

# PEMANFAATAN KELOR MENJADI STIK KELOR DALAM PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN SEHAT UNTUK MASYARAKAT

Wa Ode Dian Purnamasari<sup>1</sup>, Wa Ode Al Zarliani<sup>2</sup>, Antasalam Ajo<sup>3</sup>, Wardana<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Buton

email: waodedianpurnamasari@gmail.com

## Abstrak

Pengembangan produk pangan berbasis kelor dapat memberikan manfaat nutrisi dan ekonomi yang signifikan bagi masyarakat. Proses pembuatan mencakup petikan dan rebus daun kelor, diikuti dengan penghalusan bersama bawang putih dan bawang merah. Adonan dicampur dengan tepung terigu, tepung kanji, margarin, telur, dan air kelor, kemudian diuleni hingga merata. Mie kelor dicetak sesuai selera menggunakan mesin pencetak mie, kemudian digoreng dalam minyak panas hingga berwarna golden brown. Setelah dingin, stik kelor dapat diberi tambahan sambalado atau dinikmati dengan rasa original sebelum dikemas. Peluang ini tidak hanya meningkatkan nilai gizi produk pangan, tetapi juga memberikan potensi ekonomi yang besar bagi petani dan produsen lokal.

**Kata kunci:** Bawang Merah, Mesin Pencetak Mie

## Abstract

Moringa-based food product development can provide significant nutritional and economic benefits to the community. The manufacturing process includes plucking and boiling moringa leaves, followed by mashing together garlic and shallots. The dough is mixed with wheat flour, starch, margarine, eggs, and moringa water, then kneaded until evenly distributed. Moringa noodles are molded according to taste using a noodle maker, then fried in hot oil until golden brown. Once cooled, moringa sticks can be topped with sambalado or enjoyed with the original flavor before packaging. This opportunity not only increases the nutritional value of food products, but also provides great economic potential for local farmers and producers.

**Keywords:** Red Onion, Noodle Making Machine

## PENDAHULUAN

Pemanfaatan kelor (*Moringa oleifera*) dalam pengembangan produk pangan sehat, inovasi dalam upaya meningkatkan kesehatan masyarakat. Tanaman kelor (*Moringa Oleifera*) merupakan jenis tanaman tropis yang dapat dengan mudah tumbuh di wilayah tropis, termasuk Indonesia. Ini adalah tanaman perdu yang dapat mencapai ketinggian antara 7 hingga 11 meter, dan dapat tumbuh subur mulai dari daerah dataran rendah hingga dataran tinggi dengan ketinggian sekitar 700 meter di atas permukaan laut. Kelor memiliki kemampuan untuk tumbuh di berbagai jenis tanah, baik yang bersifat tropis maupun subtropis. Selain itu, tanaman ini juga mampu bertahan dalam kondisi musim kering dan kekeringan selama enam bulan, menunjukkan adaptabilitasnya yang baik (Aminah, Ramdhan, & Yanis, 2015). Moringa atau biasa dikenal kelor termasuk salah satu tanaman perkebunan berpotensi bisnis cukup luas. Daun kelor tidak hanya diperjualbelikan bahan baku mentah saja di pasar tradisional namun bisa diolah menjadi beragam jenis produk turunan seperti varian minuman maupun makanan, produk kesehatan, bahkan produk kecantikan alami. Manfaat daun kelor memang beragam tak heran banyak yang mulai menggeluti usaha kelor ini.

Menurut Ditjen Industri Agro, kelor diangkat oleh WHO sebagai makanan kaya nutrisi untuk alternatif mengatasi malnutrisi sejak tahun 2010. Daun kelor mengandung berbagai nutrisi penting, termasuk vitamin, mineral, antioksidan, serta memiliki manfaat untuk membantu kinerja enzim, produksi hormon, sistem kekebalan tubuh, dan sistem otot. Selain itu, kelor juga memiliki berbagai antioksidan, antibiotik, dan nutrisi penting, termasuk vitamin dan mineral. Dalam sebuah penelitian yang dilakukan oleh (Maharani & Murwanti, 2021), daun kelor yang sebelumnya hanya dikonsumsi sebagai sayuran, kini dapat dimanfaatkan sebagai produk yang bernilai tambah. Dalam penelitian tersebut, daun kelor diolah menjadi berbagai produk pangan, seperti keripik, kue, dan minuman, yang memiliki nilai gizi dan ekonomi tinggi. Selain itu, pemanfaatan kelor juga dapat dilakukan melalui pendampingan produksi dan pemasaran produk stik kelor secara online, sehingga dapat membantu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat kelor. Oleh

karena itu, terdapat peluang yang besar untuk terus mengoptimalkan pemanfaatan kelor sebagai bahan baku pangan yang bernilai gizi dan ekonomi tinggi. Semua bagian dari pohon Kelor dapat dimakan dan sudah sejak lama dikonsumsi oleh manusia (Fahey, 2016)

