



Cookies Daun Kelor sebagai Produk OVOP: Upaya Pemberdayaan Ekonomi dan Gizi di Desa Tegal

Suci Nuralita^{1*}, Endang Silaningsih², Tini Kartini³, Sri Harini⁴, Yulianingsih⁵,
Erni Yuningsih⁶, Riny Kusumawati⁷

¹⁻⁶ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Djuanda, Indonesia

⁷ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Djuanda, Indonesia

Alamat: Jln. Tol Ciawi No. 1, Ciawi - Bogor, Jawa Barat 16720 Telpon (0251) 8240773

Korespondensi penulis: sucinuralita24@gmail.com

Article History:

Received: April 11, 2025;

Revised: April 30, 2025;

Accepted: Mei 02, 2025;

Published: Mei 06, 2025

Keywords: OVOP, Moringa leaves, Food Innovation, Economic Empowerment.

Abstract. Village economic empowerment through the One Village One Product (OVOP) concept can improve community welfare. Tegal Village, Bogor Regency, has the potential of Moringa leaves (*Moringa oleifera*), which are rich in nutrients and can be used as healthy food to help prevent stunting. This study aims to develop Moringa leaf-based cookies as an innovative OVOP product to improve the village economy and address stunting. The method used is Participatory Action Research (PAR), involving PKK women in cookie-making training, and an experimental approach to find the best formulation. The results show that Moringa leaf cookies have high nutritional value, a crunchy texture, a pleasant taste, and good market potential. This activity also enhances women's skills in processing local ingredients into high-value products. With this innovation, the community gains both nutritional benefits and new business opportunities through MSME development. This product is expected to become a sustainable village flagship and support efforts to reduce stunting rates. The results demonstrate local resource-based innovation as an effective solution for improving community welfare and health.

Abstrak

Pemberdayaan ekonomi desa melalui konsep *One Village One Product* (OVOP) dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Desa Tegal, Kabupaten Bogor, memiliki potensi daun kelor (*Moringa oleifera*) yang kaya nutrisi dan dapat dimanfaatkan sebagai makanan sehat untuk membantu mencegah stunting. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan cookies berbahan dasar daun kelor sebagai produk inovatif berbasis OVOP guna meningkatkan perekonomian desa dan mengatasi stunting. Metode yang digunakan adalah *Participatory Action Research* (PAR) dengan melibatkan ibu-ibu PKK dalam pelatihan pembuatan cookies serta metode eksperimen untuk menemukan formulasi terbaik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cookies daun kelor memiliki kandungan gizi tinggi, tekstur renyah, rasa yang disukai, serta peluang pasar yang baik. Kegiatan ini juga meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Dengan inovasi ini, masyarakat mendapatkan manfaat gizi sekaligus peluang usaha baru melalui pengembangan UMKM. Produk ini diharapkan menjadi produk unggulan desa yang berkelanjutan dan mendukung penurunan angka stunting. Hasil kegiatan menunjukkan inovasi berbasis sumber daya lokal dapat menjadi solusi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan serta kesehatan masyarakat desa.

Kata Kunci: OVOP, Daun Kelor, Inovasi Pangan, Pemberdayaan Ekonomi.

1. LATAR BELAKANG

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) adalah bentuk kepedulian yang dilakukan oleh individu, kelompok, atau lembaga untuk membantu menyelesaikan masalah dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Afandi, 2022). Kegiatan ini dapat berupa pemberdayaan, pelatihan, pendampingan, penyuluhan, hingga penerapan teknologi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat (Wekke, 2022). Salah satu bentuk pengabdian masyarakat dapat diterapkan di Desa Tegal, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor, yang memiliki potensi sumber daya alam berlimpah. Secara geografis, desa ini terletak pada koordinat 6°31'13" LS dan 106°43'51" E - 106°45'53" E BT, dengan luas wilayah 6,16 km² atau sekitar 23,09% dari total luas Kecamatan Kemang yang mencapai 26,68 km². Letaknya yang strategis mendukung berbagai program pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan penduduk setempat.

