

Pemanfaatan Tumbuhan Daun Kelor Sebagai Inovasi Teh Herbal Dalam Peningkatan UMKM dan Pangan Lokal Masyarakat Desa

**Selfiah¹, Gitta Destalya Adrian Nova², Agnesia Widari³, Nabila Devita⁴,
Dendi Saputra⁵**

^{1,3,4} Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Baturaja, Ogan Komering Ulu, Indonesia

² Program Studi Akuntansi Universitas Baturaja, Ogan Komering Ulu, Indonesia

⁵ Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Baturaja, Ogan Komering Ulu, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Selfiah

Email : Selfiahbta2018@gmail.Com

Abstrak

Pemanfaatan potensi pangan lokal berbasis sumber daya alam desa merupakan upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pengembangan UMKM. Daun kelor adalah tanaman yang mudah ditemukan dan memiliki kandungan gizi tinggi, tetapi penggunaannya masih terbatas sebagai sayuran. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan daun kelor sebagai teh herbal inovatif untuk mendukung pengembangan UMKM dan pangan lokal desa. Metode pelaksanaan dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan, dan praktik langsung dalam pembuatan teh herbal kelor, cara pengolahan, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana. Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat desa, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu memahami manfaat daun kelor dan mengolahnya menjadi produk teh herbal yang bernilai ekonomi. Kegiatan ini meningkatkan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal sebagai peluang usaha dan memperkuat pangan lokal desa. Inovasi teh herbal daun kelor diharapkan menjadi produk unggulan yang sehat, layak jual, dan berkelanjutan.

Kata Kunci - daun kelor, teh herbal, UMKM, pangan lokal, pemberdayaan masyarakat desa

Abstract

The Utilization of local food potential based on village natural resources is an effort to improve the community's economy through the development of MSMEs. Moringa leaves are easily found and have high nutritional content, but their use is still limited to vegetables. This activity aims to increase the community's knowledge and skills in using moringa leaves as an innovative herbal tea to support the development of MSMEs and local village food. The implementation method is carried out through socialization, training, and hands-on practice in making moringa herbal tea, processing methods, packaging techniques, and simple marketing strategies. The target of this activity is the village community, particularly housewives and MSME actors. The results of the activity show that the community is able to understand the benefits of moringa leaves and process them into herbal tea products with economic value. This activity increases community awareness in utilizing local potential as business opportunities and strengthens the village's local food. The innovation of moringa leaf herbal tea is expected to become a superior product that is healthy, marketable, and sustainable.

Keywords - moringa leaves, herbal tea, MSMEs, local food, village community empowerment

PENDAHULUAN

Desa Batu Winangun terletak di Kecamatan Batumarta I, Kabupaten Ogan Komering Ulu, Provinsi Sumatera Selatan. Secara administratif, desa ini terbagi menjadi beberapa wilayah permukiman, salah satunya adalah Blok N, yang merupakan bagian penting dari struktur sosial dan ekonomi desa. Blok N Batu Winangun memiliki komunitas yang beragam, namun tetap mempertahankan rasa kebersamaan yang kuat, terutama dalam kegiatan ekonomi, pertanian, dan usaha rumahan. Dari perspektif ekonomi, masyarakat Blok N Batu Winangun memiliki potensi signifikan untuk mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), khususnya di sektor pangan lokal dan produk alami. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan sepenuhnya karena keterbatasan pengetahuan, inovasi produk, dan akses ke pemasaran yang lebih luas. Hal ini menjadikan Blok N sebagai lokasi strategis untuk kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat yang berfokus pada peningkatan kapasitas masyarakat dan pengembangan ekonomi lokal.

Pemanfaatan sumber daya alam lokal menjadi strategi penting dalam pembangunan ekonomi pedesaan, terutama dalam meningkatkan kapasitas UMKM dan ketahanan pangan masyarakat desa. Desa Batu Winangun sebagai kawasan rural memiliki beragam potensi hayati, salah satunya adalah tumbuhan daun kelor (*Moringa oleifera*) yang tumbuh subur hampir di setiap pekarangan rumah warga. Tanaman kelor dikenal secara luas memiliki kandungan nutrisi tinggi seperti protein, vitamin, mineral, serta antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan manusia. Kandungan ini menjadikan kelor sebagai salah satu tanaman yang potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional yang bernilai jual tinggi.