Dalam pengembangan produk pangan berbasis kelor, penting untuk memperhatikan aspek kualitas dan keamanan pangan. Produk pangan sehat yang baik harus memperhatikan asupan nutrisi, keamanan pangan, dan aspek sensori. Selain itu, pengembangan produk pangan berbasis kelor juga harus memperhatikan target konsumen dari produk yang akan dikembangkan, sehingga dapat menentukan bagaimana produk tersebut dikembangkan dengan skala yang lebih besar.. Dengan menggali potensi Kelor dalam pengembangan produk pangan sehat, diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap upaya pencegahan gizi buruk dan peningkatan kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Tujuannya ialah meningkatkan kesadaran dan minat akan pemanfaatan olahan kelor untuk menambah pengetahuan peserta seputar pembuatan Stik Kelor, dan untuk mengetahui cara pembuatan stik kelor

## METODE

Untuk membekali masyarakat dengan pengetahuan tentang keajaiban daun kelor, kegiatan dimulai dengan sesi penyuluhan. Tim pengabdian akan memaparkan materi lewat ceramah yang dikemas dengan bahasa sederhana dan gambar pendukung. Topiknya meliputi pengenalan daun kelor, kekayaan gizinya, hingga aneka manfaatnya bagi kesehatan dan gizi masyarakat. Diskusi dan tanya jawab pun disisipkan untuk menjembatani pemahaman serta membuka ruang bagi warga untuk aktif bertanya dan berbagi pengalaman terkait kelor. Dengan pendekatan ini, diharapkan informasi terserap dengan baik dan menumbuhkan antusiasme warga untuk memanfaatkan kelor lebih jauh.

Pada tahap demonstrasi, tim pengabdian masyarakat akan membuat stik kelor secara langsung di depan masyarakat. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan gambaran secara nyata tentang cara membuat stik kelor. Berikut adalah beberapa tips untuk melakukan demonstrasi pembuatan stik kelor: a) Siapkan bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan dengan lengkap. b) Gunakan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami oleh masyarakat. c) Jelaskan langkah-langkah pembuatan stik kelor secara detail. d) Berikan kesempatan kepada masyarakat untuk bertanya. Dengan menerapkan tips-tips tersebut, tim pengabdian masyarakat dapat melakukan demonstrasi pembuatan stik kelor dengan efektif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pemanfaatan Kelor

Kelor, atau *Moringa oleifera*, telah terbukti memiliki sifat antimikroba dan antiinflamasi yang berharga. Tanaman ini telah lama menjadi bagian integral dari pengobatan tradisional di berbagai budaya, dikenal karena kemampuannya dalam mengendalikan berbagai penyakit. Kandungan bioaktif dalam ekstrak kelor, seperti senyawa tanin, flavonoid, dan alkaloid, telah terbukti efektif melawan infeksi bakteri dan meredakan peradangan pada tubuh. Sifat antimikroba kelor membuatnya menjadi pilihan yang efektif dalam mengatasi infeksi bakteri, membantu melawan berbagai patogen yang dapat menyebabkan penyakit. Di samping itu, kemampuannya untuk mengurangi peradangan menjadikannya berguna dalam meredakan gejala penyakit yang terkait dengan respons peradangan tubuh, seperti arthritis atau kondisi inflamasi lainnya. Penggunaan ekstrak kelor dalam pengobatan tradisional mencakup penggunaan daun, biji, dan akar tanaman ini. Kombinasi sifat antimikroba dan antiinflamasi kelor memberikan dukungan yang holistik dalam mengatasi berbagai kondisi kesehatan. Meskipun pengobatan tradisional hanya sebagian dari pendekatan kesehatan, penelitian terus menunjukkan potensi positif dari ekstrak kelor dalam mendukung sistem kekebalan tubuh dan memberikan kontribusi pada kesejahteraan umum.