Salah satu strategi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa adalah dengan memberdayakan ekonomi berbasis potensi lokal. Konsep ini dikenal dengan sebutan *One Village One Product* (OVOP), yaitu strategi pengembangan ekonomi desa dengan menciptakan produk unggulan khas setiap wilayah (Tanjung dkk., 2024). Model OVOP ini telah diterapkan di berbagai negara seperti Jepang, Thailand, dan Indonesia untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar domestik maupun internasional (Andriani, 2017). Di Indonesia, konsep OVOP mulai diterapkan sejak tahun 2007 berdasarkan Peraturan Kementerian Perindustrian Nomor 78/M-IND/9/2007. Program ini bertujuan untuk mengembangkan industri kecil dan menengah (IKM) di berbagai daerah agar setiap desa memiliki produk unggulan yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan dikenal hingga ke pasar global.

Desa Tegal memiliki kekayaan alam yang melimpah, salah satunya adalah tanaman kelor (*Moringa oleifera*). Kelor dikenal sebagai tanaman yang sangat bermanfaat dan kaya gizi, sehingga bisa menjadi solusi untuk mengatasi masalah kekurangan gizi (Kou dkk., 2018). Tanaman ini mengandung berbagai nutrisi penting, seperti vitamin A, vitamin C, zat besi, dan kalsium, yang baik untuk kesehatan dan berpotensi membantu mengurangi kasus stunting pada anak-anak (Stunting.go.id, 2023). Stunting adalah kondisi gagal tumbuh akibat kurangnya asupan gizi dalam waktu lama, yang masih menjadi permasalahan di beberapa daerah, termasuk Desa Tegal. Tanaman kelor memiliki banyak manfaat karena hampir seluruh bagiannya, seperti daun, batang, akar, dan biji, mengandung nutrisi tinggi. Dengan kandungan gizinya yang melimpah, kelor dapat membantu mengatasi masalah kekurangan nutrisi. Namun, pemanfaatan kelor di masyarakat masih terbatas, biasanya

hanya dikonsumsi dalam bentuk sayur atau teh, padahal kelor bisa digunakan sebagai bahan tambahan gizi dalam berbagai produk makanan (Angelina dkk., 2021).

Daun kelor memiliki kandungan vitamin C lebih tinggi dari jeruk, kalium lebih banyak dari pisang, vitamin A lebih tinggi dari wortel, kalsium lebih banyak dari susu, serta protein lebih tinggi dari yoghurt (Gandji dkk., 2018). Penelitian yang dilakukan oleh Yudianti (2017) menunjukkan bahwa daun kelor kering kaya akan protein dan zat besi, sementara daun kelor muda memiliki kandungan kalsium yang tinggi (Zaki Irwan, dkk., 2020). Daun kelor bisa diolah menjadi tepung, bubuk, atau ekstrak yang dapat digunakan untuk meningkatkan kandungan gizi dalam produk makanan (Aminah dkk., 2015). Salah satu cara pemanfaatan daun kelor yang inovatif adalah mengolahnya menjadi bahan tambahan dalam pembuatan makanan ringan bergizi. Dengan kandungan gizinya yang tinggi, daun kelor dapat diintegrasikan ke dalam berbagai jenis makanan untuk meningkatkan nilai nutrisinya.

Salah satu makanan ringan yang disukai oleh banyak orang adalah cookies. Makanan ini digemari oleh berbagai kalangan, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa, baik yang tinggal di desa maupun kota. Cookies memiliki tekstur renyah dan tidak mudah hancur, mirip dengan kue kering pada umumnya. Karena praktis dan mudah dikonsumsi, cookies bisa menjadi alternatif camilan yang tidak hanya mengandung energi dan gula, tetapi juga kaya akan nutrisi lainnya (Sari dan Adi, 2017). Oleh karena itu, perlu dikembangkan cookies yang lebih sehat dan bergizi dengan tambahan daun kelor, sehingga camilan ini tidak hanya enak tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang lebih besar.

Inovasi pangan berbasis sumber daya lokal merupakan salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pedesaan (Suryana, 2021). Sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi dan memperluas pemanfaatan daun kelor, inovasi dalam bentuk cookies daun kelor dikembangkan sebagai produk unggulan desa berbasis OVOP. Cookies ini dibuat dengan mencampurkan bubuk daun kelor ke dalam adonan, sehingga menghasilkan camilan sehat yang kaya nutrisi. Produk ini tidak hanya memiliki nilai jual tinggi, tetapi juga berpotensi membantu pencegahan stunting dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pemberdayaan ekonomi berbasis UMKM.

