



PENERAPAN TEKNOLOGI INOVATIF COOKIES MOBEAN BERBAHAN KACANG HIJAU DAN DAUN KELOR UNTUK PENANGGULANGAN STUNTING SERTA MENDUKUNG PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA DULITUKAN, NTT

Implementation of Innovative Technology of Mobeian Cookies Made from Green Beans and Moringa Leaves to Overcome Stunting and Support Community Empowerment in Dulitukan Village, NTT

Yutresa Chaya Ningrum^{*}, Fiana Podesta, Dwi Fitriani

Program Studi Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Bengkulu

Jalan Bali, Kp. Bali, Kec. Tlk. Segara, Kota Bengkulu, Bengkulu 38119

^{*}Alamat Korespondensi : fianapodesta@umb.ac.id

(Tanggal Submission: 19 April 2025, Tanggal Accepted : 10 Juni 2025)



Kata Kunci :

*Kacang Hijau,
Kelor, Stunting,
Mobeian
Cookies*

Abstrak :

Ada permasalahan prioritas yang disepakati oleh Tim program "Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan" (MBKP) melalui kolaborasi Kementerian Pertanian dan Ditjen KMA yang akan diselesaikan. Permasalahan prioritas yang akan diselesaikan ini yakni aktivis pemberdayaan pemuda dalam mengembangkan pemanfaatan pangan lokal. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberdayakan generasi muda yaitu mahasiswa MBKP dan masyarakat adat khususnya di Desa Dulitukan dengan pendekatan kultural dan inovasi teknologi berbasis kearifan lokal untuk mengembangkan kebudayaan pangan lokal di Desa Dulitukan. Ada pun tahapan pelaksanaan pada pembuatan produk olahan cookies Mobeian dibagi menjadi dua tahap. Tahap pertama dilakukan di bulan November adalah pembuatan tepung kacang hijau dan tepung daun kelor. Dan tahap kedua dilakukan pada bulan Desember yaitu pembuatan cookies Mobeian bersama Masyarakat hingga sampai pemasaran. Kegiatan ini telah mampu meningkatkan kemampuan dan keterampilan Masyarakat sehingga tidak hanya menciptakan sumber pendapatan bagi desa tetapi juga memperkenalkan potensi pangan lokal ke pasar global. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta memberikan kontribusi signifikan terhadap kesehatan dan ekonomi desa secara keseluruhan. Setelah diberikan pendampingan, penyuluhan serta simulasi kepada Masyarakat Masyarakat terutama ibu-ibu PKK, buruh Imigran dan Karang Taruna di desa Dulitukan, program ini dapat menjadi sebagai salah satu Solusi pemanfaatan pangan local dan juga penurunan Tingkat stunting. Hal



ini juga dapat meningkatkan perekonomian petani di desa Dulitukan dan diharapkan dapat berkelanjutan.

Key word :

*Mung Bean,
Moringa,
Stunting,
Mobebean
Cookies*

Abstract :

There are priority issues agreed upon by the "Youth Empowerment for Food Sovereignty" (MBKP) program team through the collaboration of the Ministry of Agriculture and the Directorate General of KMA that will be resolved. The priority issues to be resolved are youth empowerment activists in developing the use of local food. The purpose of this activity is to empower the younger generation, namely MBKP students and indigenous communities, especially in Dulitukan Village, with a cultural approach and technological innovation based on local wisdom to develop local food culture in Dulitukan Village. The stages of implementation in making Mobebean cookies are divided into two stages. The first stage is carried out in November, which is making green bean flour and moringa leaf flour. And the second stage is carried out in December, which is making Mobebean cookies with the community until marketing. This activity has been able to improve the ability and skills of the community so that it not only creates a source of income for the village but also introduces the potential of local food to the global market. Improve community welfare and make a significant contribution to the health and economy of the village as a whole. After being given assistance, counseling and simulation to the Community, especially PKK mothers, immigrant workers and Karang Taruna in Dulitukan village, this program can be one of the solutions for utilizing local food and also reducing stunting rates. This can also improve the economy of farmers in Dulitukan village and is expected to be sustainable.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Ningrum, Y. C., Podesta, F. & Fitriani, D. (2025). Penerapan Teknologi Inovatif Cookies Mobebean Berbahan Kacang Hijau dan Daun Kelor Untuk Penanggulangan Stunting serta Mendukung Pemberdayaan Masyarakat di Desa Dulitukan, NTT. *Jurnal Abdi Insani*, 12(6), 2596-2604. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i6.2532>

