



## IMPLEMENTASI TEKNOLOGI INOVASI PANGAN KRIPIK KELOR SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA BOBO BERKELANJUTAN

Ni Kadek Femi Anjelia<sup>1</sup>, Fahri<sup>2</sup>, Abd Aziz<sup>3</sup>, Aulia Ramadani Albahar<sup>4</sup>, Nur Fajrah Rahmadani<sup>5</sup>, Anggun Salsabila<sup>6</sup>, Moh Fadli<sup>7</sup>, Mochammad Muchlis Romadon<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Universitas Alkhairaat, Palu, Indonesia,  
Telp: +6285696550762 Fax:-

E-mail: vemiangelia2222@gmail.com

<sup>2</sup> Universitas Alkhairaat, Palu, Indonesia, 94221

Tel/Fax: +6283142884848/-

E-mail: fahrip671@gmail.com

<sup>3</sup> Universitas Alkhairaat, Palu, Indonesia, 94221

Tel/Fax: +6281328314537/-

E-mail: abdulaziz16003@gmail.com

<sup>4</sup> Universitas Alkhairaat, Palu, Indonesia, 94221

Tel/Fax: +6282192136693/-

E-mail: auliaalbahar2004@gmail.com

<sup>5</sup> Universitas Alkhairaat, Palu, Indonesia, 94221

Tel/Fax: +6283136065869/-

E-mail: nfajrah46@gmail.com

<sup>6</sup> Universitas Alkhairaat, Palu, Indonesia, 94221

Tel/Fax: +6282291545357/-

E-mail: anggunsalsabila90@gmail.com

<sup>7</sup> Universitas Alkhairaat, Palu, Indonesia, 94221

Tel/Fax: +6282259135345/-

E-mail: mohfadliadi28@gmail.com

Universitas Alkhairaat, Palu, Indonesia, 94221

Tel/Fax: +6282133972709

E-mail: mochammadmuchlisromadon@gmail.com

### RIWAYAT ARTIKEL

Received : 2025-11-05

Revised : 2025-11-20

Accepted : 2025-11-28

### KEYWORDS

Food Innovation, Moringa,

Food Technology

### KATA KUNCI

Inovasi Pangan, Kelor,

Teknologi Pangan

### ABSTRACT

*Moringa is one of the locally sourced foods rich in nutrients, but its utilization in Bobo Village is still limited, so innovation is needed to increase its added value as a village product. This service aims to introduce and encourage the implementation of innovative food technology in the form of moringa chips to the community of Bobo Village as a strategy for empowerment and local economic development. The implementation methods include initial observation to identify potential and problems, activity planning, consultation with the village government, and socialization focused on conveying information about the benefits of moringa, business opportunities, and the basic process of making moringa chips. The results of the service show that the community has a high interest in this food innovation, as evidenced by active participation during socialization and the emergence of interest in trying to produce moringa chips independently. This activity also increases public understanding of the nutritional value of moringa and the economic opportunities that can be developed thru processing local products. In conclusion, the socialization of moringa chip innovation was able to broaden the horizons of the Bobo Village community regarding the utilization of moringa as a product with economic value and the potential to become the village's flagship commodity. However, follow-up actions are needed, including technical training, production assistance, and strengthening marketing strategies, to ensure that moringa chips can be produced sustainably and have a more optimal economic impact on the community.*