Kelopak kelor, daun, dan buahnya merupakan sumber nutrisi yang luar biasa, menjadikannya sebagai pilihan yang sangat bernilai dari segi gizi. Daun kelor, sebagai bagian utama tanaman ini, kaya akan vitamin A, yang memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan mata, kulit, dan sistem kekebalan tubuh. Selain itu, vitamin C yang melimpah dalam daun kelor berfungsi sebagai antioksidan, melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas, serta mendukung proses penyembuhan luka dan penyerapan zat besi. Tidak hanya itu, kelor juga menyediakan kalsium yang esensial untuk pembentukan dan pemeliharaan tulang, gigi, dan berbagai fungsi tubuh lainnya. Zat besi, yang juga terdapat dalam kelor, menjadi faktor kunci dalam pembentukan hemoglobin, mendukung transportasi oksigen dalam darah, dan mencegah anemia. Sementara itu, kehadiran protein

dalam tanaman ini menjadi tambahan berharga untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan nutrisi penting, mendukung pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, serta memainkan peran penting dalam fungsi enzim, hormon, dan sistem kekebalan tubuh. Keberagaman nutrisi ini menjadikan kelor sebagai pilihan yang sangat sesuai untuk memenuhi kebutuhan gizi di daerah-daerah yang mungkin mengalami kekurangan pangan. Konsumsi kelor tidak hanya membantu mencegah defisiensi nutrisi, tetapi juga mendukung pola makan seimbang yang esensial untuk pertumbuhan, perkembangan, dan menjaga kesehatan tubuh secara menyeluruh.

Daun kelor yang kaya nutrisi tidak hanya bermanfaat untuk kesehatan manusia, tetapi juga dapat diolah menjadi pupuk organik yang sangat efektif. Proses pengolahan daun kelor menjadi pupuk organik ini melibatkan dekomposisi bahan tanaman menjadi komponen yang lebih sederhana, menciptakan pupuk yang kaya akan unsur hara dan mikroorganisme bermanfaat. Pupuk organik yang dihasilkan dari daun kelor memiliki beberapa keunggulan. Pertama, pupuk ini ramah lingkungan karena terbuat dari bahan alami tanpa bahan kimia sintetis yang dapat merusak ekosistem. Kedua, kandungan nutrisi yang tinggi dalam daun kelor, termasuk nitrogen, fosfor, kalium, dan mikronutrien lainnya, membuat pupuk ini menjadi sumber nutrisi yang sangat baik untuk tanaman. Penggunaan pupuk organik dari daun kelor dapat memberikan manfaat langsung pada tanah. Pupuk ini dapat meningkatkan kesuburan tanah dengan menyediakan nutrisi yang diperlukan oleh tanaman untuk pertumbuhan dan perkembangannya. Selain itu, mikroorganisme yang terkandung dalam pupuk organik dapat memperbaiki struktur tanah dan meningkatkan daya serap air. Hasil pertanian juga dapat mengalami peningkatan karena penggunaan pupuk organik dari daun kelor. Tanaman yang ditanam dengan menggunakan pupuk ini cenderung lebih sehat, lebih tahan terhadap penyakit, dan memberikan hasil yang lebih baik. Dengan demikian, pengolahan daun kelor menjadi pupuk organik tidak hanya mendukung praktik pertanian berkelanjutan, tetapi juga memberikan manfaat konkret dalam meningkatkan produktivitas pertanian secara alami.

Manfaat Daun Kelor Bagi Kesehatan dan Gizi Masyarakat termasuk:

- a. Meningkatkan daya tahan tubuh
- b. Mencegah penyakit kronis
- c. Meningkatkan kesehatan mata
- d. Meningkatkan kesehatan tulang
- e. Meningkatkan kesehatan pencernaan
- f. Meningkatkan kesehatan ibu hamil

Selain manfaat-manfaat di atas, daun kelor juga memiliki manfaat lain, seperti:

- a. Mencegah anemia
- b. Membantu menurunkan berat badan
- c. Meningkatkan mood
- d. Membantu mengobati diabetes
- e. Membantu mengobati hipertensi