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu pemasok bahan pangan terbesar di Asia. dikutip dari Ditjen Ketahanan Pangan 2024, program swasembada pangan ini bertujuan mengurangi ketergantungan impor pangan, meningkatkan stabilitas pasokan dan harga pangan, serta memperkuat ketahanan pangan nasional. Kementerian Pertanian berkerja sama dengan Direktorat Jenderal Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan Masyarakat Adat (Ditjen KMA) yang merupakan unit di bawah Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) adalah, Kedaulatan Pangan dengan Pendekatan Kultural, Salah satu inisiatif Ditjen KMA adalah program Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan (MBKP), melibatkan mahasiswa dari berbagai Universitas yang ada di seluruh Indonesia melalui program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Magang dan Studi Independen Bersertifikat (MSIB 7), dengan mengintegrasikan kearifan lokal masyarakat adat dalam mendukung ketahanan pangan. Program ini bertujuan memberdayakan generasi muda adat untuk memanfaatkan sumber daya lokal melalui inovasi dan teknologi yang sesuai dengan tradisi. Maka dari itu program ini menitik beratkan ke daerah desa. Di Desa Dulitukan, misalnya, program ini berfokus pada optimalisasi hasil tani lokal 2 seperti kelor dan kacang hijau sebagai Langkah pencegahan stunting dan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Desa Dulitukan, Kecamatan Ile Ape, Kabupaten Lembata, Nusa Tenggara Timur (NTT), memiliki karakteristik geografis yang khas, dengan topografi perbukitan yang menghadap langsung ke Laut Flores. Wilayah ini berada di kawasan tropis dengan curah hujan rendah, menjadikannya daerah semi-arid yang sering menghadapi musim kering berkepanjangan. Tanah di kawasan ini cenderung kering dan berbatu, namun cukup subur untuk tanaman seperti kacang hijau dan kelor yang tahan terhadap kondisi kering. Iklimnya yang panas dan kering menciptakan tantangan sekaligus peluang untuk pengembangan sistem pertanian berkelanjutan berbasis kearifan lokal, menjadikan Desa Dulitukan lokasi yang strategis untuk program yang memadukan inovasi dan tradisi lokal. Desa Dulitukan, dipilih sebagai salah satu lokasi pelaksanaan program Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan oleh Direktorat Jenderal Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan Masyarakat Adat (Ditjen KMA) karena kekayaan kearifan lokal dan keanekaragaman hayati yang dimilikinya. Penjabat Bupati Lembata, Paskalis Ola Tapo Bali, menyatakan harapannya agar para mahasiswa dapat membawa pengetahuan kearifan lokal untuk membangun Lembata, dengan tema "Jejak Pangan dari Tradisi ke Inovasi," serta menekankan pentingnya pengembangan sistem pangan yang memperhatikan tradisi sekaligus memanfaatkan teknologi modern.

Desa Dulitukan memiliki sumber daya alam yang sangat beragam, terutama produk pertanian khususnya kacang hijau, dan daun kelor yang menjadi fokus utama pertanian di desa Dulitukan. Merujuk pada data dari badan pusat statisti (BPS 2024), menunjukan produksi kacang hijau di Provinsi NTT menagalami penurunan sebesar 9,33% dari tahun sebelumnya, Sedangkan Produk-produk ini berkontribusi pada mata pencaharian masyarakat setempat. metode tradisional, yang masih banyak digunakan, merupakan masalah utama. Ketergantungan pada kondisi cuaca dan kurangnya penggunaan inovasi teknologi menghasilkan hasil panen yang rendah.

dan mengancam ketersediaan bahan pangan, sehingga bergantung pada bahan non lokal.

Keterbatasan bahan pangan dan sayuran menjadi peyebab utama kelonjakan angka stunting di NTT, terkhususnya di Desa Dulitukan juga menjadi perhatian serius yang berdampak pada keberlanjutan sumber daya manusia di masa depan. Menurut laman resmi Badan Pusat Statistik (BPS 2024), Berdasarkan data terbaru, prevalensi stunting di Kabupaten Lembata menunjukkan tren penurunan yang signifikan. Menurut laporan yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Lembata pada April 2024, terdapat 1.005 balita stunting dari total 8.693 balita, yang menunjukkan prevalensi stunting sekitar 11,6%. Pemerintah Kabupaten Lembata terus mengupayakan penurunan angka stunting melalui program seperti edukasi gizi, pemberian makanan tambahan, serta promosi pemanfaatan pangan lokal seperti kelor dan kacang hijau. Dengan tujuan untuk memastikan generasi mendatang memiliki kualitas hidup yang lebih baik.