**ABSTRAK**

Kelor merupakan salah satu sumber pangan lokal yang kaya nutrisi, namun pemanfaatannya di Desa Bobo masih terbatas sehingga diperlukan inovasi untuk meningkatkan nilai tambahnya sebagai produk desa. Pengabdian ini bertujuan untuk memperkenalkan dan mendorong implementasi teknologi inovasi pangan berupa kripik kelor pada masyarakat Desa Bobo sebagai strategi pemberdayaan dan pengembangan ekonomi lokal. Metode pelaksanaan mencakup observasi awal untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan, perencanaan kegiatan, musyawarah dengan pemerintah desa, serta sosialisasi yang berfokus pada penyampaian informasi mengenai manfaat kelor, peluang usaha dan proses dasar pembuatan kripik kelor. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa masyarakat memiliki ketertarikan yang tinggi terhadap inovasi pangan tersebut, ditandai dengan partisipasi aktif selama sosialisasi dan munculnya minat untuk mencoba memproduksi kripik kelor secara mandiri. Kegiatan ini juga meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai nilai gizi kelor serta peluang ekonomi yang dapat dikembangkan melalui pengolahan produk lokal. Kesimpulannya, sosialisasi inovasi kripik kelor mampu membuka wawasan masyarakat Desa Bobo mengenai pemanfaatan kelor sebagai produk yang bernilai ekonomis dan berpotensi menjadi komunitas unggulan desa. Namun, diperlukan tindak lanjut berupa pelatihan teknis, pendampingan produksi, serta penguatan strategi pemasaran agar kripik kelor dapat dihasilkan secara berkelanjutan dan memberikan dampak ekonomi yang lebih optimal bagi masyarakat.

**1. Pendahuluan**

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman lokal yang semakin mendapat perhatian sebagai sumber pangan fungsional karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Seperti protein, vitamin, mineral, serta senyawa antioksidan. Sebagaimana hasil berbagai penelitian yang mengkonfirmasi kekayaan senyawa bioaktif stabilitas nutrisi dalam olahan sederhana, dan potensinya sebagai nutrisi masyarakat (Amini, 2021; Nasution *et al.*, 2025; Velayati *et al.*, 2023).

Inovasi pengolahan kelor menjadi kripik (Chips) yang dilakukan dengan teknologi pengolahan yang tepat (misalnya pengeringan, pencampuran rempah, hingga pengemasan) dapat meningkatkan stabilitas dan daya simpan kripik kelor, sekaligus meningkatkan minat konsumen terhadap produk tersebut. Hasil penelitian Marwana *et al.*, (2024) menunjukkan bahwa kripik daun kelor memiliki tekstur renyah, aroma haru, dan rasa gurih, serta dapat disimpan berbulan-bulan tanpa menurunkan kualitas.

Potensi kelor sebagai bahan pangan unggulan desa sangat besar, namun pemanfaatannya di beberapa desa masih terbatas. Desa bobo misalnya, tanaman kelor yang melimpah masih belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk olahan bernilai ekonomi. Pemahaman masyarakat terhadap potensinya masih terbatas, sehingga inovasi pengolahan seperti kripik kelor belum berkembang di tingkat rumah tangga maupun UMKM desa.

Pengembangan inovasi pangan lokal, seperti

kripik kelor, dapat menjadi strategi penting untuk mengoptimalkan potensi tersebut. Inovasi produk berbasis kelor terbukti mampu membuka peluang usaha baru, meningkatkan nilai gizi, dan memperkuat ekonomi lokal. Sebagaimana yang ditunjukkan dan berbagai program pengembangan olahan kelor di desa-desa lain di Indonesia (Hamdan & Nisa, 2023; Hendra *et al.*, 2025; Nuroddin *et al.*, 2022; Septiyono *et al.*, 2021).

Berdasarkan uraian diatas, tujuan pengabdian ini dilakukan untuk mengenalkan inovasi produk kripik kelor kepada masyarakat Desa Bobo, terdapat peluang untuk menjadikan kelor sebagai produk unggulan desa yang berkelanjutan, baik dari aspek ekonomi, kesehatan, maupun pemberdayaan masyarakat.

**2. Tinjauan Literatur**

Daun *Moringa oleifera*, yang juga dikenal sebagai kelor, telah menarik perhatian para peneliti sebagai sumber makanan fungsional karena sangat kaya akan nutrisi. Bagian daun moringa mengandung protein yang diperlukan, mineral penting seperti kalsium dan zat besi, serta serat yang memadai. Dengan demikian, daun ini sangat cocok untuk ditambahkan ke berbagai produk makanan untuk meningkatkan nilai gizi (Dermawan *et al.*, 2024; Trigo *et al.*, 2023; Viona *et al.*, 2023).

