarga, termasuk dalam menyediakan makanan selingan yang beragam bagi balita. Berdasarkan pelaksanaan kegiatan, inovasi puding daun kelor memberikan contoh sederhana mengenai cara meningkatkan nilai guna pangan lokal yang tersedia di lingkungan sekitar. Masyarakat tidak hanya memperoleh informasi mengenai pemanfaatan daun kelor, tetapi juga melihat dan mempraktikkan secara langsung bagaimana bahan tersebut dapat dikembangkan menjadi produk makanan. Proses tersebut menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal tidak selalu membutuhkan teknologi yang kompleks, tetapi dapat dilakukan melalui pengolahan sederhana yang sesuai dengan kemampuan, bahan, peralatan, dan kebiasaan masyarakat.

Inovasi puding daun kelor juga memiliki keterkaitan dengan pemberdayaan masyarakat karena pengetahuan dan keterampilan pengolahan yang diberikan dapat diterapkan kembali di lingkungan keluarga. Masyarakat memperoleh alternatif pemanfaatan tanaman lokal sekaligus keterampilan untuk mengolahnya menjadi makanan yang lebih beragam. Oleh karena itu, inovasi puding daun kelor dapat menjadi salah satu bentuk kegiatan edukatif dalam pemanfaatan pangan lokal dan peningkatan keberagaman pangan keluarga sebagai bagian dari upaya mendukung pemenuhan kebutuhan gizi anak.

Puding Kelor sebagai Alternatif Makanan Balita

Puding daun kelor yang dihasilkan dalam kegiatan KKN Kelompok 26190 diarahkan sebagai salah satu alternatif kudapan atau makanan selingan bagi balita. Sasaran kegiatan terutama ditujukan kepada balita dan keluarga yang mengikuti kegiatan Posyandu. Pemilihan puding sebagai bentuk olahan dilakukan karena memiliki tekstur yang lembut, mudah disajikan, serta dapat menjadi bentuk pengenalan pangan lokal kepada anak dengan cara yang lebih menarik. Daun kelor yang sebelumnya lebih umum dikonsumsi sebagai sayuran diolah menjadi produk dengan bentuk dan cita rasa yang berbeda sehingga diharapkan lebih mudah diterima oleh anak. Selama pelaksanaan KKN, puding daun kelor tidak hanya dibuat sebagai contoh produk, tetapi juga diperkenalkan dan dibagikan kepada masyarakat melalui kegiatan Posyandu. Pembagian produk tersebut menjadi bagian dari penerapan hasil inovasi pangan lokal secara langsung kepada sasaran kegiatan. Masyarakat, khususnya keluarga yang memiliki balita, diberikan kesempatan untuk mengenal produk olahan daun kelor sekaligus memperoleh informasi mengenai pemanfaatan pangan lokal sebagai bagian dari pola konsumsi yang beragam. Kegiatan ini juga menjadi sarana untuk memperkenalkan bahwa bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar dapat diolah menjadi makanan selingan dengan bentuk yang lebih menarik bagi anak.



Gambar 5. Pembagian Puding Daun Kelor pada Kegiatan Posyandu

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa puding daun kelor dapat diterima sebagai salah satu bentuk olahan pangan lokal yang praktis untuk diperkenalkan kepada masyarakat. Produk yang telah dibuat dapat dibagikan dalam kemasan cup kecil sehingga mudah disajikan dan dikonsumsi. Selama kegiatan Posyandu, masyarakat memperoleh pengalaman secara langsung dalam mengenal hasil olahan daun kelor, sedangkan pelaksana KKN dapat memberikan penjelasan mengenai bahan yang

digunakan dan cara pengolahannya. Respons masyarakat terhadap produk dapat dilihat dari ketertarikan untuk mengenal bahan dan proses pembuatan serta penerimaan terhadap puding sebagai bentuk olahan daun kelor.