Kacang hijau (*Vigna radiata*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) adalah sumber pangan lokal dengan kandungan gizi tinggi yang berpotensi mencegah stunting. Menurut Suksesty (2020), Kacang hijau kaya akan protein 20-25%, serat, karbohidrat kompleks, vitamin B, serta mineral seperti zat besi dan kalsium, adalah salah satu faktor penting untuk pertumbuhan tulang dan otak pada balita. Daun kelor juga mengandung protein 28,25%, mengandung vitamin C bernilai 220 mg/100 g, kalium bernilai 1324 mg/100 g, vitamin A bernilai 6,78 mg/100 g, kalsium bernilai 440 mg/100 g dan protein bernilai 6,7% per 100 g (Angelina *et al.*, 2021). Dengan kandungan yang dapat membantu memenuhi kebutuhan mikronutrien ibu hamil dan anak untuk mencegah stunting. Pemanfaatan kacang hijau dan daun kelor dalam produk pangan lokal seperti cookies dan sosis ikan memberikan solusi efektif untuk meningkatkan asupan gizi, khususnya di daerah dengan prevalensi stunting tinggi seperti Nusa Tenggara Timur.

Oleh karena itu, pengembangan produk cookies Mobeian berbasis tepung kacang hijau dan daun kelor dapat menjadi solusi inovatif untuk meningkatkan asupan gizi bagi anak-anak yang mengalami stunting dan ibu hamil di desa Dulitukan. Mobeian Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan, berbahan dasar tepung yang biasanya terbuat dari tepung terigu. namun disini diinovasikan dengan memanfaatkan pembuatan tepung dari bahan pangan lokal yaitu kacang hijau



dan daun kelor. Cookies kelor dan kacang hijau dipilih karena keduanya mengandung sumber nutrisi yang kaya. Daun kelor mengandung protein, vitamin, dan mineral yang tinggi, sedangkan kacang hijau juga kaya akan protein nabati dan serat. Kombinasi ini meningkatkan nilai gizi cookies, menjadikannya alternatif makanan sehat. Cookies dipilih karena bentuknya yang praktis, tahan lama, dan disukai oleh anak-anak. Selain itu, cookies menjadi upaya kami untuk membantu dalam pencegahan stunting.

Dengan melibatkan masyarakat secara langsung, program ini juga bertujuan untuk memberdayakan warga Dulitukan agar mampu mengatasi permasalahan mereka sendiri. Pemberdayaan ini akan melatih masyarakat untuk meneruskan program secara mandiri, sehingga tercipta ketahanan pangan yang berkelanjutan dan ekonomi desa yang lebih stabil di masa depan.

METODE KEGIATAN

Tahapan Atau Langkah-Langkah Pelaksanaan Pengabdian

Pelaksanaan pembuatan produk Mobeian Cookies Kegiatan dilaksanakan di desa Dulitukan selama 3 bulan, dari bulan Oktober 2024 hingga berakhir pada tanggal 11 Desember 2024 selama proses pelaksanaan kegiatan magang berjalan, Dimana dihadiri oleh 18 orang, diantaranya mahasiswa MBKP, perwakilan peserta ibu-ibu PKK, kelompok buruh imigran, kader posyandu, serta aparat desa Dulitukan.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam 5 (lima) tahapan pengabdian (Gunasti, Muhtar, *et al.*, 2023; Melina, *et al.*, 2024; Muhtar *et al.*, 2020). Kelima tahapan pengabdian itu diantaranya pertama sosialisasi penerapan teknologi (Hilmi *et al.*, 2024; Angga Zeatama Afaer *et al.*, 2024; Gunasti, Aprilianto, *et al.*, 2024). Kedua, pelatihan teknologi (Pratama *et al.*, 2024; Abdillah *et al.*, 2024; Mufarida *et al.*, 2023). Ketiga, penerapan teknologi (Gunasti, Sanosra, *et al.*, 2023; Wardani *et al.*, 2024; Abidin *et al.*, 2023). Keempat, pendampingan dan evaluasi penerapan teknologi (Sanosra *et al.*, 2024; Ilyasa *et al.*, 2024; A. Pratama *et al.*, 2023). Kelima Keberlanjutan Program (Bintari *et al.*, 2024; Bintari *et al.*, 2024; Gunasti *et al.*, 2022).