Aspek bioaktif dari daun kelor juga memiliki pentingnya yang besar. Analisis terhadap senyawa bioaktif menunjukkan bahwa daun kelor mengandung flavonoid, saponin, dan tanin yang

memiliki potensi untuk menurunkan kadar kolesterol. Aktivitas antioksidan dari kelor telah terbukti melalui penelitian pada makanan populer, seperti sereal, yang diperkaya dengan daun kelor dan menunjukkan peningkatan kemampuan antioksidan. Manfaat kesehatan yang ditawarkan oleh kelor semakin diperkuat oleh studi pada manusia contohnya, konsumsi ekstrak kelor oleh ibu menyusui dapat berkontribusi pada peningkatan berat badan bayi, yang mungkin berhubungan dengan efek laktagog pada ASI (Amin & Lidiasari, 2025; Bakara & Nurkhasanah, 2024; Devi *et al.*, 2023).

Dari perspektif pengembangan inovasi dalam bidang pangan, terdapat banyak penelitian dan kegiatan pengabdian masyarakat yang mengangkat kelor sebagai bahan utama. Nasution *et al.* (2025) telah melaksanakan pelatihan untuk pembuatan Kue Mini Moringa dan Keripik Moringa bagi para ibu-ibu PKK di Medan Denai, yang berhasil mempromosikan pengolahan kelor menjadi camilan sehat dengan nilai ekonomis. Penelitian lain juga telah mengimplementasikan pengembangan kripik dari daun kelor secara konkret di masyarakat. Di Desa Kayu Menang, Aceh Singkil, hasil dari penelitian pengabdian menunjukkan bahwa kripik daun kelor dapat berfungsi sebagai sumber ekonomi bagi penduduk desa (Hendra *et al.*, 2025). Di Universitas Lontaradi, studi tentang pengembangan resep kripik kelor memanfaatkan kombinasi adonan kelor dengan bawang putih dan bawang merah, yang memperlihatkan tekstur yang garing dan kemungkinan daya tahan penyimpanan selama periode tertentu (Asmawati *et al.*, 2024).

Keberlangsungan produksi makanan dari tanaman kelor di kalangan masyarakat telah mendapatkan perhatian dalam konteks prinsip pengabdian. Lestari & Zakaria (2023) telah melaksanakan pendampingan dalam pembuatan kripik stik kelor oleh anggota Posyandu di Makassar. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan tanaman kelor dapat dilakukan di tingkat komunitas, dengan memberikan manfaat gizi serta meningkatkan keterlibatan sosial. Pengolahan daun kelor tidak terbatas pada metode pengeringan atau penggorengan saja penelitian yang dilakukan oleh Li *et al.* (2024) telah mengoptimalkan proses fermentasi daun kelor menggunakan bakteri *B. subtilis*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan produk yang memiliki kadar tannin yang lebih rendah sambil tetap mempertahankan nilai gizi yang tinggi, sehingga dapat meningkatkan ketersediaan bio senyawa bermanfaat.

Meskipun demikian, sejumlah tantangan masih

tetap ada. Sebagai contoh, penelitian oleh Trigo *et al.* (2022) mengungkapkan bahwa meskipun penambahan moringa ke dalam produk makanan seperti roti, camilan, dan kue dapat memperbaiki profil gizi, penggunaan konsentrasi yang tinggi sering kali menghasilkan warna hijau yang mencolok, rasa herbal yang kuat, serta perubahan tekstur yang bisa menjadi keras atau kenyal, yang pada gilirannya dapat memengaruhi penerimaan dari konsumen. Selain itu, pengoptimalan prosedur pengolahan untuk menjaga kandungan antioksidan sangatlah krusial penelitian yang dilakukan oleh Bimantio *et al.* (2025) mengungkapkan bahwa suhu blanching (seperti sekitar 70°C) memiliki dampak signifikan terhadap aktivitas antioksidan pada daun kelor, dan perlu diawasi agar tidak mengalami kerusakan.

