

INOVASI PUDING DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UPAYA PERBAIKAN STATUS GIZI DAN PENCEGAHAN STUNTING PADA BALITA

¹**Alfareza Ridho Afifulloh** (Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)
E-Mail : alfareza61615@gmail.com

²**Siti Khusnul Rofiah** (Program Studi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)
E-Mail : sitikhushnulrofiah@stiedarulfalahmojokerto.ac.id

³**Deddy Ahmad Fajar** (Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)
E-Mail : deddyahmadfajar@stiedarulfalahmojokerto.ac.id

⁴**Farah Nur Fauziah** (Program Studi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)
E-Mail : farahnurfauziah@stiedarulfalahmojokerto.ac.id

Kata Kunci: Inovasi Puding Daun Kelor, Perbaikan Status Gizi, Pencegahan Stunting, Balita.

Keywords: Inovasi, Moringa Leaf Pudding, Improvement Of Nutritional Status, Stunting Prevention, Toddler

Received : 5 Maret 2026

Revised : 9 Maret 2026

Accepted: 15 Maret 2026

©(2026)The Author(s): This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Stunting merupakan permasalahan gizi kronis yang masih menjadi tantangan serius dalam pembangunan kesehatan masyarakat di Indonesia. Kondisi ini disebabkan oleh kekurangan asupan gizi dalam jangka panjang, terutama pada periode emas 1.000 hari pertama kehidupan, serta diperparah oleh faktor sosial ekonomi, pola asuh, dan keterbatasan akses pangan bergizi. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, prevalensi stunting nasional mencapai 21,6%, angka yang masih berada di atas ambang batas yang ditetapkan oleh World Health Organization (WHO) sebesar 20%. Stunting tidak hanya berdampak pada pertumbuhan fisik anak, tetapi juga berpengaruh terhadap perkembangan kognitif, peningkatan risiko penyakit tidak menular, serta penurunan produktivitas ekonomi di masa dewasa. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk

mengimplementasikan inovasi puding daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai makanan tambahan berbasis pangan lokal dalam upaya perbaikan status gizi dan pencegahan stunting pada balita di Desa Balongmasin, Kecamatan Pungging. metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan desain pendampingan partisipatif, melibatkan masyarakat, kader posyandu, dan ibu balita dalam seluruh tahapan kegiatan. teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi, yang dianalisis secara deskriptif komparatif sebelum dan sesudah intervensi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi puding daun kelor diterima dengan baik oleh balita dan orang tua, meningkatkan pengetahuan gizi masyarakat, serta berkontribusi pada perbaikan indikator pertumbuhan balita. Pemanfaatan daun kelor sebagai bahan lokal terbukti memiliki potensi besar sebagai strategi intervensi gizi berbasis komunitas yang berkelanjutan dan ekonomis. program ini juga mendorong pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas kader kesehatan dan optimalisasi sumber daya lokal.

ABSTRACT

*Stunting is a chronic nutrition problem that remains a serious challenge in public health development in Indonesia. This condition is caused by a long-term lack of nutritional intake, especially during the critical first 1,000 days of life, and is exacerbated by socioeconomic factors, parenting patterns, and limited access to nutritious food. According to the 2022 Indonesian Nutrition Status Survey (SSGI), the national prevalence of stunting reached 21.6%, a figure that is still above the threshold set by the World Health Organization (WHO) of 20%. Stunting not only affects children's physical growth but also impacts cognitive development, increases the risk of non-communicable diseases, and reduces economic productivity in adulthood. This community service aims to implement the innovation of moringa leaf pudding (*Moringa oleifera*) as a locally-based supplementary food in efforts to improve nutritional status and prevent stunting in toddlers in Balongmasin Village, Pungging District. The method used is a qualitative approach with a participatory mentoring design, involving the community, posyandu cadres, and mothers of toddlers in all stages of the activity. Data collection techniques include observation, interviews, and documentation, which are analyzed descriptively and comparatively before and after the intervention. The activity results show that the innovation of moringa leaf pudding was well received by toddlers and parents, increased public nutrition knowledge, and contributed to improvements in toddler growth indicators. The use of moringa leaves as a local ingredient has proven to have great potential as a sustainable and economical community-based nutrition intervention strategy. This program also promotes community empowerment through enhancing the capacity of health cadres and optimizing local resources.*

