

## TRANSFORMASI KOMUNITAS DAN INOVASI PANGAN LOKAL MELALUI DIVERSIFIKASI KELOR SEBAGAI SOLUSI BERKELANJUTAN UNTUK MENGATASI KRISIS STUNTING

Kadek Agustina Puspa Ningrum<sup>1\*</sup>, Putu Dian Prima Kusuma Dewi<sup>2</sup>,  
Agus Ari Pratama<sup>3</sup>, Risa Panti Ariani<sup>4</sup>, Cokorda Istri Raka Marsiti<sup>5</sup>

<sup>1,2</sup>Sarjana Kebidanan, STIKes Buleleng, Indonesia

<sup>3</sup>Sarjana Keperawatan, STIKes Buleleng, Indonesia

<sup>4,5</sup>Ilmu Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha, Indonesia

[kadekagustina4545@gmail.com](mailto:kadekagustina4545@gmail.com)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Kabupaten Jembrana merupakan Kabupaten tertinggi dengan prevalensi Balita Stunting dengan jumlah 14,3%. Desa Penyaringan terletak di Kabupaten Jembrana memiliki potensi lokal berupa kelor. Tingginya tingkat presentase stunting dan kurangnya pengetahuan dan teknologi tentang pemanfaatan bahan lokal bergizi, bahan lokal belum diversifikasi secara baik, sehingga profuktifitasnya rendah. Tujuan pengabdian masyarakat ini untuk meningkatkan softskill dan hardskills transformasi komunitas dengan memberikan inovasi pangan lokal melalui diversifikasi kelor sebagai solusi berkelanjutan untuk mengatasi krisis stunting. Metode yang digunakan adalah melaksanakan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Mitra KWT Bali Padma Jagadhita sebanyak 20 orang dan kader posyandu sebanyak 20 orang sebagai peserta kegiatan PKM ini. Evaluasi dilakukan dengan lembar observasi kegiatan dengan indikator yaitu pengetahuan dan keterampilan mitra dalam produksi LOF Mie dan Pie SULO. Lembar observasi pemantauan digunakan untuk mengukur kenaikan berat badan balita dengan gejala stunting di Desa Penyaringan. Hasil yang telah dicapai yaitu terdapat peningkatan keterampilan KWT dalam diversifikasi produk olahan kelor sebanyak 85% dan peningkatan berat badan balita dengan gejala stunting sebanyak 90%, serta peningkatan pemasaran sebanyak 25%.

**Kata Kunci:** Transformasi; Posyandu; Diversifikasi; Kelor; Stunting.

**Abstract:** Jembrana Regency is the highest district with a prevalence of stunting toddlers with a total of 14.3%. The Filtering Village located in Jembrana Regency has local potential in the form of moringa. The high percentage of stunting and lack of knowledge and technology about the use of nutritious local ingredients, local ingredients have not diversified properly, so the profucibility is low. The purpose of this community service is to transform the community by providing local food innovation through moringa diversification as a sustainable solution to overcome the stunting crisis. The method used is to carry out counseling, training and mentoring. There are 2 partners in this activity, including KWT. Bali Padma Jagadhita consists of 20 members and posyandu cadres consist of 20 cadres. The evaluation was carried out with an observation sheet to measure KWT skills. Bali Padma Jagadhita in the production of LOF Mie and Pie SULO. Observation sheets were also used to measure weight gain of toddlers with stunting symptoms in Screening Village. The results that have been achieved are an increase in KWT skills of diversification product basic with morina leaf by 85% and an increase in the weight of toddlers with stunting symptoms by 90%, as well as an increase in marketing by 25%.