Tanaman kelor (*Moringa Oleifera*) adalah salah satu tanaman ordo Brassica dan termasuk dalam famili *Moringaceae*. *Moringaceae* merupakan famili genus tunggal dengan 13 spesies yang diketahui. Tanaman kelor dapat tumbuh dan berkembang di daerah tropis seperti Indonesia. Tanaman kelor dapat tumbuh mulai dari dataran rendah sampai ketinggian 700 m di atas permukaan laut. Tanaman kelor adalah salah satu tanaman perdu dengan ketinggian 7-11 meter, tahan terhadap musim kering dengan toleransi terhadap kekeringan sampai 6 bulan serta mudah dibiakkan dan tidak memerlukan perawatan yang intensif (Rifa Musyaropah & Tri Cahyanto, 2025).

Daun kelor selama ini banyak dimanfaatkan untuk konsumsi langsung seperti sayur daun atau tambahan menu sehari-hari. Namun, keterlibatan masyarakat dalam mengolah daun kelor menjadi produk olahan bernilai ekonomi masih terbatas. Padahal, daun kelor dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah seperti tepung daun, suplemen makanan, atau teh herbal yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan produk daun segar (Luluk S.M, 2021).

Tanaman Daun kelor (*Moringa Oleifera*) merupakan salah satu tumbuhan herbal dengan kandungan nutrisi tinggi yang sudah dikenal luas sebagai *superfood* atau pangan fungsional di berbagai wilayah tropis, termasuk Indonesia. Daun kelor kaya akan protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi dan antioksidan, sehingga memiliki peran penting dalam meningkatkan kesehatan masyarakat melalui konsumsi pangan bermutu tinggi (Nasution et al., 2025). Keberadaan daun kelor yang melimpah di lingkungan pedesaan menjadi peluang strategis untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai bahan baku produk inovatif yang bernilai ekonomi tinggi. Salah satu bentuk inovasi yang potensial adalah pengolahan daun kelor menjadi teh herbal, sebuah produk minuman fungsional yang memiliki segmen pasar luas karena tren konsumsi gaya hidup sehat dan pemanfaatan bahan lokal (Tamami, 2025). Produk teh daun kelor tidak hanya memenuhi aspek kesehatan, tetapi juga memiliki potensi besar dalam memperkuat UMKM di tingkat desa. Produk ini memiliki nilai tambah dibandingkan bahan mentah karena melalui proses pengolahan, kemasan dan pemasaran, akan meningkatkan daya saing usaha mikro masyarakat setempat (Sitta et al., 2024).

Berbagai penelitian pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa pemberdayaan lokal melalui pelatihan pembuatan teh daun kelor dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk olahan berbasis tanaman lokal, membuka peluang usaha baru serta memperkuat basis ekonomi lokal. Hal ini relevan dengan upaya pengembangan UMKM berbasis inovasi produk

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

lokal di desa. Meski potensi daun kelor sudah dikenal, pemanfaatannya dalam bentuk produk jadi seperti teh herbal di banyak daerah masih terbatas. Faktor keterbatasan pengetahuan teknis, pemasaran dan desain produk menjadi hambatan utama dalam optimalisasi nilai tambah sumber daya alam lokal. (Gina Siti Nurwardani et al., 2025).

Selain aspek ekonomi, pengolahan daun kelor menjadi teh herbal turut mendukung ketahanan pangan lokal karena memanfaatkan sumber daya pangan yang tersedia di desa secara berkelanjutan. Produk olahan ini dapat menjadi alternatif diversifikasi pangan lokal yang bernutrisi tinggi dan diterima oleh berbagai kelompok umur masyarakat (Setiadi et al., 2026). Secara sosial, kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan teh daun kelor dapat memperkuat jejaring komunitas dan meningkatkan kapasitas kelompok UMKM, khususnya perempuan dan pemangku usaha mikro di desa. Kegiatan pelatihan dan pendampingan akan memperluas pengetahuan masyarakat terkait tata kelola usaha yang profesional.

Dalam konteks Desa Batu Winangun, pemanfaatan daun kelor sebagai bahan baku teh herbal diharapkan dapat menjadi strategi pembangunan ekonomi lokal yang inklusif, mengintegrasikan aspek kesehatan, inovasi produk, serta pemberdayaan UMKM desa secara menyeluruh.