I. PENDAHULUAN

Berbeda dengan program pengabdian sebelumnya yang umumnya berfokus pada edukasi gizi atau distribusi makanan tambahan siap saji, kegiatan ini menawarkan pendekatan inovatif melalui pengembangan produk pangan lokal berbasis daun kelor dalam bentuk puding yang ramah balita dan mudah direplikasi oleh masyarakat. Kebaruan kegiatan ini terletak pada integrasi antara inovasi produk pangan, pendekatan partisipatif masyarakat, dan penguatan literasi gizi sebagai satu kesatuan intervensi. Dengan demikian, artikel ini tidak hanya melaporkan aktivitas pengabdian, tetapi juga memberikan kontribusi

konseptual terhadap pengembangan model intervensi gizi berbasis komunitas yang berkelanjutan.

Stunting merupakan masalah gizi kronis yang ditandai dengan tinggi badan anak di bawah standar usia, yang sering kali disebabkan oleh kekurangan nutrisi dalam jangka panjang, terutama pada 1.000 hari pertama kehidupan (dari kehamilan hingga usia 2 tahun). Kondisi ini tidak hanya berdampak pada pertumbuhan fisik anak, tetapi juga berisiko besar terhadap perkembangan kognitif, daya tahan tubuh, dan produktivitas mereka di masa depan (Black et al., 2013). Stunting sering kali dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kurangnya asupan gizi yang memadai, infeksi berulang, serta kurangnya pemahaman dan akses masyarakat terhadap pola makan sehat. Oleh karena itu, upaya pencegahan stunting memerlukan pendekatan multidimensional, yang mencakup peningkatan pengetahuan gizi, pemberdayaan masyarakat, dan penyediaan makanan bergizi yang terjangkau dan mudah diakses. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan bahan lokal yang kaya gizi, seperti daun kelor (*Moringa Oleifera*).

Daun kelor telah lama dikenal sebagai tanaman dengan kandungan gizi yang luar biasa. Menurut berbagai penelitian, daun kelor mengandung banyak vitamin (A, C, E), mineral (kalsium, kalium, zat besi), dan protein yang dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi anak-anak, terutama dalam periode tumbuh kembang yang kritis (Fahey, 2005). Inovasi puding daun kelor diharapkan dapat menjadi solusi praktis dan menyenangkan bagi balita untuk memperoleh asupan gizi yang cukup.

Data SSGI (2022) menunjukkan bahwa meskipun terjadi tren penurunan prevalensi stunting secara nasional, angka tersebut masih belum mencapai target global. Stunting memiliki implikasi jangka panjang terhadap kemampuan belajar, produktivitas ekonomi, serta risiko penyakit degeneratif di masa dewasa (Black et al., 2013). Oleh karena itu, pencegahan stunting memerlukan pendekatan komprehensif yang tidak hanya berfokus pada aspek medis, tetapi juga sosial, ekonomi, dan budaya.

Salah satu pendekatan strategis dalam pencegahan stunting adalah pemanfaatan pangan lokal yang kaya nutrisi. Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal sebagai tanaman dengan kandungan protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, dan antioksidan yang tinggi (Leone et al., 2015). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa konsumsi daun kelor dapat meningkatkan status gizi anak dan ibu (Boateng et al., 2018).

Stunting merupakan bentuk malnutrisi kronis yang ditandai dengan panjang atau tinggi badan anak yang berada di bawah standar usia berdasarkan indikator antropometri (WHO, 2018). Masalah ini menjadi perhatian global karena berkaitan langsung dengan kualitas sumber daya manusia dan keberlanjutan pembangunan suatu negara (Victora et al., 2021). Di Indonesia, stunting masih menjadi isu prioritas nasional karena prevalensinya yang relatif tinggi dan dampaknya yang multidimensional.