**Keywords:** Community Transformation; Moringa Diversification; Stunting.



#### Article History:

Received: 05-12-2024

Revised : 01-02-2025

Accepted: 03-02-2025

Online : 06-02-2025



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

## A. LATAR BELAKANG

Stunting adalah kondisi di mana pertumbuhan balita atau anak-anak terhambat akibat kekurangan nutrisi yang berkepanjangan, terutama selama dua tahun pertama kehidupan. Stunting ditandai dengan tinggi badan yang lebih rendah dari standar usia anak (Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak Republik Indonesia, 2023). Kondisi ini disebabkan oleh tubuh yang tidak mampu memperoleh atau menyerap nutrisi yang cukup selama masa pertumbuhan yang krusial. Desa Penyaringan merupakan salah satu Desa yang berada di Kabupaten Jembrana, salah satu potensi alam yang dimiliki Desa penyaringan adalah kelor. Kandungan gizi daun kelor kering mengandung lebih dari 40 antioksidan alami, protein 26,2 g, kalsium 2.095 mg, besi 27,1 mg dan  $\beta$ -karoten 18.800 mg. Tingginya kandungan protein dan mikronutrien pada daun kelor merupakan alasan utama digunakannya daun ini dalam mengatasi masalah kekurangan gizi pada balita, ibu hamil dan ibu menyusui (Fatmawati et al., 2023). Penting untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang makanan bergizi tinggi serta melakukan penanganan terhadap *stunting* dengan memanfaatkan kelor sebagai bahan baku aneka olahan bergizi bagi anak (Santi et al., 2020). Diperlukan pelatihan yang konkret untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman langsung dari masyarakat terutama kader dalam pengolahan makanan bergizi dari kelor (Husnah et al., 2024).

Kabupaten Jembrana merupakan Kabupaten tertinggi dengan prevalensi Balita stunting di Provinsi Bali dengan jumlah 14,3%, sedangkan Kabupaten dengan prevalensi Balita Stunting terendah berada di Kabupaten Denpasar dengan jumlah 9% (Badan Pusat Statistik, 2023). Stunting ditandai dengan tinggi badan dan berat badan yang lebih rendah dari standar usia anak. Inovasi yang telah dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten/Kota Jembrana dalam percepatan penurunan Stunting diantaranya: KONPLIN (Pelayanan Kontrasepsi Pasca Salin), BUNA CETING (Bunda Ayah Cegah Stunting), RUMAH PENTING (Rumahnya Remaja Peduli Stunting), FESTIVAL GENRE MENANTI (menjadi satu titik), GARDU MARISA (Gerakan Terpadu Mari Sayangi Anak) dan Ramping Si Runting (Program Pendampingan Atasi Penurunan Stunting) (SSGI, 2023). Dari sekian banyak program Pemerintah Kabupaten/Kota Jembrana akan tetapi Kabupaten Jembrana masih menduduki peringkat pertama dengan angka stunting tertinggi di Provinsi Bali, hal tersebut menjadi tantangan untuk masyarakat, tenaga kesehatan terutama Pemerintah dalam menurunkan angka kejadian stunting.

Potensi alam berupa kelor yang dimiliki Desa Penyaringan dapat dijadikan salah satu solusi dalam percepatan penurunan angka stunting di Kabupaten Jembrana. Berdasarkan hasil studi pendahuluan di Desa Penyaringan didapatkan data pada bulan Januari sampai Agustus tahun 2024 terdapat 36 anak balita yang mengalami stunting, diantaranya