### 3. Metode

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada 31 Oktober 2025 di Desa Bobo, Kecamatan Dolo Barat, Kabupaten Sigi. Target dari kegiatan produksi kripik daun kelor ini adalah anggota kelompok KKN 124 serta masyarakat Desa Bobo, yang terdiri dari 15 individu. Berikut adalah rincian mengenai pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat:

Pengamatan atau survei berlangsung pada 20 Oktober 2025 di Desa Bobo, yang mencakup evaluasi kondisi desa untuk menilai keadaan serta potensi yang dimiliki, baik dari aspek sumber daya alam maupun sumber daya manusia yang ada di desa tersebut. Selanjutnya, perencanaan kegiatan meliputi penyusunan langkah-langkah yang akan dilakukan selama pelaksanaan kegiatan. Persiapan untuk kegiatan pengabdian juga mencakup musyawarah dengan Kepala Desa Bobo mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan. Pada kesempatan itu, dijelaskan tujuan, alasan, serta manfaat dari kegiatan ini. Selain itu, dukungan dari kepala desa diminta agar dapat berkolaborasi dalam mengajak masyarakat Desa Bobo untuk berpartisipasi dalam kegiatan, sehingga pelaksanaan dapat berjalan dengan lancar. Pada 31 Oktober 2025, sosialisasi mengenai kegiatan diadakan, yang juga membahas pentingnya pemanfaatan hasil pangan lokal untuk menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi dan dapat berkontribusi pada peningkatan ekonomi keluarga. Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan penyampaian materi tentang proses pembuatan kripik, diikuti dengan sesi diskusi bersama untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada serta saran-saran yang dapat menjadi masukan dalam pelaksanaan kegiatan.

Proses pembuatan keripik daun kelor dimulai dengan menyiapkan bahan utama, yaitu 500 gram tepung tapioka, 500 gram tepung terigu, dan daun kelor segar. Daun kelor dicuci hingga bersih, kemudian ditimbang, dan di blender dengan 1000 ml air hingga menghasilkan larutan hijau yang halus. Beberapa daun kelor disisihkan dan dicincang untuk menambah tekstur adonan. Bawang putih dihaluskan dan dicampurkan dengan penyedap rasa yang telah dilarutkan dengan sedikit air. Semua bahan, seperti tepung tapioka, tepung terigu, larutan daun kelor, daun kelor cincang, bawang putih yang sudah halus, serta larutan penyedap, ditempatkan dalam satu wadah untuk diaduk sampai memperoleh adonan yang halus dan tidak terlalu lembek. Adonan ini lalu dikukus hingga setengah matang, didinginkan, dan dipotong tipis sesuai kebutuhan. Potongan tersebut dijemur sampai benar-benar kering. Setelah kering, keripik digoreng dalam minyak panas hingga mengembang dan berwarna hijau keemasan. Keripik yang telah matang disimpan dalam wadah kedap udara untuk menjaga kerenyahannya sebelum proses pengemasan.



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Kripik Kelor

#### 4. Hasil

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa observasi awal yang dilakukan di Desa Bobo mengungkapkan adanya potensi besar dari tanaman kelor yang belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat setempat. Keberadaan kelor yang melimpah di sekitar desa belum diolah menjadi produk pangan yang bernilai ekonomi, sehingga ada peluang luas untuk mengembangkan produk unggulan desa. Temuan ini menjadi landasan bagi tim pengabdian untuk mendorong masyarakat agar memandang kelor bukan hanya sebagai tanaman untuk konsumsi sehari-hari, tetapi sebagai komoditas yang dapat memberikan nilai tambah jika diolah dengan cara yang tepat.

Pada fase sosialisasi, tim pengabdian masyarakat memperkenalkan inovasi produk kripik kelor yang telah dikembangkan sebagai contoh penerapan kelor dalam bentuk makanan modern. Produk ini dipamerkan kepada masyarakat sebagai contoh nyata terkait dengan bentuk, tekstur, serta daya tarik yang mungkin dimiliki oleh konsumen. Materi

sosialisasi mencakup informasi mengenai manfaat gizi dari daun kelor, peluang pasar untuk kripik kelor sebagai produk unggulan dari desa, serta gambaran umum mengenai proses pembuatannya, tanpa melaksanakan demonstrasi langsung di tempat tersebut. Penyampaian informasi ini berfungsi untuk membantu masyarakat memahami potensi ekonomi yang dapat dihasilkan melalui pengolahan kelor.