METODE

Kegiatan pembuatan teh daun kelor ini adalah bagian dari program KKN Universitas Baturaja Periode angkatan ke XXXVI tahun 2026 di Desa Batu Winangun, Kecamatan Lubuk Raja, Kabupaten Ogan Komering Ulu, Sumatera Selatan.

Tabel 1.
Penyelenggaraan Program Kerja (Proker)

No	Tahapan Program Kerja	Waktu Pelaksanaan	Tempat Pelaksanaan	Uraian Kegiatan
1.	Perencanaan	Januari 2026	Posko KKN Desa Batu Winangun	Identifikasi potensi daun kelor sebagai bahan pangan lokal, analisis peluang perkembangan produk teh herbal, perancangan konsep produk dan kemasan sederhana, serta perencanaan pameran sebagai media penyebaran hasil kegiatan.
2.	Implementasi Inovasi Produk	Januari 2026	Posko KKN dan Lingkungan Desa Batu Winangun	Implementasi proses pembuatan teh daun kelor herbal, yang mencakup pemilihan dan pemanenan daun, pencucian, pengeringan alami, penggilingan atau pemotongan daun yang sudah di keringkan, dan pengemasan produk sebagai prototipe UMKM.
3.	Pameran Produk	Januari 2026	Desa Batu Winangun	Menampilkan produk teh herbal daun kelor, memberikan informasi tentang manfaat dan keunggulan produk, serta menjelaskan secara singkat metode pengolahan kepada pengunjung sebagai bentuk promosi uji minat pasar.

4.	Evaluasi Kegiatan	Januari 2026	Desa Batu Winangun	Pengamatan terhadap respons pengunjung dan UMKM desa terhadap produk, pencatatan minat dan masukan, serta penilaian kelayakan produk sebagai makanan lokal yang bernilai ekonomis.
5.	Dokumentasi dan Pelapaoran	Januari 2026	Posko KKN dan Rumah Warga	Penyusunan dokumentasi fotografi kegiatan, produk, dan pameran, serta penyusunan laporan pengabdian kepada masyarakat untuk keperluan publikasi jurnal.

Tabel 2.
Komposisi Bahan Pembuatan Teh Herbal Daun Kelor

No	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Daun kelor segar	½ kg	Daun berwarna hijau tua, tidak rusak, bebas hama
2.	Air bersih	Secukupnya	Digunakan untuk proses pencucian daun
3.	Toples bening	2	Kemasan produk
4.	Logo produk	2	Berisi nama produk

1. Jenis dan Pendekatan Pengabdian

Kegiatan ini merupakan pengabdian kepada masyarakat berbasis inovasi produk pangan lokal yang dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Baturaja. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan implementatif-deskriptif, yaitu pendekatan yang menekankan pada penerapan langsung inovasi produk berbasis sumber daya lokal dan pendeskripsian proses serta hasil kegiatan pengabdian.

Pendekatan implementatif dipilih karena kegiatan pengabdian ini tidak bertujuan melakukan pemberdayaan masyarakat secara massal melalui pelatihan berulang, melainkan menghasilkan contoh inovasi produk teh herbal daun kelor yang dapat dijadikan model pengembangan UMKM desa. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis tahapan pengolahan produk, pelaksanaan pameran, serta respon awal terhadap inovasi produk tersebut.

Model pendekatan ini banyak digunakan dalam jurnal pengabdian yang berlaku pada inovasi produk pangan lokal dan penguatan UMKM desa karena dinilai efektif dalam memperkenalkan nilai tambah sumber daya alam lokal.

2. Lokasi dan Sasaran Pengabdian

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Batu Winangun, yang memiliki potensi tanaman daun kelor (*Moringa Oleifera*) namun pemanfaatannya sebagai produk pangan bernilai ekonomi masih terbatas. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada ketersediaan bahan baku kelor serta kebutuhan desa akan inovasi produk pangan lokal yang dapat mendukung peningkatan UMKM.