1 anak dengan tinggi badan kategori pendek dan 1 anak dengan tinggi badan kategori sangat pendek. Sedangkan untuk berat badan terdapat 35 anak dengan kategori gizi kurang dan 1 anak dengan kategori gizi buruk. Hal inilah yang mengakibatkan perlu adanya inovasi dari potensi alam lokal menjadi MP-ASI LOF Mie (Mie Kelor Mocaf) dan Pemberian Makanan Tambahan Pie SULO (Pie Susu Kelor Mocaf) sebagai upaya peningkatan berat badan balita dalam pencegahan stunting.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra KWT Desa Penyaringan memiliki kebun kelor seluas 3 hektar dan kelompok wanita tani beranggotakan 20 orang akan tetapi kelor membutuhkan waktu 2 tahun untuk dipanen dan dibiarkan 45 hari lagi untuk panen selanjutnya dan mempertahankan kualitas daun agar tetap baik, sedangkan jumlah permintaan untuk bahan baku kelor meningkat dan dengan kebun kelor seluas 3 hektar itu belum bisa mencukupi. Produk kelor hasil KWT belum bervariasi dan cenderung kurang diminati. Mitra KWT memerlukan keterampilan diversifikasi produk olahan kelor yang dapat bermanfaat untuk gizi anak dan diminati di pasaran. Saat ini KWT. Bali Palma Jagadhita hanya memiliki mesin pengering kelor yang diberikan oleh PT. Bali Agro Investama (BAI) yang digunakan untuk mengolah daun kelor basah untuk dikeringkan layak menjadi tepung. Masalah lain yang dihadapi adalah adalah mesin selip kopi yang digunakan untuk membuat tepung perlu proses manual untuk menghasilkan tepung kelor halus. Produk olahan Kelor yang dihasilkan kelompok sebanyak 4 jenis produk yaitu bubuk kelor (MORINAKU) sebagai teh, serbuk kelor jahe, mie kelor, tepung kelor dan sari kelapa kelor. Namun produk yang dihasilkan masih diproduksi dan dipasarkan dalam skala terbatas misalnya saat kegiatan pameran UMKM dan permintaan dari Pemda. Keterbatasan KWT dalam pengembangan produk baik dari segi pengetahuan dan keterampilan potensi produk, serta belum ada uji rasa dan klinis gizi atas produk yang dihasilkan membuat penurunan daya saing produk. Permasalahan kedua yang dihadapi Kader Posyandu yaitu keterbatasan variasi makanan pendamping untuk di posyandu serta masih tingginya kasus gizi kurang di Desa Penyaringan. Solusi yang diberikan yaitu pemberian IPTEK untuk pengolahan makanan berbahan dasar kelor yang dapat diberikan untuk balita mencegah gizi kurang, melatih keterampilan KWT untuk mengolah mie kelor dan pie susu, manajemen keuangan dan IPTEK untuk pengelolaan stunting oleh Kader Posyandu.

Penelitian menunjukkan bahwa stunting memiliki keterkaitan yang kuat dengan berat badan yang tidak ideal dan masalah perkembangan fisik lainnya (Karima et al., 2021). Penurunan berat badan yang signifikan sering kali menjadi salah satu tanda awal kekurangan gizi, yang tercermin pada grafik pertumbuhan di mana berat badan anak berada di bawah standar (Abuosi et al., 2024; Ekholuenetale et al., 2022). Kekurangan gizi ini tidak hanya mempengaruhi pertumbuhan fisik tetapi juga berdampak pada

kemampuan belajar dan kecerdasan anak, yang pada akhirnya mempengaruhi kualitas hidup dan peluang masa depan mereka (Setiyawati et al., 2022). Dampak jangka panjang stunting meliputi penurunan kemampuan kognitif, produktivitas, serta kesehatan secara keseluruhan ketika mereka dewasa (Chairunnisa et al., 2020; Coffey, P. S., & Brown, 2017; Ekholuenetale et al., 2022; Fatmawati et al., 2023; Husnah et al., 2024).

Mie merupakan makanan yang sangat disukai oleh semua kalangan, karena proses penyajiannya yang praktis dan harga yang terjangkau (Hidayah et al., 2022). Inovasi mie kelor dapat menambah nilai gizi karena kandungan kelor yang sangat bagus untuk tubuh (Novayanti et al., 2021). Pie dengan tekstur yang renyah dan rasa yang manis dapat dimodifikasi dengan kelor (Fauzan et al., 2020). Pie merupakan suatu produk pastry yang terdiri dari bagian adonan kulit dan toping yang biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan lainnya (Ekholuenetale et al., 2022; Hadi et al., 2021; Hidayah et al., 2022; Karima et al., 2021). Pie yang dikombinasikan dengan kelor akan menambah nilai gizi didalamnya (Ekholuenetale et al., 2022; Fatmawati et al., 2023; Fauzan et al., 2020). Pie kelor memiliki karakteristik sensori meliputi rasa manis disertai rasa daun kelor, warna kuning kehijauan hingga hijau tua, tekstur padat berpori dan aroma khas pie (aroma margarin disertai aroma daun kelor) (Midi & Priyanti, 2022). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian pie kelor selama 21 hari meningkatkan asupan protein balita sehingga memperbaiki gizi balita dan dapat meningkatkan tinggi badan balita sebanyak 0,5 sampai 2 cm (Sasmita & Ismawati, 2020).