Pengenalan produk melalui Posyandu juga memperkuat aspek pemberdayaan masyarakat dalam kegiatan pengabdian. Posyandu menjadi ruang yang strategis untuk mempertemukan kegiatan edukasi dengan praktik pemanfaatan pangan lokal karena melibatkan keluarga dan balita sebagai sasaran kegiatan. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya menerima informasi mengenai pentingnya pemenuhan gizi, tetapi juga memperoleh contoh konkret berupa produk yang dapat dibuat dengan bahan yang relatif mudah diperoleh. Pengetahuan tersebut diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk mencoba mengembangkan variasi olahan pangan lokal di lingkungan keluarga.

Puding daun kelor dalam kegiatan ini tidak dimaksudkan sebagai pengganti makanan utama balita ataupun sebagai produk yang secara langsung dapat menyembuhkan atau mencegah stunting. Puding ditempatkan sebagai salah satu alternatif makanan selingan yang dapat melengkapi pola konsumsi yang beragam. Pemenuhan kebutuhan gizi balita tetap memerlukan makanan utama yang beragam dan sumber zat gizi lainnya sesuai kebutuhan anak. Oleh karena itu, pemanfaatan daun kelor melalui produk puding lebih tepat dipahami sebagai bagian dari upaya promotif dan preventif melalui pengenalan pangan lokal, peningkatan pengetahuan keluarga, serta pengembangan keterampilan dalam menyediakan alternatif makanan bagi balita. Dengan adanya kegiatan pembuatan dan pembagian puding daun kelor melalui Posyandu, inovasi pangan lokal yang dilakukan dalam KKN Kelompok 26190 tidak berhenti pada tahap produksi, tetapi diterapkan secara langsung kepada masyarakat. Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan melalui inovasi sederhana dengan memanfaatkan potensi yang tersedia di lingkungan sekitar. Melalui edukasi, praktik pengolahan, dan pengenalan produk kepada keluarga balita, kegiatan ini diharapkan dapat mendukung peningkatan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya keberagaman pangan sebagai salah satu bagian dari upaya mendukung pencegahan stunting.

Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Pangan Lokal

Pelaksanaan kegiatan tidak hanya berhenti pada pemberian edukasi dan praktik pembuatan puding daun kelor, tetapi juga memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk mengenal dan mencoba hasil olahan tersebut. Masyarakat diperkenalkan bahwa daun kelor yang dapat ditemukan di lingkungan sekitar dapat diolah menjadi makanan yang lebih menarik dan mudah dikonsumsi, khususnya sebagai salah satu alternatif kudapan berbahan pangan lokal. Kegiatan pengolahan puding daun kelor tidak hanya berorientasi pada menghasilkan produk pangan, tetapi juga diarahkan pada proses pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan potensi pangan lokal. Masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai pemanfaatan daun kelor, pemilihan bahan, tahapan pengolahan, serta penyajian produk yang dapat diperkenalkan sebagai alternatif makanan selingan bagi balita. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya memberikan hasil olahan kepada masyarakat, tetapi juga memberikan pengalaman praktis yang dapat diterapkan kembali di lingkungan keluarga.

Pelaksanaan kegiatan KKN Kelompok 26190 menggunakan pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat sebagai subjek sekaligus mitra kegiatan. Keterlibatan tersebut dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari observasi kondisi dan potensi lingkungan, koordinasi dengan pihak terkait, sosialisasi dan edukasi, praktik pengolahan, pendampingan, hingga evaluasi kegiatan. Keterlibatan masyarakat dalam setiap tahapan tersebut menjadi bagian penting dalam membangun pemahaman dan keterampilan yang dapat mendukung keberlanjutan pemanfaatan pangan lokal. Penerapan hasil kegiatan dilakukan melalui pengenalan puding daun kelor dalam kegiatan kesehatan masyarakat, salah satunya melalui pendampingan Posyandu. Pada kegiatan tersebut, puding daun kelor diperkenalkan sebagai salah satu contoh olahan pangan lokal yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan. Masyarakat diberikan kesempatan untuk melihat secara langsung bentuk olahan daun kelor sekaligus mengenal cara pemanfaatannya dalam penyediaan makanan bagi keluarga. Pengenalan produk secara langsung tersebut juga menjadi sarana untuk melihat tanggapan masyarakat terhadap olahan daun kelor yang sebelumnya lebih banyak dikenal sebagai bahan makanan dalam bentuk sayuran. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya memberikan pengetahuan secara lisan, tetapi juga memperkenalkan hasil olahan yang dapat dilihat dan dicoba secara langsung.