Selain itu, untuk mendukung pemberdayaan UMKM di Desa Tegal, perlu dikembangkan aspek branding, kemasan produk, serta pemasaran cookies daun kelor. Oleh karena itu, melalui pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang bertujuan untuk memberdayakan UMKM berbasis kearifan lokal, kami mengadakan penyuluhan dan pelatihan inovasi produk cookies daun kelor kepada ibu-ibu kader PKK dan

Kepala Pokja 4 Desa Tegal. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu masyarakat dalam mengembangkan produk lokal agar lebih modern dan bernilai ekonomi tinggi, tanpa menghilangkan keaslian bahan dasarnya. Dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal dan mengembangkan keterampilan wirausaha, masyarakat dapat menciptakan produk bernilai tambah tinggi yang tidak hanya meningkatkan pendapatan mereka, tetapi juga mempromosikan kearifan lokal dan identitas kuliner daerah (Warsiyah, 2023).

Penyuluhan ini mencakup berbagai aspek, mulai dari proses produksi cookies daun kelor, manfaat gizi yang terkandung di dalamnya, hingga strategi pemasaran dan pengemasan produk agar lebih menarik bagi konsumen. Dengan adanya dukungan ini, diharapkan cookies daun kelor dapat menjadi produk unggulan Desa Tegal yang tidak hanya meningkatkan perekonomian masyarakat, tetapi juga berkontribusi dalam upaya pengentasan stunting melalui produk pangan bergizi. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu kader PKK dan Kepala Pokja 4 dalam mengembangkan usaha berbasis komunitas serta meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan sehat berbasis lokal.

2. METODE PENELITIAN

Kegiatan ini berlangsung di Desa Tegal, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor, selama bulan Desember 2024 hingga Januari 2025. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) dan eksperimen. Pendekatan PAR menekankan kerja sama antara peneliti dan peserta penelitian (Siti Hasanah, 2020). Dalam hal ini, ibu-ibu PKK berperan aktif dalam seluruh proses penelitian, sementara pendekatan eksperimen digunakan untuk menguji dan menyempurnakan resep cookies daun kelor. Sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu kader yang tergabung dalam PKK Desa Tegal, dengan jumlah peserta sebanyak 28 orang. Kelompok ibu-ibu PKK ini berfokus pada pengembangan produk hasil pertanian serta berperan sebagai tim pendukung dalam program *One Village One Product* (OVOP).

Salah satu inovasi produk yang dikembangkan dalam kegiatan ini adalah pembuatan cookies berbahan dasar daun kelor. Pemilihan daun kelor sebagai bahan utama didasarkan pada potensi alam Desa Tegal yang melimpah, di mana daun kelor mudah diperoleh namun belum dimanfaatkan secara optimal. Dengan mengolahnya menjadi cookies, daun kelor tidak hanya menjadi camilan sehat yang bergizi, tetapi juga memiliki nilai tambah secara ekonomi, membuka peluang usaha bagi masyarakat, serta mendukung konsep OVOP sebagai produk unggulan desa.

Untuk merealisasikan inovasi ini, pelatihan pembuatan cookies diawali dengan proses perizinan kepada Ketua PKK dan Ketua Pokja. Langkah ini mencakup pengajuan surat serta koordinasi langsung guna memperoleh persetujuan dan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan. Setelah izin diperoleh, dilakukan konfirmasi mengenai lokasi pelatihan yang akhirnya disepakati bertempat di rumah Pokja 1 dan Ketua PKK. Selain itu, tim mengidentifikasi potensi sumber daya lokal untuk menentukan bahan yang dapat dikembangkan menjadi produk unggulan desa sekaligus mencari solusi atas berbagai kendala dalam pengolahan produk pangan. Berdasarkan hasil diskusi, disepakati bahwa Cookies Daun Kelor akan menjadi produk unggulan berbasis OVOP.