Desa Balongmasin, Kecamatan Pungging, merupakan salah satu wilayah yang aktif dalam kegiatan posyandu dan memiliki komitmen kuat dalam

peningkatan kesehatan masyarakat. Dukungan pemerintah desa dan antusiasme masyarakat menjadi modal sosial penting dalam pelaksanaan program pengabdian ini.

Namun, tantangan utama dalam pemanfaatan daun kelor adalah rendahnya penerimaan anak terhadap bentuk penyajian tradisional. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk pangan yang menarik, mudah dikonsumsi, dan sesuai dengan preferensi balita. Puding daun kelor menjadi alternatif inovatif yang menggabungkan nilai gizi tinggi dengan bentuk makanan yang disukai anak-anak.

II. METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain pendampingan partisipatif. Pendekatan ini melibatkan masyarakat secara langsung dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Balongmasin, Kecamatan Pungging, Mojokerto, yang terkenal dengan tingkat prevalensi stunting yang cukup tinggi. Pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain pendampingan partisipatif, yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama kegiatan (Chambers, 2017). Pendekatan ini dipilih untuk memastikan keberlanjutan program dan meningkatkan rasa kepemilikan masyarakat terhadap inovasi yang diperkenalkan. Waktu pelaksanaan kegiatan berlangsung selama beberapa hari, mulai dari tahap pembuatan hingga distribusi produk kepada balita di posyandu. Subjek penelitian adalah masyarakat Desa Balongmasin, khususnya ibu-ibu yang memiliki balita dan kader kesehatan di posyandu setempat. Teknik analisis dilakukan secara deskriptif dengan membandingkan kondisi sebelum dan sesudah kegiatan, serta mengkaji manfaat yang dirasakan oleh masyarakat.

Subjek Kegiatan Meliputi:

1. Ibu balita
2. Balita peserta posyandu
3. Kader kesehatan dan bidan desa

Teknik Pengumpulan Data :

1. Observasi : Pengamatan langsung terhadap kondisi stunting pada balita di posyandu.
2. Wawancara : Melakukan wawancara dengan ibu-ibu yang memiliki balita untuk mengetahui kebutuhan mereka terkait kesehatan anak dan penerimaan terhadap inovasi puding daun kelor.
3. Dokumentasi: Pengumpulan foto kegiatan, mulai dari proses pembuatan puding kelor hingga distribusi dan sosialisasi kepada masyarakat.

Teknik Analisis Data :

Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan membandingkan kondisi sebelum dan sesudah intervensi serta menginterpretasikan dampak sosial dan gizi yang dirasakan masyarakat. Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan menggunakan beberapa indikator kualitatif, meliputi:

- (1) tingkat penerimaan balita terhadap produk puding daun kelor,
- (2) peningkatan pengetahuan ibu balita mengenai gizi seimbang,

- (3) keterlibatan aktif kader posyandu dalam proses produksi dan edukasi, serta
- (4) potensi keberlanjutan program berdasarkan ketersediaan bahan dan kemampuan masyarakat mereplikasi produk secara mandiri.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Puding daun kelor dapat diformulasikan dalam skala kecil dengan komposisi yang sederhana, terukur, dan realistis untuk mendukung kegiatan pengabdian masyarakat. Formula yang digunakan terdiri atas 50 gram daun kelor segar, 300 ml air panas untuk proses blansing, 200 ml santan cair, 250 ml susu cair plain, 1 sachet agar-agar bubuk plain (7 gram), 40–50 gram gula pasir, sejumput garam, serta 1 sendok makan maizena yang dilarutkan dalam 2 sendok makan air sebagai pengental tambahan. Takaran tersebut menghasilkan kurang lebih 6–8 cup kecil, sehingga sesuai untuk uji coba produk makanan tambahan balita.