Tanggapan dari pihak Posyandu, termasuk bidan yang terlibat dalam kegiatan, menunjukkan respons yang baik terhadap pengenalan puding daun kelor. Puding tersebut dinilai dapat menjadi contoh olahan sederhana dari bahan pangan yang mudah ditemukan di lingkungan masyarakat. Pihak Posyandu

juga memberikan tanggapan bahwa pengenalan berbagai bentuk olahan pangan lokal dapat membantu masyarakat memiliki lebih banyak pilihan dalam menyiapkan makanan bagi keluarga. Hal tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan daun kelor tidak harus terbatas pada pengolahan sebagai sayuran, tetapi dapat dikembangkan menjadi bentuk makanan lain yang lebih menarik. Selain tanggapan dari pihak Posyandu, salah satu ibu yang mengikuti kegiatan bersama balitanya juga menunjukkan ketertarikan terhadap puding daun kelor. Bentuk puding yang berbeda dari olahan daun kelor pada umumnya membuat produk tersebut lebih menarik untuk dikenalkan kepada anak. Ibu tersebut juga memberikan tanggapan bahwa pengolahan daun kelor menjadi puding dapat menjadi salah satu pilihan untuk memberikan variasi makanan selingan bagi anak. Bagi ibu yang sedang hamil, pengenalan tersebut juga memberikan tambahan pengetahuan mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi makanan dengan bentuk yang lebih beragam.

Tanggapan dari bidan dan masyarakat tersebut menunjukkan bahwa pengenalan produk secara langsung dapat membantu masyarakat memahami pemanfaatan daun kelor dengan cara yang sederhana. Masyarakat tidak hanya menerima informasi mengenai kandungan dan manfaat bahan pangan lokal, tetapi juga dapat melihat bentuk hasil pengolahan dan mengetahui tahapan pembuatannya. Adanya kesempatan untuk mencoba produk juga memberikan pengalaman kepada masyarakat dalam menilai bentuk dan penerimaan terhadap olahan yang diperkenalkan. Hal ini menjadi bagian dari proses pemberdayaan karena masyarakat memperoleh pengetahuan dan pengalaman yang dapat digunakan kembali dalam kehidupan sehari-hari.

Dari sisi keberlanjutan, keterampilan pengolahan daun kelor menjadi puding dapat dikembangkan oleh kader Posyandu, kelompok PKK, maupun keluarga yang memiliki balita. Produk tersebut dapat dijadikan salah satu contoh alternatif olahan pangan lokal yang diperkenalkan dalam kegiatan edukasi maupun kegiatan pemberian makanan tambahan, dengan tetap menyesuaikan kebutuhan dan ketentuan yang berlaku. Dengan bahan yang relatif mudah diperoleh dan tahapan pengolahan yang sederhana, masyarakat memiliki peluang untuk mengembangkan variasi olahan daun kelor secara mandiri sesuai dengan kebutuhan keluarga.

Pemberdayaan melalui inovasi pangan lokal menunjukkan bahwa potensi yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai guna. Melalui kegiatan edukasi, praktik, pendampingan, dan pengenalan produk secara langsung, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai daun kelor, tetapi juga mendapatkan pengalaman dalam mengolahnya menjadi produk pangan yang lebih beragam dan menarik. Oleh karena itu, inovasi puding daun kelor menjadi salah satu bentuk pemberdayaan yang menghubungkan pemanfaatan sumber daya lokal dengan peningkatan kapasitas masyarakat dalam menyediakan alternatif pangan bagi keluarga. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung penerapan pola konsumsi yang lebih beragam dan menjadi salah satu bagian dari upaya mendukung pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal.