Selanjutnya, tim melakukan uji coba pembuatan cookies dengan bahan dasar daun kelor serta berkonsultasi dengan ahli gizi. Proses uji coba ini bertujuan untuk menemukan komposisi resep yang ideal guna menghasilkan cookies dengan tekstur yang baik, cita rasa yang lezat, serta kandungan gizi yang optimal. Setelah tahap uji coba selesai, dilakukan koordinasi lebih lanjut untuk menentukan jadwal penyuluhan dan pendampingan bagi ibu-ibu kader PKK dan Kepala Pokja.

Sesudah seluruh tahapan perizinan dan uji coba produksi cookies selesai dilakukan, kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi pemaparan materi mengenai manfaat daun kelor serta pelatihan langsung dalam proses pembuatan cookies daun kelor. Adapun tahapan-tahapannya yaitu:

1. Tahap pertama, pemaparan materi

Pemaparan materi dalam pelatihan ini mencakup definisi, kandungan gizi, manfaat daun kelor untuk kesehatan dan pencegahan stunting, serta proses pembuatan cookies. Tujuan dari pemaparan ini adalah untuk memberikan informasi dan meningkatkan pengetahuan masyarakat di Desa Tegal. Materi disampaikan secara langsung kepada ibu-ibu kader PKK Desa Tegal dengan menggunakan laptop sebagai alat bantu presentasi.

2. Tahap kedua, proses pembuatan cookies daun kelor

Produk olahan yang dikembangkan adalah cookies daun kelor, yang dibuat menggunakan bahan-bahan seperti mentega 250 gram, gula halus 150 gram, vanili $\frac{1}{2}$ sendok teh, susu bubuk 26 gram, daun kelor bubuk 25 gram, kuning telur 1 butir, maizena 25 gram, dan tepung mocaf 300 gram. Alat yang digunakan dalam proses pembuatan meliputi oven, mixer, wadah, spatula, saringan, rolling pin, cetakan cookies, plastik adonan, serta timbangan digital.

Alur pembuatan dimulai dengan mencampurkan bahan utama dalam wadah, kemudian dikocok menggunakan mixer hingga merata. Setelah itu, tepung mocaf ditambahkan

secara bertahap dan diuleni hingga adonan kalis. Adonan yang sudah siap dicetak sesuai bentuk yang diinginkan dan disusun di atas loyang. Oven dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 170°C selama 10 menit, kemudian cookies dipanggang selama 30 menit hingga matang. Setelah matang, cookies didinginkan sebelum disimpan dalam wadah kedap udara agar tetap renyah.

3. Tahap ketiga, diskusi kegiatan pelatihan dan strategi pemasaran

Pada tahap ini, dilakukan diskusi mengenai potensi pertanian di Desa Tegal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai jual tinggi. Adapun tahapan diskusi yang dilakukan berupa kendala saat proses pembuatan cookies daun kelor, teknis pembuatan bubuk daun kelor, dan hasil akhir dari produk tersebut. Teknis lain yang dilakukan adalah dengan mewawancarai langsung ibu-ibu PKK mengenai total kegiatan yang sudah berlangsung.

Selain membahas produksi, tim juga memperkenalkan strategi pemasaran dan pengemasan agar produk lebih menarik. Kemasan menggunakan desain informatif, kedap udara, serta mencantumkan kandungan gizi hasil konsultasi dengan ahli gizi untuk meningkatkan transparansi. Selain itu, logo UMKM dan produk juga disertakan agar lebih profesional dan mudah dikenali. Strategi pemasaran mencakup promosi digital melalui media sosial, kolaborasi dengan UMKM, penjualan di bazar komunitas, serta penggunaan testimoni pelanggan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

4. Tahap keempat, evaluasi

Setelah kegiatan selesai, langkah berikutnya adalah melakukan evaluasi yang mencakup aspek rasa, aroma, bentuk, tekstur, dan warna. Selain itu, sesi diskusi juga dilakukan untuk membahas keberlanjutan produk yang telah dikembangkan, guna memastikan bahwa hasil olahan tidak menjadi produk yang tidak termanfaatkan. Evaluasi ini juga mencakup pembahasan mengenai kendala yang dihadapi selama proses pengolahan, mulai dari bahan baku hingga menjadi produk jadi.

Kegiatan ini dirancang secara bertahap untuk memastikan pelaksanaannya lebih terarah dan sistematis. Tahapan serta metode yang digunakan dijelaskan secara rinci dan disajikan dalam bentuk bagan berikut.