Kegiatan pengabdian dalam program Kosabangsa ini bertujuan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra produktif yaitu KWT Bali Padma Jagadhita dan nonproduktif yaitu Kader Posyandu untuk inovasi pangan berbahan baku lokal dengan gizi tinggi untuk mencegah stunting di wilayah Desa Penyaringan, Jembrana-Bali dengan pemberian IPTEK pembuatan mie kelor dan pie susu kelor kepada KWT serta pengelolaan posyandu untuk kader posyandu.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Secara sistemik metode pelaksanaan PKM Kelompok Wanita Tani (KWT) Bali Padma Jagadhita dan Kader Posyandu, berisikan tahapan kegiatan PALS (*Participatory Action Learning System*) dalam mendorong usaha produktif olahan makanan berbasis kelor, *marketable*, dan *profitable*. Kegiatan PKM ini dilaksanakan pada Kelompok Wanita Tani Bali Padma Jagadhita yang berjumlah 20 orang. Kelompok ini dibentuk berdasarkan Keputusan Perbekel Desa Penyaringan Kecamatan Mendoyo Kabupaten Jembrana dengan Nomor: 140/ 10/ VIII/ 2020. Mitra kedua pada PKM ini adalah kader posyandu Desa Penyaringan beranggotakan 20 orang. Kelompok ini dibentuk berdasarkan Keputusan Perbekel Penyaringan Nomor 12 Tahun 2020. Kegiatan PKM ini menggunakan metode

*Participatory Action Learning System* (PALS) Afandi et al. (2022) yang bertujuan untuk menyelesaikan poin-poin permasalahan yang ingin diselesaikan, yaitu pengetahuan dan keterampilan, sumber daya lokal tinggi nutrisi, teknologi dan inovasi pengolahan, manajemen usaha, dan kesejahteraan, kesempatan kerja dan pendapatan. Metode yang digunakan yaitu metode PALS (*Participatory Action Learning System*) yang terdiri dari tahapan (a) penyadaran (*awareness*), (b) pengkapasitasan (*capacitating*), dan pendampingan/pelembagaan. Adapun perubahan yang dirasakan pra dan pasca PKM dimana dilihat dari aspek usaha keterampilan dan kompetensi Masyarakat dalam produksi olahan makanan berbasis kelor lebih kreatif dan inovatif dan didukung oleh desain produk, packaging, serta bisnis plan yang lebih baik dari sebelumnya. Ditinjau dari aspek strategi pemasaran, kelompok sudah menggunakan *marketplace* untuk membantu pemasaran produk serta dibekali dengan pengetahuan yang lebih baik terkait dengan manajemen pencatatan keuangan. Begitu pula dengan jangkauan pasar menjadi lebih luas karena ditawarkan secara online. Dari segi keuangan, dilihat jika omzet pemasaran usaha kerajinan ingka mengalami peningkatan 25% dari sebelumnya. Terkait dengan ergonomi kerja pengrajin, terbantuan dengan bantuan kursi dan alas untuk ergonomis kerja serta penggunaan masker dan sarung tangan kerja yang standar. Softskill para pengrajin kelompok meningkat 50% dari sebelumnya. Tahapan yang dilakukan dalam penyelesaian masalah mitra yaitu:

### 1. Tahap Sosialisasi (Penyadaran)

Tahap sosialisasi dilaksanakan di lokasi mitra kerja yaitu KWT. Bali Padma Jagadhita di Desa Penyaringan Kabupaten Jembrana, dalam bentuk saresahan (penyuluhan). Sosialisasi ini ditujukan kepada seluruh KWT. Bali Padma Jagadhita, perangkat desa, tokoh masyarakat, bumdes, instansi dinas terkait untuk membangun kesadaran, komitmen, dan program aksi yang berkaitan dengan potensi unggul sumber daya alam, potensi usaha olahan makanan berbasis kelor, dan revitalisasi usaha produktif olahan makanan berbasis kelor di Desa Penyaringan, sebagai komoditas unggulan desa yang dapat mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat.

### 2. Tahap Pengkapasitasan: *Entrepreneurship Capacity Building*

Tahap *entrepreneurship capacity building* merupakan tahapan membangun kompetensi dalam usaha KWT Bali Padma Jagadhita melalui Pendidikan dan Latihan (diklat), magang usaha, dan inkubasi usaha. Diklat difokuskan pada upaya membangun kompetensi produksi, meliputi: instalasi dan penggunaan stasiun produksi, pelatihan, penggunaan infrastruktur dan perkakas teknologi, mesin penepung kelor, mesin pembuat mie, mesin pemasak mie dan mesin oven pembuat pie, diversifikasi desain dan estetika produk, *packaging*, dan *costing* (biaya produksi dan pemasaran) yang berorientasi pada kaedah bisnis. Konstruksi *entrepreneurship capacity*

*building* pada KWT.

Evaluasi program PKM ini ditinjau dari tiga aspek, yakni aspek ketercapaian luaran dan target sesuai, aspek peningkatan pendapatan masyarakat, serta aspek tanggapan masyarakat terhadap pelaksanaan PKM. Adapun kriteria capaian PKM ini harus memenuhi seluruh indikator luaran dan target yang ditetapkan pada aspek ketercapaian luaran dan target, adanya peningkatan pendapatan masyarakat minimal sebesar 25% dari sebelumnya, serta adanya tanggapan masyarakat minimal pada kategori positif. Setelah evaluasi program, keberlanjutan program diupayakan agar terbentuk masyarakat mandiri mengoptimalkan potensi yang ada.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok Wanita Tani (KWT) Bali Palma Jagadhita belum mengerti bagaimana cara mengembangkan inovasi olahan makanan berbahan dasar kelor, sehingga belum dimanfaatkan dengan baik. Mitra dalam pengabdian masyarakat ini ada dua, mitra pertama adalah kelompok wanita tani dan mitra kedua adalah kader posyandu. Berdasarkan dari analisis dan permasalahan yang menjadi prioritas dan perlu untuk diselesaikan dalam program Kosabangsa (Kolaborasi Sosial Membangun Bangsa) ini adalah kurangnya keterampilan kelompok wanita tani dan kader posyandu, pelatihan serta pendampingan pengembangan inovasi teknologi olahan makanan berbahan dasar kelor sebagai upaya pencegahan stunting.

#### 1. Penyuluhan dan Sosialisasi

Penyuluhan dan sosialisasi dilakukan terhadap kelompok wanita tani dan kader posyandu. Penyuluhan kepada masyarakat dilakukan untuk mensosialisasikan kegiatan yang dilakukan seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi dan pendampingan

#### 2. Pelatihan

Pelatihan pembuatan inovasi makanan berbahan dasar kelor yaitu LOF Mie (Mie Kelor Mocaf) dan Pie SULOF (Pie Susu Kelor Mocaf) sebagai pemberian makanan tambahan untuk anak dengan gejala stunting. Pemaparan materi bertujuan agar peserta memiliki pemahaman dan strategi yang harus dilakukan dan pelatihan secara praktek dilakukan agar peserta

bisa memahami secara langsung, seperti pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Proses Pelatihan pembuatan inovasi makanan berbahan dasar kelor