Puding Kelor dalam Mendukung Upaya Pencegahan Stunting

Pencegahan stunting merupakan upaya yang perlu dilakukan secara berkelanjutan dengan memperhatikan berbagai faktor yang berkaitan dengan pertumbuhan dan perkembangan anak, salah satunya adalah pemenuhan kebutuhan gizi (Kusumawardhani et al., 2025). Dalam hal ini, keluarga memiliki peran penting dalam menyediakan makanan yang beragam, bergizi, dan sesuai dengan kebutuhan anak. Oleh karena itu, pengenalan pangan lokal yang mudah diperoleh dan dapat diolah menjadi makanan yang menarik bagi anak menjadi salah satu bentuk pemberdayaan yang dapat dilakukan di tingkat masyarakat. Kegiatan Kelompok 26190, daun kelor dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan lokal yang diolah menjadi puding. Pemilihan puding sebagai bentuk olahan didasarkan pada pertimbangan bahwa puding merupakan makanan yang relatif sederhana dalam proses pembuatannya, mudah disajikan, dan dapat dikembangkan sebagai alternatif kudapan bagi balita. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat tidak hanya diperkenalkan pada pemanfaatan daun kelor, tetapi juga memperoleh pengetahuan mengenai cara mengolah bahan pangan lokal menjadi makanan yang lebih menarik dan dapat diterima oleh anak.

Puding daun kelor dalam kegiatan ini sebagai salah satu bentuk inovasi pangan lokal yang dapat mendukung upaya pencegahan stunting, terutama melalui penguatan edukasi mengenai pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat. Pemanfaatan pangan lokal menjadi penting karena bahan yang mudah diperoleh di sekitar masyarakat berpotensi dimanfaatkan sebagai bagian dari pola konsumsi makanan yang beragam (Sujiyanto et al., 2024). Kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada

pembuatan produk, tetapi juga mendorong masyarakat untuk lebih mengenal dan memanfaatkan sumber pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan ini tidak dimaksudkan untuk membuktikan bahwa konsumsi puding daun kelor secara langsung dapat mencegah atau menurunkan angka stunting. Kegiatan yang dilaksanakan tidak mencakup pengukuran antropometri secara khusus sebelum dan sesudah pemberian puding, seperti berat badan, tinggi atau panjang badan, maupun indikator status gizi lainnya. Oleh karena itu, keberhasilan kegiatan tidak dapat diukur berdasarkan perubahan prevalensi stunting. Hasil kegiatan lebih tepat dilihat dari aspek peningkatan pengetahuan masyarakat, keterampilan dalam mengolah pangan lokal, pengenalan alternatif kudapan, serta meningkatnya perhatian terhadap pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar.

Kegiatan pemanfaatan daun kelor tersebut juga memiliki keterkaitan dengan pendampingan Posyandu yang dilakukan oleh Kelompok 26190. Pendampingan Posyandu tidak hanya berkaitan dengan pelayanan kepada masyarakat, tetapi juga mendukung kegiatan pemantauan pertumbuhan balita melalui penimbangan dan pencatatan hasil pemeriksaan. Pemantauan tersebut penting karena pertumbuhan anak perlu diperhatikan secara berkala agar kondisi pertumbuhan dapat diketahui dan apabila ditemukan permasalahan, keluarga dapat memperoleh informasi serta tindak lanjut yang sesuai. Keterkaitan antara pemanfaatan pangan lokal dan kegiatan Posyandu menunjukkan bahwa upaya pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan melalui beberapa kegiatan yang saling melengkapi. Posyandu berperan dalam membantu masyarakat melakukan pemantauan pertumbuhan dan memperoleh informasi mengenai kesehatan anak, sedangkan edukasi pengolahan pangan lokal memberikan alternatif pengetahuan dan keterampilan yang dapat diterapkan dalam penyediaan makanan keluarga (Agustian et al., 2023). Dengan demikian, kedua kegiatan tersebut dapat menjadi bagian dari pendekatan promotif dan preventif yang berorientasi pada peningkatan kesadaran masyarakat terhadap kesehatan dan kebutuhan gizi anak. Selain itu, kegiatan pembuatan puding kelor juga memiliki nilai pemberdayaan karena masyarakat tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi dapat dilibatkan dalam proses pengenalan bahan, pengolahan, hingga penyajian produk. Keterampilan tersebut dapat dikembangkan lebih lanjut dengan memanfaatkan bahan pangan lokal lainnya sehingga masyarakat memiliki lebih banyak alternatif dalam mengolah makanan. Dalam konteks keluarga yang memiliki balita, pengenalan berbagai bentuk olahan makanan dapat membantu meningkatkan variasi pilihan makanan, meskipun tetap perlu memperhatikan kebutuhan gizi anak secara keseluruhan. Dengan demikian, pemanfaatan daun kelor menjadi puding dapat dipandang sebagai inovasi sederhana berbasis pangan lokal yang mendukung edukasi dan pemberdayaan masyarakat dalam upaya pencegahan stunting. Kontribusi kegiatan terletak pada pengenalan pemanfaatan bahan pangan lokal, peningkatan keterampilan pengolahan makanan, serta penguatan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pemantauan pertumbuhan balita melalui Posyandu. Puding kelor bukan merupakan satu-satunya solusi terhadap permasalahan stunting, melainkan salah satu bentuk kegiatan pendukung yang dapat dikombinasikan dengan pemantauan pertumbuhan, edukasi gizi, pola makan beragam, perilaku hidup sehat, serta upaya kesehatan lainnya secara berkelanjutan.