Sasaran kegiatan pengabdian difokuskan pada:

- a) UMKM desa, sebagai pihak yang berpotensi mengadopsi dan mengembangkan produk teh herbal daun kelor
- b) Pemerintah desa, sebagai pemangku kepentingan pengembangan ekonomi lokal

- c) Pengunjung pameran, sebagai target pengenalan produk dan uji minat pasar
Penentuan sasaran ini sejalan dengan pendekatan pengabdian berbasis ekonomi kreatif desa, di mana inovasi produk menjadi instrumen utama dalam penguatan UMKM dan pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan melalui program KKN dari Universitas Baturaja telah menghasilkan inovasi pada produk pangan lokal berupa teh herbal yang terbuat dari daun kelor, yang memiliki potensi ekonomi dan kesehatan. Pemanfaatan daun kelor sebagai produk olahan merupakan salah satu cara untuk mengoptimalkan sumber daya alam lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO,2018), Penggunaan tanaman lokal dengan nilai gizi tinggi, seperti kelor, berkontribusi pada sistem pangan yang berkelanjutan dan memperkuat perekonomian pedesaan.

Produk yang dihasilkan dari kegiatan program ini adalah dengan memanfaatkan tanaman kelor sebagai potensi lokal Desa Batu Winangun menjadi teh yang diberi nama "Teh Daun Kelor." Produk tersebut dihasilkan melalui kerja sama antara mahasiswa dan masyarakat lokal dengan memanfaatkan potensi lokal Desa Batu Winangun. Alasan dipilihnya produk ini adalah karena memiliki *expire* atau kadaluarsa yang lebih tahan lama. Karena bahan baku yang digunakan melalui proses pengeringan sehingga kadar air nya menjadi tidak ada sehingga daya simpannya menjadi cukup lama dan awet (Mahripa & Dewi, 2023).

Pembuatan inovasi produk teh kelor melalui pengembangan potensi Desa Batu Winangun dilaksanakan berdasarkan observasi bahwa terdapat pohon kelor yang tumbuh dan dibiarkan begitu saja dan kurangnya inovasi oleh masyarakat yang disebabkan karena rendahnya keterampilan dalam mengolah potensi desa. Pembuatan inovasi produk teh juga didorong oleh kurangnya minat masyarakat terhadap pengolahan tanaman kelor menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi.

1. Bentuk Kegiatan Pengabdian

Bentuk kegiatan pengabdian adalah pembuatan inovasi produk teh herbal daun kelor dan pameran produk sebagai media diseminasi hasil program kerja KKN. Pameran diposisikan sebagai sarana untuk memperkenalkan produk inovatif, menunjukkan proses pemanfaatan daun kelor, serta menampilkan potensi UMKM berbasis pangan lokal desa. Penggunaan pameran sebagai metode pengabdian dinilai efektif karena: Memungkinkan visualisasi produk secara langsung, Meningkatkan daya tarik dan pemahaman terhadap inovasi, Berfungsi sebagai sarana promosi awal UMKM tanpa proses pelatihan massal.

2. Proses Pembuatan Teh Daun Kelor

Proses pembuatan teh herbal daun kelor dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan secara bertahap dengan mengacu pada prinsip pengolahan sederhana, higienis, dan sesuai dengan kapasitas UMKM desa.

Penelitian dan laporan pengabdian menunjukkan bahwa proses pembuatan teh herbal dari daun kelor melibatkan langkah-langkah seperti seleksi daun, pencucian, pengeringan, penggilingan/serutan dan pengemasan. Pengolahan ini memungkinkan senyawa aktif tetap terjaga saat penyeduhan (Zubair et al., 2024).

Selain itu, teh daun kelor menunjukkan kandungan nutrisi penting seperti protein, kalsium, zat besi, dan vitamin C selain antioksidan tinggi, sehingga layak dikembangkan sebagai produk pangan fungsional (Aini et al., 2024).

a. Pemilihan dan Pemanenan Daun Kelor

Tahap awal dalam proses pembuatan teh herbal adalah pemilihan daun kelor yang layak. Daun yang digunakan adalah daun kelor segar berwarna hijau tua, tidak rusak, tidak terserang hama, dan tidak menguning. Pemilihan daun yang tepat sangat penting karena

kualitas bahan baku akan memengaruhi aroma, warna, dan kandungan nutrisi produk teh herbal yang dihasilkan.