(a) (b)  
**Gambar 2.** Sosialisasi Inovasi Pangan Kripik Kelor (a), Produk Olahan Kripik Kelor (b)

Respon masyarakat terhadap kegiatan sosialisasi sangat baik, tampak dari keterlibatan aktif peserta saat sesi diskusi dan tanya jawab. Komunitas menunjukkan ketertarikan terhadap peluang usaha yang berkaitan dengan kelor dan menghargai inovasi produk yang diperkenalkan. Beberapa peserta menyatakan keinginan untuk mencoba memproduksi kripik kelor secara mandiri sebagai alternatif untuk usaha rumahan. Semangat ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian dapat meningkatkan kesadaran dan dorongan masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal secara berkelanjutan.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Bobo tentang manfaat tambahan dari tanaman kelor serta menciptakan kesempatan untuk mengembangkan kripik kelor sebagai produk unggulan desa. Sosialisasi yang dilakukan telah memberikan pemahaman dasar kepada masyarakat untuk mulai memikirkan pengolahan kelor sebagai usaha yang memiliki nilai ekonomi. Keberhasilan ini merupakan langkah awal dalam memperkuat kemampuan masyarakat dalam mendukung pembangunan desa yang berfokus pada pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.



**Gambar 3.** Foto Bersama Kepala Desa Bobo dan Masyarakat Desa Bobo

## 5. Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian di Desa Bobo menunjukkan bahwa sosialisasi produk kripik kelor berhasil meningkatkan pemahaman dan minat masyarakat terhadap potensi pemanfaatan tanaman kelor sebagai bahan pangan bernilai ekonomi. Temuan ini konsisten dengan literatur yang menyebutkan bahwa kelor (*Moringa oleifera*) merupakan sumber pangan fungsional yang kaya nutrisi dan memiliki berbagai manfaat kesehatan (Purba, 2020).

Daun kelor, yang merupakan bagian dari tanaman yang sering dimanfaatkan, diketahui mengandung protein, vitamin, mineral, antioksidan, dan berbagai senyawa bioaktif lainnya, sehingga sangat ideal untuk dijadikan sebagai produk pangan olahan (Hanif & Berawi, 2022). Oleh sebab itu, memperkenalkan kripik kelor sebagai produk unggulan memberikan pemahaman yang jelas kepada masyarakat Desa Bobo mengenai cara memanfaatkan sumber daya lokal menjadi komoditas yang dapat dijual, bukan hanya sekedar tanaman konsumsi atau sayuran biasa.

Sosialisasi melalui penyampaian contoh produk (kripik kelor) memberikan efek positif bagi motivasi masyarakat, karena mereka dapat melihat secara langsung bentuk akhir dari inovasi tersebut. Strategi ini selaras dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa edukasi dan penyuluhan mengenai kelor terutama yang memperkenalkan produk olahan dari kelor efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan penerimaan masyarakat terhadap pemanfaatan kelor. Contohnya, sebuah pengabdian tentang pemanfaatan daun kelor dalam MP-ASI (makanan pendamping ASI) menunjukkan bahwa penyuluhan berhasil membuat ibu-ibu dan kader kesehatan lebih tahu dan bersedia memanfaatkan kelor untuk mendukung gizi balita (Budiani *et al.*, 2020).

Selain dari aspek gizi dan kesehatan, pemanfaatan kelor sebagai pangan lokal yang diolah juga memiliki relevansi dalam upaya meningkatkan variasi pangan, memperkuat ekosistem ekonomi lokal, serta memberdayakan masyarakat lewat produk unggulan desa. Referensi mengenai penggunaan kelor sebagai bahan pangan lokal untuk intervensi gizi dan produk pangan menunjukkan bahwa kelor dapat menjadi sumber makanan alternatif yang kaya gizi, terjangkau, mudah diakses, dan memiliki peluang komersial yang signifikan jika dikelola dengan baik (Fatmawati *et al.*, 2024).