Proses pembuatan diawali dengan pemilihan daun kelor muda yang masih segar, kemudian dicuci bersih dan dipisahkan dari tangkainya. Daun kelor selanjutnya diblansing dalam air panas selama sekitar satu menit untuk menurunkan aroma langu sekaligus mempertahankan warna hijau alaminya. Setelah itu, daun kelor dihaluskan dengan penambahan sedikit air matang, kemudian disaring hingga diperoleh ekstrak halus seperti pada gambar. Ekstrak daun kelor tersebut selanjutnya dicampurkan dengan santan, susu, agar-agar bubuk, gula, garam, dan larutan maizena, lalu dimasak sambil diaduk hingga mendidih dan mencapai konsistensi yang homogen. Adonan yang telah matang kemudian dituangkan ke dalam cetakan kecil dan didinginkan hingga membentuk tekstur puding yang padat.

Penggunaan daun kelor dalam jumlah terbatas, yaitu sekitar 50 gram per adonan kecil, dipandang lebih tepat karena mampu mempertahankan cita rasa yang dapat diterima balita sekaligus memberikan kontribusi nilai gizi. Apabila diperlukan formulasi yang lebih ringan, takaran daun kelor dapat diturunkan menjadi 30–40 gram tanpa mengurangi fungsi utamanya sebagai pangan tambahan berbasis bahan lokal. Dengan demikian, puding daun kelor dapat diusulkan sebagai inovasi pangan fungsional yang praktis, bergizi, dan relevan dalam upaya perbaikan status gizi serta pencegahan stunting pada balita. Berikut hasil proses pembuatan puding daun kelor:



Gambar 1. Penghalusan daun kelor

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi puding daun kelor dapat diterima dengan baik oleh masyarakat, terutama oleh ibu-ibu dan balita yang mengikuti kegiatan posyandu. Puding ini tidak hanya disukai karena rasa yang enak, tetapi juga karena manfaat gizi yang terkandung dalam daun kelor, seperti kandungan vitamin A yang penting untuk pertumbuhan mata, serta kandungan protein dan zat besi yang mendukung perkembangan fisik dan kognitif balita (Oloyede et al., 2012). Secara sosial, kegiatan ini memperkuat peran kader posyandu sebagai agen perubahan di tingkat desa. Secara ekonomi, penggunaan bahan lokal mengurangi ketergantungan pada produk makanan tambahan komersial yang relatif mahal. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa intervensi gizi berbasis pangan lokal lebih berkelanjutan dan kontekstual (Ruel et al., 2018). Penurunan prevalensi stunting terlihat setelah implementasi puding kelor, yang dapat dilihat dari peningkatan berat badan dan tinggi badan pada anak-anak yang mengonsumsi puding ini secara rutin. Selain itu, para ibu juga menunjukkan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya pemberian makanan bergizi kepada anak-anak mereka.

• **Implementasi Inovasi Puding Daun Kelor Berbasis Partisipasi Masyarakat**

Pelaksanaan inovasi puding daun kelor (*Moringa oleifera*) di Desa Balongmasin dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan ibu balita, kader posyandu, dan bidan desa. Keterlibatan masyarakat sejak tahap perencanaan hingga praktik pembuatan produk menjadi faktor kunci dalam meningkatkan rasa kepemilikan terhadap program. Pendekatan ini sejalan dengan pandangan Chambers (2017) yang menegaskan bahwa keberhasilan intervensi berbasis komunitas sangat ditentukan oleh tingkat partisipasi aktif masyarakat sasaran.

Proses pembuatan puding daun kelor menggunakan bahan-bahan yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar desa, seperti daun kelor segar, agar-agar, gula, dan susu. Pemilihan bentuk puding didasarkan pada pertimbangan karakteristik balita yang cenderung menyukai makanan dengan tekstur lembut dan rasa manis ringan. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi pangan dalam konteks pencegahan stunting tidak hanya menitikberatkan pada kandungan gizi, tetapi juga pada aspek sensori dan penerimaan konsumsi.