Kendala dan Keberlanjutan Program

Pelaksanaan program pemanfaatan daun kelor sebagai pangan lokal dalam kegiatan KKN menunjukkan bahwa inovasi pangan sederhana dapat menjadi salah satu sarana untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Kegiatan tidak hanya diarahkan pada pembuatan puding kelor sebagai produk olahan, tetapi juga pada pengenalan kepada masyarakat bahwa bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar dapat dimanfaatkan menjadi makanan yang lebih menarik dan memiliki nilai guna. Kegiatan tersebut menjadi bagian dari upaya pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan yang sederhana, mudah diterapkan, dan disesuaikan dengan potensi yang ada di lingkungan masyarakat. Selama pelaksanaan kegiatan, salah satu kendala yang ditemukan adalah belum terbiasanya masyarakat mengolah daun kelor menjadi berbagai jenis makanan. Masyarakat lebih banyak mengenal daun kelor sebagai bahan masakan sehari-hari, sehingga pemanfaatannya dalam bentuk olahan seperti puding masih memerlukan pengenalan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa meskipun bahan baku tersedia di lingkungan sekitar, pemanfaatannya sebagai produk pangan yang lebih beragam belum sepenuhnya dilakukan oleh masyarakat. Kegiatan edukasi dan praktik secara langsung diperlukan agar masyarakat dapat mengetahui bahwa daun kelor dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan. Kendala lainnya adalah kegiatan KKN memiliki waktu pelaksanaan yang terbatas. Kegiatan yang hanya dilakukan dalam satu kali pelaksanaan memiliki kemungkinan untuk berhenti apabila tidak terdapat pihak di masyarakat yang melanjutkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperkenalkan. Oleh karena itu,

keberlanjutan program perlu diarahkan kepada kelompok masyarakat yang memiliki kegiatan rutin, terutama kader Posyandu, PKK, serta keluarga yang memiliki balita. Kelompok tersebut memiliki peran yang penting karena berhubungan langsung dengan kegiatan kesehatan keluarga dan pemberdayaan masyarakat.

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan, masyarakat memperoleh pengalaman dalam mengenali daun kelor sebagai salah satu bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan. Pengenalan tersebut diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk mencoba berbagai bentuk pengolahan lainnya sesuai dengan kebutuhan dan selera keluarga. Dengan demikian, hasil kegiatan tidak hanya dilihat dari produk puding yang dihasilkan, tetapi juga dari pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh masyarakat selama kegiatan berlangsung. Keberlanjutan program dapat didukung melalui kegiatan Posyandu yang dilaksanakan secara rutin. Pendampingan Posyandu dapat menjadi salah satu ruang untuk mengingatkan masyarakat mengenai pentingnya pemantauan pertumbuhan balita, pemberian makanan yang beragam, serta pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar. Edukasi mengenai daun kelor tidak harus dilakukan dalam kegiatan khusus, tetapi dapat disampaikan secara sederhana melalui kegiatan Posyandu, pertemuan kader, kegiatan PKK, maupun komunikasi antara kader dengan keluarga balita.