Gambar 1. Tahapan dan Metode Kegiatan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian Pada Pelatihan cookies daun kelor diikuti oleh ibu-ibu PKK Desa Tegal dengan jumlah peserta kegiatan adalah 28 orang. Kegiatan ini berlangsung selama 1 hari, namun proses perizinan berlangsung 4 minggu. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di rumah ibu kepala Pokja. Pembuatan cookies daun kelor dilakukan karena Desa Tegal belum memiliki produk unggulan, sehingga cookies ini menjadi inovasi baru di desa tersebut. Berdasarkan wawancara langsung, ibu-ibu PKK mengungkapkan bahwa mereka belum pernah mengolah daun kelor menjadi produk cookies. Selama ini, mereka hanya mengetahui daun kelor sebagai bahan sayur, dan jika pohonnya tumbuh terlalu tinggi, biasanya ditebang tanpa dimanfaatkan lebih lanjut.

Ketidaktahuan dalam mengolah daun kelor menyebabkan banyaknya daun yang terbuang percuma, padahal kandungan gizinya tinggi. Daun kelor dapat diolah menjadi produk bernutrisi seperti cookies, yang tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga berpotensi membantu penanganan stunting berkat kandungan vitamin dan mineralnya. Selain itu cookies merupakan makanan khas yang renyah dan diminati banyak orang. Pelatihan pembuatan cookies ini menjadi salah satu usulan dari kesepakatan yang telah disetujui. Tujuannya untuk memberdayakan ibu-ibu kader PKK dalam mengolah daun kelor menjadi produk bernilai ekonomi tinggi serta meningkatkan keterampilan mereka dalam pembuatan makanan sehat. Pelatihan ini juga bertujuan untuk mengoptimalkan potensi sumber daya lokal, khususnya daun kelor yang melimpah di Desa Tegal, agar dapat dimanfaatkan secara

lebih produktif sehingga tidak terbuang cuma-cuma. Adapun kegiatan tersaji pada gambar 2.



Gambar 2. Pemaparan Materi

Respon yang diberikan oleh ibu-ibu PKK sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan cookies ini, hal itu dapat dilihat dari ibu-ibu PKK yang memperhatikan dengan seksama pemaparan materi bahkan ada yang mencatat materi yang berkaitan dengan alat dan bahan serta prosedur pembuatan cookies. Faktor pendukung program pemberdayaan adalah masyarakat antusias dan aktif mengikuti kegiatan pelatihan (Safwadi, dkk., 2020). Pelatihan ini didukung oleh pihak Pokja 1 yang bersedia menyiapkan tempat sebagai tempat pelatihan beserta sarana pendukung lainnya seperti oven, kompor, piring, baskom dan lainnya. Bentuk upaya ini merupakan gambaran antusias oleh kelompok ibu-ibu PKK tersebut. Dengan bentuk kerjasama ini menunjukkan adanya kerjasama yang sangat baik dengan tim pelatih dan kelompok ibu-ibu PKK. Hal ini dapat tergambarkan pada gambar 3.



Gambar 3. Praktek pembuatan Cookies Daun Kelor

Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat memunculkan ide atau gagasan baru dalam pemanfaatan daun kelor, yang selama ini masih terbatas sebagai konsumsi rumahan dan belum diolah menjadi produk bernilai jual tinggi. Banyak masyarakat yang belum menyadari bahwa daun kelor memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi camilan sehat seperti cookies. Dampak positif lain dari pelatihan ini adalah mendorong

inovasi di desa, sehingga sumber daya lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal dapat memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Dalam hal ini, ibu-ibu PKK yang mengikuti pelatihan diharapkan mampu memproduksi cookies berbahan dasar daun kelor sebagai alternatif camilan sehat yang bergizi dan bernilai jual tinggi. Selain meningkatkan keterampilan dan pengetahuan, kegiatan ini juga bertujuan untuk mendorong kemandirian peserta dalam mengembangkan usaha rumahan berbasis pangan lokal (Rahmawati dkk., 2020). Pendampingan dalam proses produksi cookies daun kelor bertujuan agar peserta semakin percaya diri dalam mengolah dan memasarkan produknya. Selain itu, pendampingan juga dapat membantu dalam proses pemasaran dan pengemasan produk, sehingga cookies daun kelor dapat lebih dikenal dan diterima di pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun nasional (Gumiri dkk., 2020).