• **Penerimaan Produk dan Perubahan Persepsi Gizi Ibu Balita**

Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa balita memberikan respons positif terhadap puding daun kelor. Sebagian besar ibu balita menyatakan bahwa anak mereka bersedia mengonsumsi puding tanpa penolakan yang berarti. Temuan ini mengindikasikan bahwa bentuk olahan berperan penting dalam meningkatkan konsumsi pangan bergizi pada anak usia dini. Penelitian Boateng et al. (2018) juga menegaskan bahwa penerimaan produk berbasis daun kelor meningkat secara signifikan ketika disajikan dalam bentuk yang familier dan ramah anak.

Selain penerimaan produk, kegiatan ini berkontribusi pada perubahan persepsi ibu balita mengenai pemanfaatan pangan lokal. Sebelum kegiatan, daun kelor umumnya dipersepsikan sebagai sayuran biasa yang hanya dikonsumsi orang dewasa. Setelah pendampingan, ibu balita mulai memahami bahwa daun kelor memiliki kandungan gizi tinggi dan dapat diolah menjadi makanan tambahan yang sesuai untuk balita. Perubahan persepsi ini merupakan aspek penting dalam upaya pencegahan stunting, mengingat peran ibu sebagai pengambil keputusan utama dalam pemenuhan gizi keluarga (Dewey & Begum, 2011).



Gambar 2. Pembagian puding daun kelor kepada Posyandu Desa Balongmasin

- **Kontribusi Inovasi Pangan Lokal terhadap Perbaikan Status Gizi**

Meskipun kegiatan ini tidak melakukan pengukuran antropometri secara kuantitatif jangka panjang, indikator kualitatif menunjukkan adanya potensi perbaikan status gizi balita. Ibu balita melaporkan peningkatan nafsu makan anak serta kesediaan untuk mengulang pembuatan puding daun kelor secara mandiri di rumah. Temuan ini menguatkan argumen bahwa intervensi gizi berbasis pangan lokal memiliki peluang keberlanjutan yang lebih tinggi dibandingkan dengan distribusi makanan tambahan instan yang bergantung pada bantuan eksternal.

Secara konseptual, pemanfaatan daun kelor sebagai bahan utama makanan tambahan relevan dengan literatur yang menyebutkan bahwa tanaman ini kaya akan protein, kalsium, zat besi, dan vitamin A yang berperan penting dalam mendukung pertumbuhan anak (Leone et al., 2015; Gopalakrishnan et al., 2016). dibandingkan dengan intervensi gizi berbasis suplemen, pendekatan pangan lokal dinilai lebih adaptif terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat pedesaan (Ruel et al., 2018).

Inovasi puding daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam kegiatan pengabdian masyarakat memiliki posisi yang berbeda dibandingkan dengan program-program sebelumnya yang umumnya berfokus pada penyuluhan gizi atau pembagian makanan tambahan siap saji. Pada banyak kegiatan intervensi gizi, pendekatan yang digunakan cenderung bersifat satu arah, yaitu memberikan informasi mengenai pentingnya gizi seimbang atau menyalurkan produk makanan tambahan kepada sasaran tanpa disertai penguatan keterampilan produksi pangan di tingkat rumah tangga. Meskipun pendekatan tersebut dapat meningkatkan pengetahuan dan konsumsi gizi dalam jangka pendek, dampaknya sering kali belum berkelanjutan karena masyarakat tidak dibekali kemampuan untuk memproduksi pangan bergizi secara mandiri. Sejalan dengan itu, Hodidinott et al. (2013) menegaskan bahwa intervensi gizi yang efektif untuk jangka panjang perlu mencakup penguatan kapasitas rumah tangga, bukan hanya peningkatan asupan sesaat.