#### **Pemanfaatan Stik Kelor**

Stik kelor muncul sebagai alternatif camilan sehat yang tidak hanya lezat tetapi juga kaya akan nutrisi esensial. Stik kelor ini dihasilkan dari daun kelor yang dikenal sebagai superfood karena kandungan nutrisi yang luar biasa. Daun kelor mengandung sejumlah besar vitamin, mineral, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Makan stik kelor sebagai camilan dapat menjadi pilihan yang cerdas untuk memenuhi keinginan ngemil tanpa harus mengorbankan nutrisi. Daun kelor kaya akan vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, dan protein, memberikan kombinasi nutrisi yang mendukung kesehatan tulang, sistem kekebalan tubuh, dan keseimbangan gizi secara keseluruhan. Selain manfaat nutrisi, stik kelor juga bisa menjadi opsi camilan bagi mereka yang mencari alternatif yang lebih sehat. Mengandalkan bahan alami tanpa tambahan bahan pengawet atau pemanis buatan, stik kelor dapat mendukung gaya hidup sehat dan pilihan makanan yang sadar nutrisi. Dengan rasa yang lezat dan keberagaman manfaat kesehatan, stik kelor menjadi pilihan camilan yang dapat dinikmati tanpa rasa bersalah. Memilih camilan sehat seperti stik kelor dapat membantu menjaga keseimbangan gizi, memberikan energi berkelanjutan, dan mendukung upaya untuk menjalani gaya hidup yang lebih sehat secara keseluruhan.

Memanfaatkan stik kelor sebagai penambah gizi pada makanan sehari-hari merupakan cara cerdas untuk meningkatkan nilai nutrisi dalam berbagai hidangan. Dengan menghancurkan stik kelor dan menembarkannya pada makanan seperti sup, bubur, atau salad, Anda dapat menyematkan sejumlah

besar nutrisi tambahan ke dalam hidangan sehari-hari tanpa mengubah rasa utama. Stik kelor, terbuat dari daun kelor yang kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan, dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap asupan nutrisi harian. Menambahkan stik kelor yang dihancurkan pada sup akan memberikan sentuhan yang menyegarkan dan peningkatan nutrisi, terutama vitamin A, vitamin C, dan zat besi. Hal ini dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan memberikan dukungan untuk kesehatan mata dan kulit.

Pada bubur atau salad, stik kelor dapat berfungsi sebagai penambah gizi yang tidak hanya memberikan rasa baru tetapi juga meningkatkan kandungan protein, serat, dan nutrisi lainnya. Protein dalam daun kelor dapat membantu dalam pemenuhan kebutuhan protein tubuh, sementara serat mendukung pencernaan yang sehat. Dengan cara ini, memanfaatkan stik kelor sebagai tambahan pada hidangan sehari-hari adalah strategi yang praktis untuk meningkatkan kualitas gizi tanpa perlu melakukan perubahan besar pada rutinitas makanan. Hal ini memberikan fleksibilitas untuk menyesuaikan nutrisi dalam makanan harian tanpa mengorbankan kelezatan, sehingga dapat menjadi solusi yang berkelanjutan untuk memperkaya pola makan sehari-hari dengan nilai gizi yang lebih tinggi.

Menambahkan serbuk stik kelor pada minuman smoothie atau jus adalah cara yang lezat dan efektif untuk meningkatkan nutrisi dalam minuman favorit Anda. Serbuk stik kelor, yang berasal dari daun kelor yang kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan, dapat memberikan nilai tambah kesehatan pada setiap tegukan. Ketika Anda mencampurkan serbuk stik kelor ke dalam smoothie, Anda menghadirkan berbagai manfaat nutrisi ke dalam minuman tersebut. Daun kelor yang kaya akan vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi dapat memberikan dukungan bagi sistem kekebalan tubuh, kesehatan mata, dan kepadatan tulang. Selain itu, antioksidan yang terkandung dalam daun kelor membantu melawan radikal bebas, yang dapat berkontribusi pada penuaan dini dan penyakit degeneratif. Minuman smoothie atau jus dengan tambahan serbuk stik kelor juga dapat menjadi pilihan bagi mereka yang ingin meningkatkan asupan serat dan protein. Serbuk kelor dapat memberikan kontribusi serat yang baik untuk pencernaan yang sehat, sementara proteinnya membantu menjaga rasa kenyang dan mendukung pembentukan jaringan tubuh. Keuntungan utama dari menambahkan serbuk stik kelor pada minuman adalah bahwa ini merupakan cara yang mudah dan lezat untuk meningkatkan nutrisi sehari-hari tanpa mengorbankan cita rasa. Ini juga memberikan kebebasan untuk eksperimen dengan variasi rasa, memungkinkan Anda menyesuaikan smoothie atau jus sesuai dengan preferensi pribadi Anda sambil tetap memperoleh manfaat kesehatan dari daun kelor yang kaya nutrisi.