Gambar 4. Hasil Olahan dan Kemasan Cookies Daun Kelor

Gambar 4 menunjukkan hasil olahan Cookies Daun Kelor yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan ini. Cookies ini memiliki bentuk bulat, berwarna hijau muda, bertekstur renyah, dan memiliki rasa gurih dengan sedikit manis. Cookies ini dibuat menggunakan bahan utama tepung mocaf, maizena, susu bubuk, serta bubuk daun kelor yang memberikan tambahan nutrisi tinggi. Selain itu, cookies daun kelor dapat dikreasikan dengan berbagai varian rasa, seperti cokelat, keju, vanilla, serta tambahan selai buah untuk meningkatkan cita rasa. Untuk menjaga kualitas produk, cookies daun kelor dikemas menggunakan standing pouch dengan zipper. Jenis kemasan ini populer untuk produk makanan ringan seperti cookies karena praktis, kedap udara, dan dapat ditutup kembali setelah dibuka. Pemilihan kemasan ini bertujuan untuk mempertahankan kerenyahan cookies serta mempercantik tampilan produk agar lebih menarik bagi konsumen. Setelah produksi selesai, kegiatan dilanjutkan dengan foto bersama ibu-ibu kader PKK dan Kepala Pokja 4 sebagai dokumentasi hasil pelatihan.



Gambar 5. Dokumentasi Hasil Pelatihan

Hasil dari pembuatan cookies daun kelor dinilai berhasil berdasarkan umpan balik dari peserta pelatihan. Berdasarkan wawancara dengan ibu-ibu kader PKK, cookies ini memiliki tekstur, rasa, dan aroma yang sesuai dengan ekspektasi. Selain itu, mereka juga tertarik untuk mengembangkan produk ini lebih lanjut karena bahan bakunya melimpah dan inovasi cookies berbahan dasar daun kelor masih tergolong baru di Desa Tegal. Peserta juga melihat potensi cookies daun kelor sebagai produk unggulan yang dapat dipasarkan, baik sebagai camilan sehat untuk keluarga, konsumsi harian, atau sebagai hampers. Produk ini juga berpotensi digunakan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) di posyandu, sehingga tidak hanya membantu meningkatkan asupan gizi bagi ibu dan anak, tetapi juga dapat menjadi sumber tambahan penghasilan bagi ibu-ibu kader yang mengelola produksinya.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah dilakukan kegiatan ini, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan cookies dari daun kelor memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat. Daun kelor yang sebelumnya kurang dimanfaatkan secara optimal kini dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi serta memiliki manfaat gizi yang baik.

Masyarakat Desa Tegal pada awalnya belum terbiasa mengolah daun kelor menjadi produk pangan olahan, sehingga pelatihan ini menjadi langkah awal dalam meningkatkan kesadaran akan potensi bahan pangan lokal. Kegiatan ini juga mendapat respons positif dari peserta, yang menunjukkan antusiasme tinggi serta keterlibatan langsung dalam seluruh proses pembuatan cookies. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta, tetapi juga membuka peluang usaha berbasis pangan sehat dan ramah lingkungan. Sebagai tindak lanjut, perlu adanya pendampingan lebih lanjut dalam hal

pengemasan, pemasaran, serta diversifikasi produk agar dapat bersaing di pasar. Kolaborasi dengan pemerintah desa, UMKM, dan pihak terkait juga menjadi langkah penting dalam mendukung keberlanjutan usaha ini. Dengan adanya inovasi dan dukungan yang berkelanjutan, produk cookies daun kelor tidak hanya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Tegal, tetapi juga menjadi identitas khas desa yang mendukung konsep *One Village One Product* (OVOP).