Dengan demikian, hasil dari kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai manfaat kelor, tetapi juga menciptakan

peluang nyata untuk pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berbasis kelor di Desa Bobo. Ini selaras dengan tujuan pembangunan berkelanjutan yang mencakup pemanfaatan sumber daya lokal untuk memperkuat ekonomi dan ketahanan pangan desa. Namun demikian, walaupun sosialisasi dan contoh produk kripik kelor telah berhasil dalam meningkatkan kesadaran dan minat, hasil ini adalah tahap awal. Agar kripik kelor dapat benar-benar tumbuh sebagai produk unggulan desa, diperlukan langkah-langkah lanjutan yang lebih terstruktur, seperti dukungan dalam produksi, pelatihan teknis, bimbingan mengenai standar kebersihan dan kemasan, serta strategi pemasaran. Penelitian menunjukkan bahwa kesuksesan inovasi pangan lokal sangat bergantung pada langkah lanjutan dalam agregasi nilai tambah, manajemen mutu, dan pemasaran yang efektif (Ardilla *et al.*, 2023).

Dengan demikian, pengabdian ini telah menanamkan "benih" pemberdayaan di komunitas Desa Bobo melalui sosialisasi mengenai kelor, namun agar benih itu dapat tumbuh menjadi produk yang berkelanjutan, diperlukan dukungan yang terus-menerus. Jika langkah-langkah diambil dengan baik, kripik kelor memiliki potensi untuk menjadi komoditas unggulan desa yang tidak hanya memberikan keuntungan gizi, tetapi juga dapat memperbaiki ekonomi masyarakat.

## 6. Diskusi

Pelaksanaan pengabdian di Desa Bobo mengindikasikan bahwa sosialisasi mengenai inovasi kripik kelor berhasil meningkatkan pengetahuan serta ketertarikan masyarakat dalam memanfaatkan kelor sebagai produk pangan yang bernilai ekonomi. Temuan ini sejalan dengan sejumlah penelitian dalam lima tahun terakhir yang menunjukkan bahwa pendidikan dan pelatihan terkait pengolahan kelor secara berkelanjutan dapat meningkatkan literasi gizi, keterampilan teknis, dan kesiapan masyarakat untuk memanfaatkan kelor sebagai sumber pangan alternatif (Nasution *et al.*, 2025; Hendra *et al.*, 2025; Asmawati *et al.*, 2024; Lestari & Zakaria, 2023). Data dari literatur juga mempertegas bahwa daun kelor mengandung protein, mineral, antioksidan, dan senyawa bioaktif, menjadikannya bahan yang ideal untuk produk pangan olahan dengan nilai tambah (Dermawan *et al.*, 2024; Trigo *et al.*, 2023; Viona *et al.*, 2023). Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat di Desa Bobo memberikan respon positif terhadap inovasi yang diperkenalkan, yang sejalan dengan penelitian yang mengatakan bahwa

penyuluhan berdasarkan contoh produk nyata dapat meningkatkan motivasi serta penerimaan masyarakat terhadap pangan inovatif (Budiani *et al.*, 2020; Fatmawati *et al.*, 2024).

Dari sudut pandang ekonomi dan pemberdayaan, sejumlah penelitian mengindikasikan bahwa kemajuan dalam pengolahan kelor dapat menciptakan peluang usaha mikro dan meningkatkan pendapatan rumah tangga jika didukung oleh pelatihan teknis dan strategi pemasaran yang efektif (Hamdan & Nisa, 2023; Nuroddin *et al.*, 2022; Septiyono *et al.*, 2021). Temuan dari pengabdian ini mendukung informasi tersebut, karena masyarakat mulai menunjukkan minat untuk memproduksi keripik kelor sebagai pilihan usaha rumahan. Namun, keberhasilan inovasi makanan lokal sangat dipengaruhi oleh keberlanjutan dalam proses pendampingan, termasuk peningkatan kemampuan produksi, standarisasi mutu, kebersihan, pengemasan, serta pemahaman tentang rantai pemasaran (Ardilla *et al.*, 2023; Li *et al.*, 2024; Bimantio *et al.*, 2025). Literatur juga mencatat bahwa masalah dalam pengolahan kelor, seperti rasa herbal yang mencolok atau perubahan tekstur pada konsentrasi tinggi, harus diatasi dengan menggunakan teknik teknologi pangan yang tepat (Trigo *et al.*, 2022). Oleh karena itu, meskipun tahap sosialisasi di Desa Bobo menunjukkan hasil yang menggembirakan, proses selanjutnya berupa pelatihan produksi dan penguatan aspek bisnis tetap diperlukan agar keripik kelor dapat benar-benar berkembang menjadi produk unggulan desa yang berkelanjutan.