Pemanfaatan daun kelor juga dapat dikembangkan menjadi berbagai bentuk olahan pangan lainnya. Pengembangan tersebut dapat dilakukan melalui variasi rasa, bentuk penyajian, maupun kombinasi dengan bahan pangan lokal lainnya. Apabila masyarakat telah memiliki keterampilan dasar dalam pengolahan, kegiatan tersebut dapat dilakukan secara mandiri tanpa harus selalu bergantung pada pendampingan mahasiswa KKN. Dengan demikian, keterampilan yang diperoleh selama kegiatan dapat terus digunakan dan dikembangkan sesuai dengan kondisi masyarakat.

Keberlanjutan program juga memiliki peluang untuk dikembangkan pada bidang ekonomi apabila masyarakat memiliki minat untuk menjadikan olahan daun kelor sebagai produk pangan rumahan. Puding kelor dapat dikembangkan dengan memperhatikan kebersihan, kualitas bahan, kemasan, harga, dan cara pemasaran. Apabila masyarakat ingin mengembangkan produk untuk dijual, pengembangan selanjutnya dapat diarahkan pada pengemasan, penentuan harga, promosi melalui media sosial, serta pengurusan legalitas usaha yang diperlukan. Dengan demikian, pemanfaatan pangan lokal tidak hanya memiliki nilai dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat, tetapi juga berpotensi memberikan nilai tambah apabila dikembangkan sebagai usaha. Dalam kaitannya dengan kesehatan, pemanfaatan puding daun kelor perlu ditempatkan secara tepat. Puding kelor tidak dapat dinyatakan sebagai produk yang secara langsung mencegah atau mengobati stunting. Pemanfaatannya lebih tepat diposisikan sebagai salah satu alternatif olahan pangan lokal yang dapat membantu memperkenalkan makanan yang lebih beragam kepada keluarga. Upaya mendukung pencegahan stunting tetap memerlukan perhatian terhadap berbagai aspek, seperti pemantauan pertumbuhan balita, pemenuhan kebutuhan gizi, pemberian makanan yang beragam, serta penerapan perilaku hidup bersih dan sehat. Oleh karena itu, kegiatan pemanfaatan daun kelor merupakan salah satu bagian dari upaya yang dapat dilakukan masyarakat, bukan satu-satunya cara dalam mencegah stunting.

Keberlanjutan program dapat dilakukan melalui pembagian peran antarunsur masyarakat. Kader Posyandu dapat melanjutkan pengenalan mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam kegiatan kesehatan, PKK dapat mendukung pengembangan keterampilan pengolahan pangan, sedangkan keluarga dapat menerapkan pengetahuan tersebut dalam menyediakan makanan sehari-hari. Pemerintah desa juga dapat memberikan dukungan apabila kegiatan pemanfaatan pangan lokal memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut. Secara bertahap, keberlanjutan program dapat dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama adalah mempertahankan pengetahuan yang telah diberikan melalui edukasi sederhana. Tahap kedua adalah mendorong masyarakat untuk mencoba kembali pengolahan daun kelor secara mandiri. Tahap ketiga adalah mengembangkan variasi produk berdasarkan kebutuhan dan minat masyarakat. Tahap keempat, apabila terdapat minat dan peluang pasar, adalah mengembangkan produk sebagai usaha pangan rumahan. Tahapan tersebut diharapkan membuat kegiatan tidak berhenti pada demonstrasi selama KKN, tetapi dapat berkembang menjadi pengetahuan dan keterampilan yang digunakan oleh masyarakat. Dengan demikian, kendala dalam pelaksanaan program terutama berkaitan dengan kebiasaan masyarakat yang masih terbatas dalam mengolah daun kelor menjadi berbagai bentuk makanan serta waktu pelaksanaan KKN yang terbatas. Sementara itu, keberlanjutan program dapat dilakukan dengan melibatkan kader Posyandu, PKK, keluarga, dan