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program

Partisipasi Mitra pada pelaksanaan PKM berupa kesediaan untuk ikut secara aktif sebagai peserta (Ariyani *et al.*, 2024; Faridhiya, *et al.*, 2024; Gunasti, Ma'ruf, *et al.*, 2022). Mitra membantu tim pelaksana menyiapkan tempat beserta fasilitas seperti meja, kursi, LCD serta peralatan lain yang dibutuhkan pada program pengabdian ini. Mitra aktif dalam kegiatan Solusi 1-a yakni Bimbingan dan Penyuluhan Pemanfaatan Teknologi, solusi 1-b yakni Simulasi Pemanfaatan Teknologi (Gunasti, Sanosra, *et al.*, 2024; Karim, *et al.*, 2024; Gunasti, Muhtar, Hamduwibawa, *et al.*, 2023). Mitra bersedia dinilai aktifitasnya selama pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini berjalan (Gunasti *et al.*, 2024; Sanosra *et al.*, 2023; Muhtar *et al.*, 2023). Jumlah peserta yang terlibat dalam kegiatan ini sebanyak 10 orang (Gunasti *et al.*, 2024; Muhtar, Gunasti *et al.*, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Alat Dan Bahan

Adapun pembuatan dari Cookies Mobeian ini membutuhkan alat diantaranya minyak tanah 1 lt, standing pouch, blender, tampah, kual, baskom, sendok, gelas, timbangan, oven, spatula dan egg whisk. Sedangkan, bahan yang digunakan berupa, tepung kacang hijau 140 gr, tepung daun kelor 10 gr, gula 60 gr, susu bubuk bayi/balita 26 gram, Vanili 1/4 sendok teh, Baking Powder 1/4 sendok teh, Garam 1/4 sendok teh, Air 30 mL, satu butir telur, Kacang Tanah.

Proses Produksi

Ada pun tahapan pelaksanaan pada pembuatan produk olahan cookies Mobeian dibagi menjadi dua tahap. Tahap pertama dilakukan di bulan November adalah pembuatan tepung kacang hijau dan tepung daun kelor. Langkah pertama pembuatan tepung kacang hijau dengan cara kacang



hijau di sangrai, setelahnya kulit dan biji kacang hijau dipisah lalu biji kacang hijau diblender dan tepung kacang hijau siap digunakan. Lalu, untuk pembuatan tepung daun kelor dengan cara, memisahkan daun dari tangkai batang, selanjutnya daun kelor dijemur di bawah sinar matahari selama 2-3 hari, lalu daun kelor yang sudah kering di blender, hasil dari blender menghasilkan tepung daun kelor siap digunakan.



Gambar 1. Tepung kacang Hijau (kiri) dan Tepung Daun Kelor (Kanan)

Dan tahap kedua dilakukan pada bulan Desember yaitu pembuatan cookies Mobeian. Proses pembuatan wadah terpisah, campurkan tepung kacang hijau, tepung daun kelor, baking powder, dan garam. Masukkan campuran tepung tersebut ke dalam adonan basah, lalu aduk hingga kalis, dan istirahatkan adonan selama beberapa menit. Selanjutnya, bentuk adonan menjadi bulatan kecil menyerupai koin, letakkan di atas loyang yang telah dialasi kertas roti, lalu tambahkan taburan kacang tanah di atasnya. Panggang adonan hingga matang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya selama sekitar dua puluh menit.



Gambar 3. Percobaan pembuatan Cookies Mobeian (Kiri) dan Produk Cookies Mobeian (Kanan)

Pengemasan

Kemasan yang digunakan berupa standing pouch berbahan kertas dan aluminium foil, yang berfungsi untuk menjaga produk dan memperlama daya simpan cookies. Kemasan standing pouch juga sebagai perlindungan dari terkena bakteri yang dapat merusak cookies.