## 7. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan pengetahuan serta ketertarikan masyarakat Desa Bobo dalam menggunakan kelor sebagai komoditas pangan yang memiliki nilai ekonomi. Sosialisasi mengenai kripik kelor membantu masyarakat menyadari bahwa kelor mempunyai potensi besar sebagai produk unggulan desa. Meskipun hasil yang diperoleh menunjukkan perkembangan yang positif, masih diperlukan pengembangan lebih lanjut seperti pelatihan produksi, standarisasi mutu, dan strategi pemasaran agar kripik kelor dapat tumbuh menjadi usaha yang berkelanjutan dan memberikan manfaat bagi perekonomian lokal.

## 8. Persembahan

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Bobo serta seluruh masyarakat yang telah memberikan dukungan dan berpartisipasi selama kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa

Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 56, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berlangsung dengan baik. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Universitas Alkhairaat dan dosen pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan yang berharga sepanjang pelaksanaan kegiatan. Semua dukungan dan kerjasama tersebut berkontribusi secara signifikan terhadap penyusunan artikel pengabdian ini.

## 9. Referensi

- Amin, S., & Lidiasari, A. (2025). Analisis senyawa bioaktif daun kelor (*Moringa oleifera* L.) sebagai agen hipokolesterolemik potensial. *Journal of Public Health Science (JoPHS)*, 2(2), 166–171.
- Amini, N. A., Kriswantriyono, A., Syarif, R., Hidayat, D. W., & Sholekhah, I. (2021). Analisis manfaat pemberian makanan tambahan berbahan baku kelor (*Moringa oleifera*) pada balita dan manula di Kelurahan Muara Rapak, Kota Balikpapan. *Journal Resolusi Konflik, CSR, dan Pemberdayaan*, 6(1), 35–48.
- Ardilla, D., Rangkuti, K., Thambrin, M., Siregar, R. S., & Kurniawan, H. A. (2023). Pembuatan tepung daun kelor sebagai pengawet alami produk olahan daging upaya mendukung pola hidup sehat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 5414–5423.
- Asmawati, A., Karim, H., Juanda, M., Ristiana, E., & Inayah, F. (2024). Food diversification of *Moringa* plants into chips as a healthy snack for the community. *Jurnal Sipakatau: Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 369–374.
- Bakara, S. M., & Nurkhasanah, A. (2024). Pengaruh kapsul ekstrak daun kelor pada ibu menyusui terhadap peningkatan berat badan bayi. *JIKESI*, 2(4), 143–148.
- Bimantio, M. P., Widyasaputra, L., Ngatira, W., Wadjong, S. C., Suparyanto, T., & Pardamean, B. (2025). Optimization of *Moringa* leaves (*Moringa oleifera*) diversification into antioxidant-rich *Moringa*-Nori flakes as a food seasoning. *Communications in Mathematical Biology and Neuroscience*, 225(5), 1–16.
- Budiani, D. R., Muthmainah, M., Subandono, J., Sarsono, S., & Martini, M. (2020). Pemanfaatan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.) sebagai komponen makanan pendamping ASI (MP-ASI) padat gizi. *Jurnal Abdidias*, 1(6), 789–796.
- Darmawan, E., Saputro, A. E., & Firsta, N. C. (2024). Kandungan gizi dan daya terima cilok dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi*