pemerintah desa sesuai dengan peran masing-masing. Hasil kegiatan KKN Kelompok 26190 tidak hanya terletak pada terlaksananya pembuatan puding daun kelor, tetapi juga pada pengenalan potensi pangan lokal dan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolahnya menjadi pangan yang lebih beragam. Keberlanjutan yang diharapkan bukan mempertahankan kegiatan KKN dalam bentuk yang sama, melainkan mendorong masyarakat untuk menggunakan dan mengembangkan pengetahuan serta keterampilan yang telah diperoleh sesuai dengan kebutuhan dan kondisi lingkungan setempat.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan KKN Tematik Kelompok 26190 di Dukuh Biyengan, Desa Karangduren, Kecamatan Kebonarum, Kabupaten Klaten menunjukkan bahwa daun kelor yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan lokal melalui pengolahan menjadi puding. Kegiatan dilakukan melalui observasi, edukasi, demonstrasi, praktik pembuatan, pendampingan, serta evaluasi. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat diperkenalkan pada cara sederhana dalam mengolah daun kelor menjadi makanan dengan bentuk, rasa, dan tekstur yang lebih menarik sehingga dapat digunakan sebagai salah satu alternatif kudapan bagi balita. Kegiatan ini juga memberikan pengalaman kepada masyarakat dalam memanfaatkan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar dan mengolahnya menjadi makanan yang lebih beragam. Pembuatan puding daun kelor juga menjadi salah satu bentuk kegiatan yang mendukung upaya pencegahan stunting melalui pengenalan pangan lokal dan peningkatan kesadaran mengenai pentingnya keberagaman makanan bagi balita. Puding kelor dalam kegiatan ini tidak dimaksudkan sebagai makanan yang secara langsung dapat mencegah atau mengatasi stunting, karena kegiatan tidak melakukan pengukuran status gizi atau perubahan pertumbuhan balita. Kontribusi kegiatan lebih terlihat pada pengenalan alternatif olahan pangan, peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, serta penguatan perhatian terhadap pemanfaatan pangan lokal. Pengenalan produk melalui kegiatan Posyandu juga memberikan kesempatan kepada keluarga balita untuk melihat dan mengenal secara langsung salah satu bentuk olahan daun kelor. Secara keseluruhan, kegiatan pemanfaatan daun kelor menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan melalui kegiatan yang sederhana dan sesuai dengan potensi lingkungan. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk puding kelor, tetapi juga membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan olahan daun kelor lainnya. Keberlanjutan program dapat dilakukan dengan melibatkan kader Posyandu, PKK, keluarga, dan pemerintah desa sehingga pemanfaatan pangan lokal dapat terus dikenalkan dan diterapkan setelah kegiatan KKN berakhir. Dengan demikian, inovasi puding daun kelor dapat menjadi salah satu contoh pemanfaatan sumber daya lokal yang mendukung keberagaman pangan keluarga dan menjadi bagian dari upaya promotif dan preventif dalam mendukung kesehatan balita.

Keberlanjutan pemanfaatan daun kelor perlu didukung oleh kader Posyandu, PKK, keluarga, dan pemerintah desa melalui pengenalan berbagai olahan sederhana yang dapat dibuat di rumah. Kegiatan selanjutnya dapat disertai evaluasi pengetahuan dan penerimaan masyarakat agar hasil program lebih terukur. Jika dikaitkan dengan upaya pencegahan stunting, kegiatan dapat dilakukan bersama kader dan tenaga kesehatan melalui edukasi gizi serta pemantauan pertumbuhan balita secara rutin di Posyandu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Berisi deskripsi tentang ucapan terima kasih atau pengakuan kepada pihak-pihak selaku Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) UIN Raden Mas Said Surakarta, atas dukungan dan kesempatan yang diberikan sehingga kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Kelompok 26190 dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Yesi Ihdina Fityatal Hasanah, S.Si., M.Farm., selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), yang telah memberikan arahan, bimbingan, motivasi, serta pendampingan selama proses persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan KKN.

Tim KKN juga menyampaikan apresiasi kepada Bapak Sumarna, S.Pd., selaku Kepala Desa Karangduren beserta jajaran perangkat Desa Karangduren, yang telah memberikan izin, dukungan, bantuan, serta memfasilitasi pelaksanaan berbagai program kerja di Desa Karangduren. Dukungan dan koordinasi dengan pemerintah desa menjadi bagian penting dalam kelancaran pelaksanaan program di bidang pendidikan, kesehatan, ekonomi, lingkungan, sosial, dan keagamaan.