Gambar 5. Packaging Produk Cookies

Pemasaran

Cookies Mobeian dapat dipasarkan lebih luas dengan membuat paket kemasan yang menarik dan memanfaatkan saluran distribusi yang ada, seperti pusat oleh-oleh atau pasar lokal. Ada pun Fokusannya pemasaran pada kelompok sasaran utama seperti anak-anak yang terkena stunting dan ibu hamil di Desa Dulitukan. Program edukasi mengenai manfaat gizi cookies daun kelor bisa dilakukan melalui Posyandu dan sekolah-sekolah lokal.



Gambar 6. Penjualan produk kepada wakil Menteri Kebudayaan Indonesia Bapak Giring Ganesha Djumaryo

Program Muda Berdaya dilaksanakan yang melibatkan sekelompok mahasiswa antar universitas, diantaranya mahasiswa Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Pemanfaatan pangan lokal daun kelor dan kacang hijau menjadi salah satu inovasi dalam meningkatkan kesehatan anak serta menaikan nilai ekonomis melalui pemberdayaan ibu-ibu pkk. Hasil cookies tersebut akan disasarkan kepada anak yang terkena stunting dan ibu hamil di desa dulitukan, serta penjualan Cookies Mobeian dapat menjadi pemasukan desa dimana produk ini memiliki keuntungan R/C sebesar 1,7/1

pcs produk Cookies Mobeian dengan biaya bahan per produksi yang dikeluarkan sejumlah Rp190.000 dan mendapatkan 12 pcs Cookies Mobeian dengan harga jual Rp30.000 per pcs.



Gambar 7. Penyuluhan pembuatan Cookies Mobeian bersama warga desa Dulitukan

Hasil cookies yang diproduksi melalui kolaborasi dengan rumah produksi yang telah beroperasi di Desa Dulitukan, yang fokus pada pengolahan makanan berbasis komoditas pangan lokal, dengan sasaran anak-anak yang terkena stunting dan ibu hamil di desa tersebut. Untuk memastikan keberlanjutan dan dampak ekonomi yang positif, pengembangan strategi pemasaran komprehensif akan memanfaatkan jaringan distribusi yang sudah dimiliki oleh rumah produksi, termasuk penjualan produk ke pusat oleh-oleh, sehingga tidak hanya menciptakan sumber pendapatan bagi desa tetapi juga memperkenalkan potensi pangan lokal ke pasar global, diharapkan inisiatif ini dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta memberikan kontribusi signifikan terhadap kesehatan dan ekonomi desa secara keseluruhan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan Terima kasih kepada MBKM Magang dan Studi Independen (MSIB 7) Kemendikbudristek RI bersama dengan Direktorat Jendral Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan Masyarakat Adat (Ditjen KMA) yang telah memberikan dukungan secara penuh bagi pengembangan inovasi melalui pembiayaan prototype program Muda Berdaya Kedaulatan Pangan (MBKP). Terima kasih yang sebesar besarnya kepada seluruh Masyarakat desa Dulitukan, khususnya Bapak Alfonsus Ata Soge selaku Kepala desa Dulitukan, Bapak Rommanus Antonio Payong selaku mentor dan rekan-rekan mahasiswa Muhammad Ihsan, Salwa Maulida, Mentari Putri Puspita Ningrum, Valerina Bintang Maharani, Joseph F. Seran Berek dan Muhammad Sairazi tim pelaksana yang telah menjalankan program ini bersama hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*): Review. *Jurnal Agroteknologi*, 15(1), 1-12.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Jumlah dan persentase balita stunting menurut kabupaten/kota (jiwa), 2021-2023*. Provinsi Nusa Tenggara Timur: Badan Pusat Statistik.
- Dewi, F. K. (2016). *Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan* (Disertasi Doktoral, Fakultas Teknik Universitas Pasundan).
- Direktorat Jenderal Kebudayaan. (2024, Mei 17). Program Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan



2024 resmi dibuka! Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/program-muda-berdaya-untuk-kedaulatan-pangan-2024-resmi-dibuka/>.