Pemanfaatan kelor dan pembuatan stik kelor mencerminkan langkah-langkah positif dalam memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan. Tanaman kelor, dengan kandungan nutrisi yang luar biasa, menjadi aset berharga dalam mengatasi berbagai permasalahan kesehatan dan kekurangan pangan. Dengan memaksimalkan potensi nutrisi kelor, kita dapat menghadapi tantangan gizi dan memperkuat pendekatan berbasis tanaman dalam pemenuhan kebutuhan pangan global. Pembuatan stik kelor menjadi sebuah alternatif inovatif yang menggabungkan kekayaan nutrisi dengan kenyamanan dan rasa yang menyenangkan. Stik kelor bukan hanya sekadar makanan ringan yang sehat, tetapi juga merupakan solusi kreatif untuk menciptakan produk makanan yang dapat dinikmati sambil memenuhi kebutuhan gizi harian. Dengan memilih bahan alamiah dan berkelanjutan seperti kelor, kita turut berkontribusi pada praktik pertanian yang ramah lingkungan.

Langkah-langkah ini merangkul konsep berkelanjutan dengan memanfaatkan sumber daya alam secara bijak dan menciptakan produk yang tidak hanya baik untuk kesehatan tetapi juga berpotensi mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Pemanfaatan kelor dan produk turunannya, seperti stik kelor, membuka pintu menuju pemahaman lebih dalam akan keberlanjutan dalam sistem pangan dan kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Melalui langkah-langkah ini, kita berada di jalur yang benar untuk membangun masa depan yang lebih seimbang, sehat, dan berkelanjutan.

Pemanfaatan kelor dan stik kelor tidak hanya melibatkan aspek kesehatan, tetapi juga berperan penting dalam mendukung pembangunan berkelanjutan dan pemanfaatan sumber daya alam secara bijak. Tanaman kelor, dengan kemampuannya yang luar biasa dalam menyediakan nutrisi yang melimpah, menawarkan potensi besar dalam memperbaiki kesehatan masyarakat. Namun, manfaatnya tidak hanya terbatas pada tingkat individual; juga memegang peran strategis dalam menciptakan masyarakat yang lebih berkelanjutan. Dengan mendorong pemanfaatan penuh dari tanaman kelor, kita dapat mengatasi berbagai tantangan kesehatan global dan kekurangan gizi. Pada saat yang sama, penanaman kelor yang dilakukan secara berkelanjutan dan bertanggung jawab dapat mendukung

pelestarian lingkungan dan keanekaragaman hayati. Praktik pertanian berkelanjutan ini dapat membantu mempertahankan kesuburan tanah, mengurangi erosi tanah, dan mengelola penggunaan air secara efisien.

Pembuatan stik kelor menjadi produk inovatif yang mencerminkan kemajuan dalam cara kita memandang dan memanfaatkan sumber daya alam. Dengan menciptakan makanan ringan yang sehat dan bergizi dari kelor, kita tidak hanya memberikan alternatif makanan yang baik untuk tubuh, tetapi juga mendukung pemanfaatan sumber daya alam yang berkelanjutan. Inisiatif semacam ini menciptakan kesadaran akan pentingnya menjaga keseimbangan ekosistem, menempatkan kesehatan manusia dan lingkungan dalam satu kesatuan yang harmonis. Dengan terus mengembangkan dan menerapkan solusi berbasis kelor, kita berkontribusi pada upaya untuk menciptakan masyarakat yang lebih sehat, lebih berkelanjutan, dan lebih sadar akan nilai-nilai keberlanjutan

Bahan bahan yang digunakan antara lain:

1. daun kelor :100 gram
2. air :260 ml
3. terigu :1 bungkus
4. telur :1 butir
5. margarin :250 gram
6. bawang merah:8 siung
7. bawang putih:6 siung
8. minyak goreng:1 botol atw secukupnya
9. garam. : Secukupnya
10. Penyedap rasa: secukupnya
11. tepung mayzena :37 gram
12. pewarna hijau: secukupnya
13. Bubuk sambalado:1 bks