### 3. Pendampingan

Pendampingan dilakukan dengan melakukan monitoring dan pemantauan terhadap kegiatan yang dilakukan masyarakat, dengan cara memonitoring perkembangan pembuatan LOF Mie dan Pie SULOOF dilakukan seminggu sekali, dengan cara melihat perkembangan pembuatan dan penyaluran makanan berbahan dasar kelor kepada pihak kader posyandu yang akan diberikan kepada anak balita dengan gejala stunting. Evaluasi dilakukan setelah monitoring, meliputi kendala pembuatan LOF Mie dan Pie SULOOF. Hasil monitoring dan evaluasi dijadikan dasar untuk melakukan pendampingan lebih intensip kepada kelompok wanita tani.

### 4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan secara langsung kepada kelompok wanita tani, dari hasil analisa terhadap kondisi yang dihadapi oleh kelompok tani, kemudian dilakukan pelatihan untuk mengetasi permasalahan yang dihadapi oleh kelompok tani. Hasil perbaikan dari proses pembuatan LOF Mie dan Pie SULOOF.

### 5. Peluncuran Produk Hasil Inovasi

Pada tahap akhir adalah melakukan peluncuran produk hasil inovasi berupa LOF Mie dan Pie SULOOF. Produk makanan berbahan dasar kelor ini yaitu LOF Mie dijual dengan harga Rp. 5.000 perbungkus, sedangkan Pie SULOOF dijual dengan harga Rp. 20.000 perkotak. Berikut peluncuran dan peresmian hasil inovasi, seperti terlihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Peluncuran dan Peresmian LOF Mie dan Pie SULO

Dari pengabdian masyarakat ini juga didapatkan perbaikan dari beberapa sector seperti terlihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Indikator perubahan pra dan pasca Program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (KOSABANGSA)

No	Aspek Indikator	Pra-PKM	Pasca-PKM
1	Hasil Usaha	Kuantitas, kualitas dan inovasi olahan makanan berbasis kelor masih rendah karena metode yang digunakan masih kurang efektif	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keterampilan dan kompetensi masyarakat dalam produksi menghasilkan produk yang kreatif dan inovatif yaitu LOF Mie dan Pie SULO</li> <li>• Desain produk melalui <i>e-catalog</i> digital, packaging, <i>mock up bssiness plan</i>, <i>start up</i> dan UKM</li> <li>• Peningkatan penerapan teknologi terapan usaha produksi makanan berbasis kelor yaitu 100%.</li> </ul>
2	Strategi Pemasaran	Penjualan dilakukan dengan menjalin kerjasama dengan pengepul yang akan meneruskan produk ke konsumen sehingga cenderung terjadi permainan harga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemasaran dilakukan pada <i>outlet</i> yang berada pada posisi strategis seperti minimarket</li> <li>• Penerapan pemasaran melalui <i>e-commerce</i> atau <i>market place melalui shoppe</i></li> <li>• Penjualan dilakukan dengan melakukan diferensiasi pasar terwujud produk yang memiliki ciri khas tersendiri sebagai pembeda di pasaran yaitu desain dan kemasan yang bagus.</li> </ul>
3	Perubahan jangkauan pasar	Jangkauan pasar masih terbatas dengan mengandalkan bantuan pengepul dan dari mulut kemulut	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 unit outlet pemasaran pada tempat strategis</li> <li>• Jangkauan pasar menjadi lebih luas melalui penerapan pemasaran pada <i>e-commerce</i> atau <i>market place</i></li> </ul>
4	Perubahan efisiensi dan efektifitas manajemen produksi	Penggunaan alat tradisional yang masih intensif sehingga membutuhkan waktu yang relatif lama dalam proses produksi	Mesin penepung kelor, mesin pembuat mie, mesin pemasak mie, mesin oven pembuat pie dan meja produksi.