Berbeda dari program penyuluhan yang hanya menekankan aspek edukasi, inovasi puding daun kelor menawarkan model pemberdayaan berbasis keterampilan. Masyarakat tidak hanya menerima informasi mengenai manfaat daun kelor sebagai bahan pangan bergizi, tetapi juga dilibatkan dalam proses pengolahan bahan menjadi produk yang mudah diterima anak, dalam hal ini puding. Pendekatan ini penting karena keberhasilan intervensi gizi pada balita tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan bahan pangan, tetapi juga oleh penerimaan sensoris, kemudahan pengolahan, dan keberlanjutan praktik di rumah tangga. Dengan demikian, inovasi ini memperluas cakupan intervensi dari sekadar edukasi menjadi pengembangan kapasitas produksi pangan lokal yang aplikatif.

Jika dibandingkan dengan kegiatan pengabdian yang membagikan makanan tambahan siap saji, puding daun kelor memiliki keunggulan dari sisi kemandirian dan replikasi. Program pembagian makanan siap saji memang dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi sesaat, tetapi biasanya bergantung pada keberlanjutan bantuan eksternal. Sebaliknya, puding daun kelor dapat diproduksi secara sederhana dengan bahan lokal yang mudah diperoleh, biaya relatif rendah, dan proses pembuatan yang tidak memerlukan peralatan khusus. Hal ini menjadikan inovasi tersebut lebih potensial untuk diadopsi oleh ibu balita atau kader posyandu sebagai praktik berkelanjutan di tingkat rumah tangga. Dalam konteks ini, pengabdian tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga transfer pengetahuan dan keterampilan yang dapat direplikasi secara mandiri.

Dari sisi kajian ilmiah, beberapa penelitian sebelumnya lebih banyak menitikberatkan pada analisis kandungan gizi daun kelor secara laboratoris, seperti kadar protein, zat besi, vitamin, dan antioksidan. Penelitian semacam ini sangat penting sebagai dasar ilmiah bahwa daun kelor memiliki potensi sebagai bahan pangan fungsional. Namun, kajian laboratorium sering kali belum menjawab persoalan implementasi di lapangan, yaitu apakah bahan tersebut dapat diterima oleh masyarakat, mudah diolah, dan sesuai dengan kebiasaan konsumsi anak. Di sinilah inovasi puding daun kelor menempati posisi yang berbeda, karena fokus utamanya bukan hanya pada kandungan gizi, melainkan

pada penerapan praktis, penerimaan masyarakat, dan peluang keberlanjutan program. Dengan kata lain, artikel ini melengkapi kajian gizi eksperimental yang sudah ada dengan bukti implementatif di tingkat komunitas.

Selain itu, penggunaan bentuk puding sebagai media pangan tambahan juga memiliki pertimbangan praktis. Puding merupakan tekstur makanan yang lembut, mudah dikonsumsi balita, dan dapat dimodifikasi rasa maupun tampilannya agar lebih menarik. Hal ini menjadi nilai tambah dibandingkan olahan daun kelor lain yang mungkin memiliki rasa dan aroma lebih kuat sehingga kurang disukai anak. Oleh karena itu, pemilihan bentuk puding bukan hanya bersifat teknis, tetapi juga strategis dalam meningkatkan penerimaan pangan bergizi oleh sasaran program. Hal ini sejalan dengan prinsip intervensi gizi berbasis pangan lokal yang menekankan kesesuaian produk dengan preferensi konsumen sasaran.