- Hasanah, M., Fitriana, E. R., Indriati, N., Masrurroh, S., Sulastri, S., & Novia, C. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi olahan daun kelor. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 41–45. <https://doi.org/10.21107/tp.v10i1.5678>
- Hayati, K., & Habibi, R. (2023). Klasifikasi kelayakan mahasiswa masuk program MSIB Kampus Merdeka. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 7(3), 1650–1656.
- Hidayah, N., Rita, W., Anita, B., Podesta, F., Ardiansyah, S., Subeqi, A. T., ... & Riastuti, F. (2019). Hubungan pola asuh dengan kejadian stunting (rekomenadasi pengendaliannya di Kabupaten Lebong). *Riset Informasi Kesehatan*, 8(2), 140–151.
- 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. <https://doi.org/10.29244/action.v5i1.45-54>.
- Komalasari, K., Supriati, E., Sanjaya, R., & Ifayanti, H. (2020). Faktor-faktor penyebab kejadian stunting pada balita. *Majalah Kesehatan Indonesia*, 1(2), 51–56.
- Kristiono, A., Purwaningrahayu, R. D., & Taufiq, A. (2013). Respons tanaman kedelai, kacang tanah, dan kacang hijau terhadap cekaman salinitas. *Buletin Palawija*, 26, 85–90.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (Kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Lasminingrat, L., & Efriza, E. (2020). Pembangunan lumbung pangan nasional: Strategi antisipasi krisis pangan Indonesia. *Jurnal Pertahanan dan Bela Negara*, 10(3), 243–260. <https://doi.org/10.33172/jpbn.v10i3.3432>
- Lembatakab. (2024, Oktober 5). Penjabat Bupati Lembata terima mahasiswa peserta program Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan. <https://site.lembatakab.go.id/2024/10/05/penjabat-bupati-lembata-terima-mahasiswa-peserta-program-muda-berdaya-untuk-kedaulatan-pangan/>.
- Lembatakab. (2024). Gambaran umum – Pemerintah Kabupaten Lembata NTT. <https://site.lembatakab.go.id/gambaranumum/>.
- Mayasari, D., Nugroho, S., Asyari, Y. D. F., Susanti, S., & Kusuma, N. R. (2020). Inovasi pembuatan cookies berbahan dasar daun kelor di Desa Manduro, Kecamatan Kabuh, Kabupaten Jombang. Dalam *Prosiding Conference on Research and Community Services* (Vol. 2, No. 1, hlm. 1229–1236).
- Retnorini, D. L., Widatiningsih, S., & Masini, M. (2017). Pengaruh pemberian tablet Fe dan sari kacang hijau terhadap kadar hemoglobin pada ibu hamil. *Jurnal Kebidanan*, 6(12), 8–16.
- Rivai, A. T. O. (2020). Identifikasi senyawa yang terkandung pada ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(2), 45–52.
- Suksesty, C. E., Hikmah, & Afrilia, E. M. (2020). Efektivitas program pemberian makanan tambahan menggunakan kombinasi jus kacang hijau dan telur ayam rebus terhadap perubahan status gizi stunting di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal IMJ: Indonesia Midwifery Journal*, 3(2), 100–110.
- Winarno, F. G. (2018). *Tanaman kelor (Moringa oleifera): Nilai gizi, manfaat, dan potensi usaha*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, H., Novitaroh, A., Naili, Z., Adelifa, S., & Lya, M. (2018, November). KOLOR IJO (Cookies Daun Kelor Inuk Joss) sebagai pemanfaatan daun kelor yang kaya akan kandungan gizi. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus* (hlm. 1-8).
- Abdillah, M. S., Malatania, L. A., Amelia, D., Putri, E., Rifta, I., Roshiyana, S. N., Rahma, S., Putri, F., Bara, A. F., Safitriani, A., & Gunasti, A. (2024). Edukasi konsep internal rate of return pada siswa SMAN Tamanan Education. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 2177–2187. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1656>.



- Abidin, A., Yanuar, S. F., Mufarida, N. A., & Gunasti, A. (2023). Inovasi sistem otomasi vacuum frying pada alat penggoreng keripik ikan kunir. *J-ABDIMASTEK*, 2(2), 94–102. <http://ejurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/ABDIMASTEK/article/view/1109>.
- Gunasti, A., Muhtar, M., & Sanosra, A. (2023). Pelatihan me-retrofit rumah sederhana dengan teknologi ferosemen bagi tukang bangunan di Kabupaten Jember. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1902–1912. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1065>
- Gunasti, A., Sanosra, A., Muhtar, M., & Ipak Rahmawati, E. (2024). Efektifitas metode job instruction training dan visual presentations dalam pelatihan tukang bangunan menerapkan teknologi ferosemen. *Sustainable Civil Building Management and Engineering Journal*, 1(1), 20. <https://doi.org/10.47134/scbmej.v1i1.2127>.