No	Aspek Indikator	Pra-PKM	Pasca-PKM
5	Keuangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omzet usaha sampingan &lt; 1 juta</li> <li>• Kesulitan dalam memperoleh pendanaan usaha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penghasilan &gt; 2,5 juta</li> <li>• Pencatatan laporan keuangan sederhana sebagai syarat untuk pengajuan kredit finansial pendanaan usaha, serta akuntabilitas cashflow kelompok wanita tani Bali Padma Jagadhita</li> </ul>

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan PKM ini bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mencapai 100% dalam pengolahan mie dan pie susu mocaf kelor, sumber daya lokal tinggi nutrisi yang dimanfaatkan dari kelor dan pangan lokal, teknologi dan inovasi pengolahan menggunakan teknologi terkini mencapai 100%. Ditinjau dari aspek strategi pemasaran, kelompok sudah menggunakan marketplace untuk membantu pemasaran produk serta dibekali dengan pengetahuan yang lebih baik terkait dengan manajemen pencatatan keuangan. Begitu pula dengan jangkauan pasar menjadi lebih luas karena ditawarkan secara online. Dari segi keuangan, dilihat jika omzet pemasaran usaha olahan makanan berbasis kelor mengalami peningkatan 25% dari sebelumnya. Terkait dengan ergonomi kerja KWT, terbantu dengan bantuan mesin penepung kelor, mesin pembuat mie, mesin pemasak mie, mesin oven pembuat pie dan meja produksi untuk ergonomi kerja serta penggunaan celemek, penutup kepala dan sarung tangan kerja yang standar. Softskill para pengrajin kelompok meningkat 50% dari sebelumnya. Saran kepada tim selanjutnya serta kelompok adalah komitmen di dalam melakukan pemasaran secara digital, peningkatan kreatifitas dan produk dengan mengkombinasikan dan memanfaatkan potensi desa Penyaringan seperti membuat olahan makanan lainnya dari kelor.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat dalam program PKM mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan melalui DRTPM yang telah memberikan pendanaan melalui program Kosabangsa, peluang dan petunjuk pelaksanaan kegiatan ini. LLDIKTI wilayah 8 yang telah memfasilitasi proposal kegiatan PKM ini hingga di akhir. Pemerintah Daerah Kabupaten Jembrana dan Pemerintah Desa Penyaringan yang telah memberikan kami ruang untuk mengabdikan dan ikut berkontribusi pada kegiatan peningkatan kualitas produksi dan ergonomi kerja kelompok wanita tani Bali Padma Jagadhita. Ketua STIKes Buleleng dan Kepala Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) STIKes Buleleng yang telah mendukung kegiatan ini sehingga terlaksana dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Abuosi, A. A., Anaba, E. A., Daniels, A. A., Baku, A. A. A., & Akazili, J. (2024). Determinants of early antenatal care visits among women of reproductive age in Ghana: evidence from the recent Maternal Health Survey. *BMC Pregnancy and Childbirth*, *24*(1), 1–8. <https://doi.org/10.1186/s12884-024-06490-3>
- Agus Afandi, Nabiela Laily, Noor Wahyudi, Muchammad Helmi Umam, Ridwan Andi Kambau, Siti Aisyah Rahman Mutmainnah Sudirman, Jamila, Nurhira Abdul Kadir, Syahrani Junaid, Serliah Nur, Rika Dwi Ayu Paramita, Nurdiyana, Marzuki Wahid, J. W. (2022). *Metodologi Pengabdian Masyarakat*. Kementerian Agama RI.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Profil Statistik Kesehatan 2023* (Vol. 7, Issue 1). <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002-7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/7352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/>
- Chairunnisa, S. A. J., Nugraheni, S. A., & Kartini, A. (2020). Praktik Menyusui yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita di Indonesia: Telaah Literatur. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *19*(5), 353–362. <https://doi.org/10.14710/mkmi.19.5.353-362>
- Coffey, P. S., & Brown, S. C. (2017). Umbilical cord-care practices in low- and middle-income countries: A systematic review. *BMC Pregnancy and Childbirth*, *17*(1). <https://doi.org/>. <https://doi.org/10.1186/s12884-017-1250-7>
- Ekholuenetale, M., Okonji, O. C., Nzopotam, C. I., & Barrow, A. (2022). Inequalities in the prevalence of stunting, anemia and exclusive breastfeeding among African children. *BMC Pediatrics*, *22*(1), 1–14. <https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s12887-022-03395-y>
- Fatmawati, N., Zulfiana, Y., & Julianti, I. (2023). Pengaruh Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Pencegahan Stunting. *Journal of Fundus*, *3*(1), 1–6. <https://doi.org/10.57267/fundus.v3i1.251>
- Fauzan, S., Ferialia Rahmadani, D., Aulia, W., Shinta Devi, L., & Akyun, Q. (2020). Optimalisasi penggunaan tepung daun kelor (*moringa oleifera lam*) terhadap kualitas pie susu. *SULUH: Jurnal Abdimas*, *2*(1), 52–59. <https://doi.org/https://doi.org/10.35814/suluh.v2i1.1557>
- Hadi, H., Fatimatasari, F., Irwanti, W., Kusuma, C., Alfiana, R. D., Ischaq Nabil Asshiddiqi, M., Nugroho, S., Lewis, E. C., & Gittelsohn, J. (2021). Exclusive breastfeeding protects young children from stunting in a low-income population: A study from eastern indonesia. *Nutrients*, *13*(12), 1–14. <https://doi.org/10.3390/nu13124264>
- Hidayah, Meddiati Fajri Putri, N. (2022). Inovasi Pembuatan Pie Susu Substitusi Tepung Kelor. TEKNOBUGA. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, *9*(2), 141–147. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/teknobuga.v9i2.27964>
- Husnah, N., Tenri, A., Sitti, A., Hamang, H., Kebidanan, P. S., & Masyarakat, F. K. (2024). *Peduli Stunting Dengan Pelatihan Pengolahan Makanan Dari Daun Kelor Bagi Kader Kesehatan Di Desa Tonasa Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar*. *4*(3), 471–477.
- Karima, U. Q., Herbawani, C. K., & Puspita, I. D. (2021). Pengaruh Praktik Pemberian ASI Terhadap Risiko Stunting di Indonesia: Studi Literatur. *Dunia Keperawatan: Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan*, *9*(1), 71. <https://doi.org/10.20527/dk.v9i1.9499>
- Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak Republik Indonesia. (2023). *Profil Anak Tahun 2022 INDONESIA*. 75–85.
- Midi, F. A. S., & Priyanti, E. (2022). *Substansi tepung daun klor dalam pembuatan pie*.