b. Pencucian Daun Kelor

Daun kelor yang telah dipilih kemudian dicuci menggunakan air bersih yang mengalir untuk menghilangkan kotoran, debu, dan mikroorganisme yang menempel pada permukaan daun. Proses pencucian dilakukan secara hati-hati untuk mencegah kerusakan fisik pada daun.

c. Proses Pengeringan Daun Kelor

Pengeringan daun kelor dilakukan dengan metode pengeringan alami. Daun dikeringkan hingga kadar air menurun secara signifikan sehingga dapat memperpanjang masa simpan dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme.

d. Penghalusan atau Perajangan Daun Kelor Kering

Setelah daun kelor kering, proses dilanjutkan dengan penghalusan atau perajangan daun menjadi ukuran kecil agar mudah diseduh.

e. Pengemasan Produk Teh Herbal Daun Kelor

Tahap akhir proses pembuatan adalah pengemasan produk teh herbal daun kelor. Produk dikemas menggunakan kemasan sederhana namun tertutup rapat untuk melindungi produk dari kelembapan, cahaya, dan kontaminasi. Kemasan dilengkapi dengan label berisi nama produk atau logo.

Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1.

Pemilihan dan pemanenan daun kelor



Gambar 2.

Proses pencucian daun kelor



Gambar 3.

Proses penjemuran daun kelor



Gambar 4.

Daun kelor yang sudah kering



Gambar 5.

Proses penghalusan daun kelor



Gambar 6

Hasil penghalusan daun kelor



Gambar 7 .

Hasil penyeduhan teh daun kelor



Gambar 8.

Hasil produk teh daun kelor

Secangkir teh daun kelor yang diseduh adalah minuman herbal alami tanpa tambahan bahan kimia sintetis. Minuman ini memiliki warna hijau kecoklatan alami, aroma herbal yang lembut, dan rasa yang khas dan ringan, yang mencerminkan kandungan fitonutrien alami dari daun kelor.

Tabel 3.

Karakteristik Produk Teh Herbal Daun Kelor

No	Aspek	Dekripsi
1	Bahan baku	Daun kelor kering
2	Bentuk produk	Teh seduh
3	Warna seduhan	Hijau kecoklatan
4	Aroma	Khas herbal
5	Kemasan	Toples sederhana dan logo
6	Sasaran pasar	UMKM dan Konsumen lokal

Tabel 4.

Dampak Program terhadap UMKM Desa Batu Winangun

Aspek	Kondisi Sebelum	Kondisi Sesudah
Pemanfaatan daun kelor	Terbatas	Diolah menjadi produk
Diverifikasi produk	Tidak ada	Teh herbal
Nilai ekonomi	Rendah	-
Potensi UMKM	Belum tergarap	-



Gambar 9.

Foto sampel produk teh daun kelor bersama warga

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan diskusi kegiatan pengabdian masyarakat yang memanfaatkan daun kelor sebagai teh herbal inovatif, dapat disimpulkan bahwa daun kelor memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk pangan lokal dengan nilai ekonomi. Kandungan nutrisi yang tinggi dan senyawa bioaktif dalam daun kelor menjadikannya bahan baku yang cocok untuk produk pangan fungsional, khususnya minuman herbal. Penggunaan tanaman lokal yang bernutrisi tinggi seperti daun kelor sejalan dengan upaya untuk meningkatkan kualitas pangan dan meningkatkan kesehatan masyarakat desa.

Inovasi produk ini menunjukkan bahwa sumber daya alam lokal dapat diolah menjadi produk siap saji dengan nilai ekonomi, sekaligus memperpanjang umur simpan bahan baku. Hal ini mendukung konsep diverifikasi pangan lokal sebagai strategi untuk memperkuat ketahanan pangan dan perekonomian masyarakat pedesaan.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pemanfaatan daun kelor sebagai teh herbal inovatif dapat mendukung pertumbuhan UMKM dan memperkuat produksi pangan lokal di masyarakat pedesaan. Inovasi produk ini, meskipun masih dalam bentuk prototipe, telah memberikan gambaran konkret tentang peluang pengembangan bisnis berbasis sumber daya lokal. Dengan dukungan berkelanjutan berupa bantuan produksi, pengemasan, dan pemasaran, teh herbal daun kelor berpotensi menjadi UMKM desa berkelanjutan yang terkemuka.