Alat-Alat Yang Digunakan

1. Wajan
2. sendok
3. Kompor
4. irus
5. Mesin pencetak mie
6. Loyang
7. Pisau
8. Blender
9. Talenan
10. Timbangan digital

Cara pembuatan antara lain:

1. Siapkan alat dan bahan
2. Petik daun kelor dan rebus hingga mendidih 180 derajat kemudian tiriskan lalu dinginkn lalu masukkan ke blender bersama bawang putih dan bawang merah dengan takaran air 260 ml lalu haluskan



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan

3. Kemudian siapkan wadah berupa loyang lalu tuangkan tepung terigu tepung kanji, margarin telur lalu aduk hingga merata



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan

4. Setelah merata masukkan air kelor yang sudah di blender tadi sedikit demi sedikit lalu uleni hingga benar benar merata dan teksturnya



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan

5. Siapkan mesin pencetak mie dan cetak adonan sesuai ukuran dan ketebalan sesuai selera.



Gambar 4. Dokumentasi Kegiatan

6. Kemudian goreng stik kelor yang sudah dicetak tadi menggunakan minyak goreng yang sudah dipanaskan terlebih dahulu



Gambar 5. Dokumentasi Kegiatan

7. Angkat stik kelor yang sudah selesai digoreng dengan berwarna golden brown lalu tiriskan di tempat atw wadah yang sudah di alasi dengan kertas minyak ataupun tisu. Lalu didinginkan



Gambar 6. Dokumentasi Kegiatan

8. Lalu setelah dingin campurkan dengan bubuk sambalado sesuai selera atau dengan rasa original saja. setelah di dinginkan stik kelor siap untuk di kemas



Gambar 7. Dokumentasi Kegiatan

## SIMPULAN

Dalam kesimpulannya, pemanfaatan kelor dalam pengembangan produk pangan sehat untuk masyarakat dapat memberikan manfaat nutrisi dan ekonomi yang signifikan. Selain itu,

pengembangan produk pangan berbasis kelor juga dapat membuka peluang bagi petani dan produsen lokal untuk meningkatkan pendapatan mereka melalui penjualan bahan baku kelor. Oleh karena itu, terdapat peluang yang besar untuk terus mengoptimalkan pemanfaatan kelor sebagai bahan baku pangan yang bernilai gizi dan ekonomi tinggi. Cara pembuatan antara lain: petik daun kelor dan rebus hingga mendidih 180 derajat kemudian tiriskan lalu dinginkn, Lalu masukkan ke blender bersama bawang putih dan bawang merah dengan takaran air 260 ml lalu haluskan kemudian siapkan wadah berupa loyang lalu tuangkan tepung terigu tepung kanji, margarin telur lalu aduk hingga merata, setelah merata masukkan air kelor yang sudah di blender tadi sedikit demi sedikit lalu, uleni hingga benar benar merata dan teksturnya, siapkan mesin pencetak mie dan cetak adonan sesuai dengan ukuran dan ketebalan sesuai selera, lalu stik kelor yang sudah dicetak ditaruh di tempat atau wadah. kemudian goreng stik kelor yang sudah dicetak tadi menggunakan minyak goreng yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. angkat stik kelor yang sudah selesai digoreng dengan berwarna golden brown lalu tiriskan di tempat atw wadah yang sudah di alasi dengan kertas minyak ataupun tisu. setelah stik kelor ditiriskan lalu dinginkan lalu setelah dingin campurkan dengan bubuk sambalado sesuai selera atau dengan rasa original saja setelah di dinginkan stik kelor siap untuk di kemas.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Ramdhan, T., Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa Oleifera ). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44.
- Krisnadi A.D. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanam an Kelor ( M oringa oleifera ). In *Buletin Pertanian Perkotaan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta* (Vol. 5, Issue 30).
- Fahey, J. R. (2016). Microbiological monitoring of laboratory mice. In *Genetically Engineered Mice Handbook* (pp. 157–164). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781420039078.ch12>
- Maharani, A., & Murwanti, R. (2021). Optimalisasi Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Bernilai Gizi dan Bernilai Ekonomi Tinggi. *Journal of Community Development*, 2(1), 38–42. <https://doi.org/10.47134/comdev.v2i1.34>
- Purwati, P. (2019). Evaluasi Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 3(2). <https://doi.org/10.24903/jam.v3i2.504>