- Novayanti, L. H., Armini, N. W., & Mauliku, J. (2021). Hubungan Pemberian ASI Eksklusif dengan Kejadian Stunting pada Balita Umur 12-59 Bulan di Puskesmas Banjar I Tahun 2021. *Jurnal Ilmiah Kebidanan (The Journal Of Midwifery)*, 9(2), 132–139. <https://doi.org/10.33992/jik.v9i2.1413>
- Santi, M. W., Triwidiarto, C., & Syahniar, T. M. (2020). *Peningkatan Pengetahuan Kader Posyandu dalam Pembuatan PMT Berbahan Dasar Kelor sebagai Upaya Percepatan Pencegahan Stunting*. 18(02), 77–89.
- Sasmita, G. A., & Ismawati, T. (2020). *Daya terima dan kandungan gizi daun kelor sebagai alternatif makanan selingan balita stunting*.
- Setiyawati, M. E., Ardhiyanti, L. P., Hamid, E. N., Ayu, N., Muliarta, T., Raihanah, Y. J., Pembangunan, U., & Veteran, N. (2022). *Studi Literatur : Keadaan Dan Penanganan Stunting Di Indonesia*. 8(2), 179–186.
- SSGI. (2023). *Penyelenggaraan Percepatan Penurunan Stunting 2023*.