Prototipe yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah produk awal, yaitu teh daun kelor, yang dikembangkan sebagai model percontohan untuk menggunakan sumber daya lokal guna menciptakan produk makanan yang bernilai ekonomis. Prototipe ini berfungsi sebagai bukti konsep bahwa daun kelor dapat diolah melalui proses sederhana menjadi produk siap konsumsi dengan potensi pengembangan UMKM. Prototipe ini memungkinkan penilaian awal kualitas produk, tampilan kemasan, dan respon serta minat masyarakat melalui pameran, sehingga memberikan dasar untuk evaluasi dan rekomendasi pengembangan produk teh herbal daun kelor di masa mendatang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat bertema "Pemanfaatan Tumbuhan Daun Kelor Sebagai Inovasi Teh Herbal dalam Peningkatan UMKM dan Pangan Lokal Masyarakat Desa Battu Winangun." Kegiatan ini terlaksana berkat dukungan, kerja sama, dan partisipasi berbagai pihak.

Terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Baturaja yang telah memberikan dukungan dan fasilitas dalam pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat (KKN) sebagai bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya di bidang pengabdian masyarakat. Dukungan akademis dan institusional ini merupakan landasan penting bagi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berbasis inovasi produk pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, L., Daulay, D. P., & Anggraini, A. (2024). Nutritional Content Of Moringa Leaf (Moringa Oleifera) Fragrant Tea. *JURAGAN - Jurnal Agroteknologi*, 2(1), 9–13. <https://doi.org/10.58794/juragan.v2i1.631>
- Luluk S.M. (2021). Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia, Vol.13(2)*, 40–53.
- Mahripa, S., & Dewi, A. (2023). Inovasi Tanaman Kelor Menjadi Teh Celup Sebagai Optimalisasi Pemanfaatan Potensi Lokal Desa Sukaharja. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 26–33. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v3i1.7113>
- Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional Bernilai Ekonomi Gina Siti Nurwardani, P., Ali Pujiastuti, Y., Purnama Sari, I., Aqlinia, M., Yulita Sari, M., Pertanian, F., Siliwangi, U., & Pangan dan Hasil Pertanian, T. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional Bernilai Ekonomi. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)*, 5(6), 380–384. <https://www.jurnal.pustakagale.rimandiri.co.id/index.php/pustakamitra/article/view/1364>
- Nasution, D. K., Khairunnisa, F., Asih, A. D., Nurliana, M., & Sihombing, T. N. (2025). Pemanfaatan Daun Kelor dalam Fortifikasi Pangan pada Olahan Moringa Mini Cookies (MoMiCo) dan Moringa Chips. *Lisa Febriyanti Siregar*, 7(1), 135–148. <https://doi.org/10.30596/ihsan.v>
- Rifa Musyarah, & Tri Cahyanto. (2025). Studi Pemanfaatan Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Pengobatan Tradisional di Kampung Cibeas Desa Cintaraja Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. *Flora: Jurnal Kajian Ilmu Pertanian Dan Perkebunan*, 2(1), 44–54. <https://doi.org/10.62951/flora.v2i1.213>
- Setiadi, F., Simamora, R. S., Sirait, L. I., Dahlia, I., Ose, M. I., Murtikasari, A., Tinggi, S., Kesahatan, I., & Indonesia, M. (2026). Pemanfaatan Daun Kelor Melalui Berbagai Olahan Makanan Dalam Pencegahan Stunting Di Kelurahan Sepanjang Jaya Kota Bekasi. *Proficio*, 7(1), 547–554. <https://ejournal.utp.ac.id/index.php/JPF/article/view/5770>
- Sitta, A. Y., Erritangkas, M., & Khairi, R. (2024). *Pengembangan Kemasan Produk Tehdaun Kelor*.
- Tamami, R. (2025). Pelatihan dan penyuluhan pemanfaatan daun kelor sebagai teh herbal untuk pengembangan umkm Desa Sokawera. *JPKMN*, 6(3), 4164–4170.
- Zubair, M. S., Ode, W., Musnina, S., Widodo, A., & Zainal, A. P. (2024). Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh di Desa Tosale Training On Making Moringa Leaf Herbal Tea to Increase Body Resistance in Tosale Village. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 5.