Ucapan terima kasih selanjutnya disampaikan kepada Bapak Jaka Sarana, S.H., selaku pemilik posko KKN Kelompok 26190, yang telah menerima dan memberikan tempat bagi mahasiswa selama menjalankan kegiatan pengabdian di Desa Karangduren.

Tim KKN juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh masyarakat Desa Karangduren, khususnya masyarakat Dukuh Biyengan, yang telah berpartisipasi, memberikan dukungan, serta bekerja sama dalam pelaksanaan berbagai program kegiatan. Partisipasi masyarakat terlihat dalam berbagai kegiatan pendidikan, kesehatan, lingkungan, sosial, budaya, dan keagamaan yang dilaksanakan selama masa KKN. Terakhir, apresiasi dan terima kasih disampaikan kepada seluruh anggota KKN Tematik Kelompok 26190 UIN Raden Mas Said Surakarta serta semua pihak yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, sejak tahap persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi, hingga penyusunan laporan. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan KKN tidak terlepas dari kerja sama, partisipasi, dan dukungan berbagai pihak. Semoga seluruh kontribusi yang telah diberikan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Karangduren serta menjadi bagian dari upaya mewujudkan masyarakat yang inklusif, berkeadaban, dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, D., Triyanto, S. A., Apriyani, D., & Helbawanti, O. (2023). Strategi Pencegahan Stunting Dalam Rumah Tangga Untuk Mendukung Pembangunan Berkelanjutan Di Kota Tasikmalaya. *DEDIKASI: Community Service Reports*, 5(1), 75–90.
- Bur, N., Septiyanty, & Yusriani. (2022). Program Kemitraan Masyarakat Kelompok Kader dalam Pencegahan Stunting Melalui Promosi Puding Daun Kelor sebagai Alternatif Makanan Sehat. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 2(3), 39–45. <https://doi.org/10.55606/kreatif.v2i3.753><https://doi.org/10.20961/dedikasi.v5i1.69811>
- Espos.id. (2022). *Karangduren Klaten Punya Taman Wisata Jlengut dengan Aneka Koleksi Satwa*. Espos.Id.
- Falensya, R. (2025). Pentingnya Gizi Seimbang dalam Mencegah Stunting pada Anak Usia Dini. *Journal Innovation In Education*, 3(4), 8–21. <https://doi.org/10.59841/inoved.v3i4.3549>
- Kusumawardhani, R., Prihatin, W., & Hartono, A. (2025). Edukasi dan Pelatihan Puding Daun Kelor untuk Pencegahan Stunting di Dusun Kedungsogo, Kulon Progo. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 489–499. <https://doi.org/10.35912/yumary.v5i3.3569>
- Maryam, Mahyana, Puteri, D. R., & Mulyadi, R. (2024). Inovasi Pangan Lokal–Pembuatan Puding Sehat dari Daun Kelor di Desa Capeung Baroh Kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar. *JURNAL IKHLAS MENGABDI (JIM)*, 1(2), 116–121. <https://journalserambi.org/index.php/jim/article/view/355>
- Niswar, D., Kasmawati, & Ihsan, A. N. (2025). Sosialisasi Pemanfaatan Puding Daun Kelor Sebagai Makanan Pendamping Asi Dan Gizi Untuk Mencegah Stunting. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 9(2), 312–322. <https://doi.org/10.29407/ja.v9i2.23848>
- Setiaarwati, A., & Wahyudin, E. (2024). Pemberian Asupan Gizi Seimbang Terhadap Pertumbuhan Dan Perkembangan Anak Usia Dini. *Diksi*, 3(2), 143–162. <https://doi.org/10.62719/diksi.v3i2.87>
- Sujianto, Icon, A., Adianto, Icon, A., As'ari, H., Icon, A., HB, G., Icon, A., Umami, I. M., Icon, A., Riau, D. K. H. U., Icon, A., & Putri, R. A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pengembangan Potensi Lokal Di Desa Kesumbo Ampai. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 6352–6359. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i4.4593>
- Yuliana, Y. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal untuk Mendukung Ekonomi Keluarga. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 237–241. <https://doi.org/10.32696/ajpkmn.v2i2.210>