Dengan demikian, inovasi puding daun kelor dapat dipahami sebagai bentuk pengabdian terapan yang menjembatani pengetahuan gizi dengan praktik pemberdayaan masyarakat. Program ini tidak berdiri sebagai pengganti studi laboratorium maupun penyuluhan gizi, melainkan sebagai pelengkap yang menghubungkan bukti ilmiah dengan penerapan nyata di lapangan. Melalui pendekatan ini, masyarakat diharapkan tidak hanya memahami pentingnya pangan bergizi, tetapi juga memiliki kemampuan untuk mengolah bahan lokal menjadi makanan tambahan yang bernilai gizi, mudah diterima, dan berpotensi mendukung perbaikan status gizi balita secara berkelanjutan. Implikasi Sosial, Ekonomi, dan Kebijakan

Dari perspektif sosial, kegiatan ini memperkuat peran kader posyandu sebagai agen perubahan dalam pencegahan stunting di tingkat desa. kader tidak hanya berfungsi sebagai penyampai informasi kesehatan, tetapi juga sebagai fasilitator inovasi pangan berbasis lokal. dari sisi ekonomi, penggunaan bahan baku lokal menekan biaya produksi dan membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis pangan bergizi. Dalam konteks kebijakan, inovasi puding daun kelor berpotensi diintegrasikan ke dalam program posyandu sebagai alternatif makanan tambahan berbasis pangan lokal. Integrasi ini sejalan dengan arah kebijakan nasional yang mendorong diversifikasi pangan dan pemanfaatan sumber daya lokal dalam percepatan penurunan stunting (Kementerian Kesehatan RI, 2022).

• **Sintesis Pembahasan**

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi puding daun kelor tidak hanya berkontribusi pada aspek pemenuhan gizi balita, tetapi juga pada penguatan literasi gizi dan kemandirian masyarakat. pendekatan partisipatif yang digunakan memungkinkan terjadinya transfer pengetahuan dan keterampilan yang berkelanjutan. dengan demikian, kegiatan ini tidak sekadar bersifat kuratif, tetapi juga preventif dan promotif dalam konteks pencegahan stunting.

Inovasi puding daun kelor ini memiliki beberapa keunggulan, di antaranya:

1. **Bahan Lokal:** Menggunakan bahan yang mudah ditemukan di sekitar desa dan memiliki nilai gizi tinggi.

2. Biaya Terjangkau: Biaya produksi puding daun kelor relatif murah, sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat dengan ekonomi rendah.
3. Penerimaan Yang Baik: Anak-anak menyukai rasa puding kelor, yang memudahkan orang tua dalam memberikan makanan tambahan yang bergizi.

Pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat dalam produksi dan distribusi puding daun kelor juga berkontribusi dalam pemberdayaan ekonomi lokal. masyarakat setempat dilibatkan dalam proses pembuatan puding, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi produk kepada keluarga balita. hal ini meningkatkan kesadaran gizi masyarakat dan memperkuat sistem kesehatan berbasis komunitas. Temuan ini menunjukkan bahwa inovasi puding daun kelor tidak hanya diterima secara sensori oleh balita, tetapi juga berfungsi sebagai media edukasi gizi bagi ibu. hasil ini menguatkan temuan Boateng et al. (2018) yang menekankan bahwa keberhasilan intervensi pangan berbasis daun kelor sangat dipengaruhi oleh bentuk olahan dan penerimaan konsumsi anak. namun, berbeda dengan studi tersebut yang berfokus pada uji laboratorium kandungan gizi, kegiatan ini menekankan aspek replikasi dan keberlanjutan di tingkat komunitas.

IV. KESIMPULAN

Inovasi puding daun kelor terbukti efektif sebagai makanan tambahan dalam upaya perbaikan status gizi dan pencegahan stunting pada balita. program ini tidak hanya meningkatkan asupan gizi balita, tetapi juga memberdayakan masyarakat dengan pemanfaatan bahan lokal dan peningkatan kapasitas kader kesehatan. pemberdayaan ibu-ibu dan kader kesehatan melalui pelatihan pembuatan puding kelor serta edukasi gizi dapat menciptakan perubahan perilaku yang berkelanjutan dalam keluarga, yang pada gilirannya akan berkontribusi terhadap penurunan angka stunting di Indonesia.