- Pertanian*, 6(1), 23–29.
- Devi, P. A. S., Sari, P. M. N. A., Pangesti, N. M. D. P., Pratiwi, N. K. A. S., & Rahmasari, L. P. C. P. (2023). Potensi daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada olahan makanan populer sebagai antioksidan untuk meningkatkan nilai gizi. *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*, 464–482.
- Fatmawati, Nurhalizah, Tuada, R. N., & Ramlah. (2024). Pemanfaatan pangan lokal kelor (*Moringa oleifera* L.) sebagai sumber nutrisi dalam pencegahan stunting dan implementasinya sebagai sumber belajar biologi. *J-Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 217–230.
- Hamdan, A., & Nisa, I. F. (2023). Peningkatan ekonomi melalui pemanfaatan berbagai macam olahan daun kelor di Desa Jetakwanger Kabupaten Blora. *Al-Umron: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 25–33.
- Hanif, F., & Berawi, K. N. (2022). Literature review: Daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai makanan sehat pelengkap nutrisi 1000 hari pertama kehidupan. *Jurnal Kesehatan*, 13(2).
- Hendra, Nintias, M. P., Devriansyah, M., Pratiwi, D. A., Rimbun, M., Delfita, D., Ardina, R., & Zuriat. (2025). Pembuatan kripik daun kelor sebagai sumber daya ekonomi masyarakat Desa Kayu Menag Aceh Singkil. *ZONA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 69–82.
- Lestari, R. S., & Zakaria. (2023). Pendampingan pembuatan kripik stik kelor (*Moringa oleifera*) pada kader Posyandu Kelurahan Beru Kecamatan Biringkanaya. *Media Implementasi Riset Kesehatan*, 4(2), 136–140.
- Li, Z., Luo, W., Zhou, Q., Sun, C., Zheng, X., Liu, B., Mpange, K., Zhu, A., & Wang, A. (2024). Investigation of the fermentation process of *Moringa oleifera* leaves and its effects on growth performance, antioxidant capacity, and intestinal microbiome of *Procambarus clarkii*. *Antioxidants*, 13(11), 1–23.
- Marwana, M., & Rukhayati. (2024). Kreasi olahan kripik daun kelor. *Sambulu Gana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 36–42.
- Nasution, D. K., Khairunisa, F., Asih, A. D., Nirliana, M., Sihombing, T. N., Isnaini, F., Siregar, L. F., Fitri, A., Harahap, H. R., Rodiah, S., & Fatihah, N. (2025). Pemanfaatan daun kelor dalam fortifikasi pangan pada olahan Moringa Mini Cookies (MoMiCoo) dan Moringa Chips. *Ihsan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1).
- Nuroddin, H., Rosanto, K. H., Wicaksono, D. W., Saeroji, A., & Setiadi, N. (2022). Inovasi pembuatan makanan tambahan dari daun kelor guna mencegah stunting. *Jurnal Bina Desa*, 4(3), 369–374.
- Purba, E. C. (2020). Kelor (*Moringa oleifera* Lam.): Pemanfaatan dan bioaktivitas. *Pro-Life*, 7(1), 1–12.
- Septiono, E. A., Dwi, M. N., & Puspita, A. A. (2021). Keripik kelor (*Moringa oleifera*) sebagai produk unggulan Desa Klampokan, Bondowoso, Jawa Timur dalam mencegah stunting. *Pandrita Abdi: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(3), 274–281.
- Trigo, C., Castello, M. L., & Ortola, M. D. (2023). Potentiality of *Moringa oleifera* as a nutritive ingredient in different food matrices. *Plant Foods for Human Nutrition*, 78, 25–37.
- Velayati, J. M., Anindita, A. M., Sholeha, E. M., & Saeykti, T. (2023). Inovasi biskuit fortifikasi daun kelor sebagai alternatif cemilan penyedia vitamin A guna mendukung suplementasi gizi anak Indonesia. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 3(2), 114–125.
- Viona, R., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2023). Potensi daun kelor (*Moringa oleifera* L.) sebagai vitamin C herbal dan aplikasinya pada mie basah. *Chemistry Progress*, 16(1), 79–85.



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).