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini (PkM), yaitu:

1. Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi (LLDIKTI IV) atas dukungan dan kesempatan yang diberikan dalam menyelenggarakan program Pengabdian kepada Masyarakat, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan memberikan manfaat bagi masyarakat.
2. Pemerintah Desa Tegal yang telah memberikan izin, dukungan, serta fasilitasi selama pelaksanaan kegiatan. Partisipasi aktif dan keterbukaan dalam menerima program ini sangat berarti bagi keberhasilan kegiatan yang dilakukan.
3. Universitas Djuanda yang telah memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu dalam program Pengabdian kepada Masyarakat, serta dukungan akademik dan administratif yang sangat membantu kelancaran kegiatan ini.
4. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Djuanda atas bimbingan serta arahan dalam perencanaan dan pelaksanaan kegiatan ini. Dukungan dari fakultas sangat membantu dalam memastikan program berjalan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.
5. Ketua dan Kader-Kader PKK Desa Tegal yang telah berperan aktif dalam mendukung program ini. Partisipasi, semangat, dan kerja sama yang diberikan menjadi faktor penting dalam keberhasilan kegiatan, khususnya dalam pemberdayaan masyarakat.

Semoga hasil dari penelitian dan pengabdian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat, khususnya dalam pemberdayaan ekonomi desa dan peningkatan gizi melalui inovasi pangan berbasis sumber daya lokal.

DAFTAR REFERENSI

- Afandi, A. (2022). Metodologi pengabdian masyarakat. Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam, Direktorat Jenderal Pendidikan Islam, Kementerian Agama RI.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2), 35–44.
- Andriani, R. (2017). Konsep One Village One Product di berbagai negara. Pustaka Ekonomi.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(1).
- Gandji, K., Chadare, F. J., Idohou, R., Salako, V. K., Assogbadjo, A. E., & Glele Kakai, R. I. (2018). Status and utilisation of *Moringa oleifera* Lam: A review. *African Crop Science Journal*, 26(1), 137–156.
- Gumiri, S., C, H. E. N. C., Kusumadati, W., & Elia, A. (2020). Pemberdayaan kelompok wanita tani Kanamit Barat melalui pembuatan mochi isi aneka buah. 1(1), 43–52.
- Irwan, Z., Salim, A., & Adam, A. (2020). Pemberian cookies tepung daun dan biji kelor terhadap berat badan dan status gizi anak balita di wilayah kerja Puskesmas Tampa Padang. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 45–54.
- Kou, X., Li, B., Olayanju, J. B., Drake, J. M., & Chen, N. (2018). Nutraceutical or pharmacological potential of *Moringa oleifera* Lam. *Nutrients*, 10(343), 1–12.
- Rahmawati, R., Firmansyah, F., Syarif, A., & Arwati, S. (2020). Penyuluhan dan pelatihan olahan sagu menjadi produk brownies dan cookies pada Tim Penggerak PKK Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kabupaten Luwu Timur. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 23. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v3i1.278>
- Safwadi, I., Hariyanto, T., Mursyidin., Nuthihar, R., & Muhammad, Z. (2020). A study of community empowerment program in Aceh Besar District, Indonesia.
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. (2017). Daya terima, kadar protein dan zat besi cookies substitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27–33.
- Siti Hasanah. (2020). Participatory Action Research (PAR) dalam pendekatan metode penelitian kualitatif. 1–23. Diambil dari https://www.academia.edu/43470130/PARTICIPATORY_ACTION_RESEARCH_PAR_DALAM_PENDEKATAN_METODE_PENELITIAN_KUALITATIF20200629_2912_3le6q4
- Stunting.go.id. (2023). Stunting dan manfaat daun kelor untuk kesehatan. Diakses pada 4 Maret 2025, dari <https://stunting.go.id/artikel-manfaat-daun-kelor>
- Suryana. (2021). Pengembangan produk pangan olahan berbasis sumber daya lokal untuk mendukung ketahanan pangan. Litbank Pertanian.

- Tanjung, A., Novianti, L., Amelia, Y., Dera, F., Fitria, D., & Nurkomalasari, S. (2024). Pengembangan usaha produk unggulan daerah OVOP (One Village One Product): Sambal patin Desa Cipayung Cikarang Timur. *Al-Furqan: Jurnal Agama, Sosial, dan Budaya*, 3(4), 2165–2175.
- Warsiyah. (2023). Pemberdayaan UMKM melalui optimasi media digital pada komunitas inklusi. *Aksi Kepada Masyarakat*.
- Wekke, I. S. (2022). *Metode pengabdian masyarakat: Dari rancangan ke publikasi*. Penerbit Adab.