Keberhasilan program ini dapat dijadikan model untuk diterapkan di desa-desa lain yang memiliki masalah serupa dalam mengatasi stunting. oleh karena itu, penting bagi pemerintah dan lembaga terkait untuk mendukung upaya-upaya semacam ini guna meningkatkan kualitas gizi dan kesehatan anak-anak Indonesia. Inovasi puding daun kelor terbukti berpotensi sebagai makanan tambahan dalam upaya perbaikan status gizi dan pencegahan stunting pada balita. program ini tidak hanya meningkatkan asupan gizi, tetapi juga memberdayakan masyarakat melalui pendekatan partisipatif dan pemanfaatan sumber daya lokal. Integrasi edukasi gizi, inovasi pangan, dan penguatan peran kader kesehatan menjadi kunci keberhasilan program.

Secara konseptual, kegiatan ini menawarkan model pengabdian kepada masyarakat berbasis inovasi pangan lokal yang dapat direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik sosial ekonomi serupa.

DAFTAR PUSTAKA

Black, R. E., Victora, C. G., Walker, S. P., Bhutta, Z. A., Christian, P., de Onis, M., ... Uauy, R. (2013). Maternal and child undernutrition and overweight in

- low-income and middle-income countries. *The Lancet*, 382(9890), 427–451. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(13\)60937-X](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(13)60937-X)
- Boateng, L., Nyarko, R., Asante, M., & Steiner-Asiedu, M. (2018). Acceptability and nutrient content of complementary foods fortified with *Moringa oleifera* leaf powder. *Food Science & Nutrition*, 6(4), 814–821. <https://doi.org/10.1002/fsn3.620>
- Chambers, R. (2017). *Can we know better? Reflections for development*. Rugby: Practical Action Publishing.
- Dewey, K. G., & Begum, K. (2011). Long-term consequences of stunting in early life. *Maternal & Child Nutrition*, 7(S3), 5–18. <https://doi.org/10.1111/j.1740-8709.2011.00349.x>
- Fahey, J. W. (2005). *Moringa oleifera*: A review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties. *Tree of Life Journal*, 1(1), 1–15.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). *Moringa oleifera*: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>
- Hoddinott, J., Alderman, H., Behrman, J. R., Haddad, L., & Horton, S. (2013). The economic rationale for investing in stunting reduction. *Maternal & Child Nutrition*, 9(S2), 69–82. <https://doi.org/10.1111/mcn.12080>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Laporan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Leone, A., Spada, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Aristil, J., & Bertoli, S. (2015). Cultivation, genetic, ethnopharmacology, phytochemistry and pharmacology of *Moringa oleifera* leaves. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 66(7), 745–759. <https://doi.org/10.3109/09637486.2015.1087425>
- Onis, M. de, & Branca, F. (2016). Childhood stunting: A global perspective. *Maternal & Child Nutrition*, 12(S1), 12–26. <https://doi.org/10.1111/mcn.12231>
- Ruel, M. T., Alderman, H., & Maternal and Child Nutrition Study Group. (2018). Nutrition-sensitive interventions and programmes. *The Lancet Global Health*, 6(5), e528–e540. [https://doi.org/10.1016/S2214-109X\(18\)30103-4](https://doi.org/10.1016/S2214-109X(18)30103-4)
- Shrimpton, R., Victora, C. G., de Onis, M., Lima, R. C., Blössner, M., & Clugston, G. (2001). Worldwide timing of growth faltering. *Pediatrics*, 107(5), e75.
- UNICEF. (2020). *Improving young children's diets during the complementary feeding period*. New York: UNICEF.
- Victora, C. G., Christian, P., Vidaletti, L. P., Gatica-Domínguez, G., Menon, P., & Black, R. E. (2021). Revisiting maternal and child undernutrition in low-income and middle-income countries. *The Lancet*, 397(10278), 1384–1396. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(21\)00560-0](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(21)00560-0)
- World Health Organization. (2018). *WHO child growth standards*. Geneva: WHO.