



Inovasi Tepung Kelora (Limbah Tempe dan Kelor) pada Kelompok PKK Kelurahan Argasunya untuk PMT Balita Sebagai Upaya Pencegahan Stunting

Siti Difta Rahmatika^{1*}, Ucha Indra Gunawan², Ria Yulianti Triwahyuningsih¹, Lairie⁴, Siti Laela Sari Ningsih³, Syifa Fauziah Iskandar¹

¹Program Studi Profesi Kebidanan, Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Jalan Kalitanjung Timur No.14/18A Cirebon, Indonesia, 45143

²Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Jalan Walet No.21, Cirebon, Indonesia, 45153

³Program Studi Sarjana Kebidanan, Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Jalan Kalitanjung Timur No.14/18A Cirebon, Indonesia, 45143

⁴Program Studi Farmasi, Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Jalan Kalitanjung Timur No.14/18A, Cirebon, Indonesia, 45143

*Email koresponden: diftarahmatika@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Received: 20 Sep 2025

Accepted: 09 Des 2025

Published: 15 Des 2025

Kata kunci:

Limbah Tempe,

Stunting,

Tanaman Kelor.

Keywords:

Moringa Plants,

Soybean Waste,

Stunting.

ABSTRAK

Pendahuluan: Kulit kedelai mengandung protein, serat, selulosa, hemiselulosa, seng, dan zat besi. Kulit kedelai juga bisa diolah menjadi tepung untuk bahan makanan. Selain itu kelor merupakan tanaman yang sering kita jumpai di pekarangan rumah dan sering kali dianggap sebagai hama karena jumlahnya yang banyak. Tidak hanya kedelai, kelor memiliki kandungan gizi yang tinggi termasuk protein, vitamin, mineral, dan serat. Studi ini bertujuan untuk memberikan edukasi manfaat kesehatan limbah tempe dan kelor serta mengenai balita stunting. **Metode:** Penyuluhan, pelatihan, demo, dan pendampingan ibu-ibu PKK Kelurahan Argasunya menghasilkan tepung Kelora. **Hasil:** Masyarakat mampu mengolah limbah tempe dan kelor menjadi sebuah usaha bisnis yang kreatif dan bisa menjadi salah satu pangan tambahan untuk balita stunting. **Kesimpulan:** Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan secara komprehensif mengenai manfaat dan pengolahan kombinasi limbah tempe dan daun kelor (tepung Kelora) sebagai PMT balita stunting.

ABSTRACT

Background: Soybean skin contains protein, fiber, cellulose, hemicellulose, zinc, and iron. Soybean skin can also be processed into flour for food ingredients. In addition, Moringa is a plant that we often find in home gardens and is often considered a pest because of its large number. Not only soybeans, Moringa has a high nutritional content including protein, vitamins, minerals, and fiber. This study aims to provide education on the health benefits of tempeh and Moringa waste and about stunted toddlers. **Method:** Counseling, training, demonstrations, and mentoring of PKK mothers in Argasunya Village produced Kelora flour. **Result:** The community was able to process tempeh and Moringa waste into a creative business venture and can be an additional food for stunted toddlers. **Conclusion:** This activity succeeded in increasing comprehensive knowledge about the benefits and processing of a combination of tempeh waste and Moringa leaves (Kelora flour) as PMT for stunted toddlers.



PENDAHULUAN

Argasunya merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kota Cirebon. Sebagian besar penduduknya adalah petani dengan penghasilan rendah dan kondisi keuangan mereka sangat dipengaruhi oleh karakteristik pembagian wilayah. Tingkat pendidikan penduduk desa masih sangat rendah, dengan 32% penduduk desa hanya lulus sekolah dasar. (BPS, 2015) dengan tingkat pendidikan yang masih rendah ini, jarang sekali penduduk desa yang bekerja di kantor. Kelurahan Argasunya merupakan salah satu daerah penghasil olahan kedelai berupa tempe dan tahu di Kota Cirebon. Kedelai yang digunakan dalam satu siklus pembuatan sebanyak 100 kg, dan limbah tempe yang dihasilkan sebanyak 18 kg.

Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) merupakan bahan baku utama dalam pembuatan tempe. Dalam proses pembuatannya kedelai akan dipisahkan oleh kulit ari agar kacang tidak mudah menempel satu sama lain. Kulit kedelai mengandung protein, serat, selulosa, hemiselulosa, seng, dan zat besi. Kulit kedelai juga bisa diolah menjadi tepung untuk bahan makanan. (Auza et al., 2017) Selain itu kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang sering kita jumpai di pekarangan rumah dan sering kali dianggap sebagai hama karena jumlahnya yang banyak. Tidak hanya kedelai, kelor memiliki kandungan gizi yang tinggi termasuk protein, vitamin, mineral, dan serat. (Fatmawati et al., 2023; González-Burgos et al., 2021; Sriyanah et al., 2022) Kandungan gizi yang tinggi antara kulit ari kedelai dan daun kelor serta ketersediaan yang melimpah, kulit ari kedelai dan daun kelor sangat potensial untuk dijadikan bahan makanan yang dapat menjadi produk nasional dan dapat dipasarkan. Kulit ari kedelai dapat diolah menjadi tepung kaya serat, protein, dan energi metabolisme. Kandungan serat kasar mencapai 47%, protein kasar 14%, dan energi metabolis 3.060,48 kkal/kg. (Palupi et al., 2022) upaya ini juga dapat membantu meningkatkan status kesehatan balita stunting. (Dewi et al., 2023; Wati et al., 2024)

Kelurahan Argasunya dapat menjadi tempat yang sangat potensial untuk dikembangkan karena memiliki aset yang berlimpah, terutama kesediaan pangan lokal dan aset manusia, khususnya ibu-ibu rumah tangga yang dinamis dalam kegiatan PKK. Kelurahan Argasunya memiliki potensi sumber daya manusia (SDM) yang sangat baik dari segi kekeluargaan dan sosial. Kondisi SDM yang sangat baik sangat potensial jika dikembangkan untuk menghasilkan produk yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, permasalahan yang dihadapi kelurahan Argasunya pada Juli 2025 adalah masih ada 337 balita yang menderita stunting karena kurangnya edukasi terhadap warga akan bahayanya gizi buruk. Permasalahan lain kurangnya pemanfaatan limbah tempe dan kelor, dimana mitra hanya menjadikan limbah tempe yang dihasilkan sebagai pakan ternak. Sehingga, edukasi mengenai pemanfaatan limbah tempe dan kelor, serta pelatihan pembuatan tepung tempe dan kelor sebagai bahan baku PMT balita stunting menjadi solusi dari permasalahan yang dihadapi mitra.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan edukasi manfaat kesehatan limbah tempe dan kelor serta mengenai balita stunting. Tujuan lainnya adalah memberikan pelatihan pembuatan tepung sebagai PMT balita stunting untuk mencukupi gizi balita. Program ini merupakan

perwujudan dan dukungan untuk program pemerintah seperti IKU, SDG's, Asta Cita dan RRIN (Alisjahbana & Murniningtyas, 2018; Ummah, 2019).

MASALAH

Mitra menghadapi berbagai tantangan dari aspek kesehatan. Terbatasnya pengetahuan tentang pengolahan sediaan pangan lokal menyebabkan kurangnya inovasi dalam pembuatan PMT terutama untuk balita stunting. Selain itu, keterbatasannya keterampilan dalam pengolahan limbah tempe dan daun kelor sehingga peluang kebaruan ini tidak termanfaatkan secara maksimal. Permasalahan ini menunjukkan perlunya intervensi edukatif dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mitra dalam membuat inovasi pangan untuk upaya promotif, preventif, dan kuratif pada balita stunting.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2025 yang berlokasi di Kelurahan Argasunya, Kota Cirebon, Provinsi Jawa Barat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di aula Kelurahan Argasunya dan lahan pekarangan salah satu anggota PKK Kelurahan Argasunya. Sasaran dari kegiatan ini adalah ibu PKK Kelurahan Argasunya sebanyak 20 anggota aktif.

Metode Pelaksanaan

Metode yang diterapkan dalam kegiatan PKM ini adalah dengan metode kolaboratif partisipatif sebagai berikut:

1. *Community Engagement and Development* yakni melakukan pendekatan kepada masyarakat dengan terjun langsung memberikan pendampingan guna meningkatkan keterampilan masyarakat (Afandi et al., 2022).
2. Persuasif yakni metode pemberdayaan masyarakat dengan memberikan ajakan dan seruan agar anggota PKK berkeinginan dan termotivasi untuk meningkatkan keterampilan.
3. Edukasi yakni melakukan kegiatan bimbingan berupa edukasi langsung kepada masyarakat agar mampu dan terampil dalam mengadopsi teknologi tepat guna..
4. Partisipatif yakni masyarakat diajak untuk berpartisipasi aktif dalam proses kegiatan pengabdian masyarakat.
5. Kolaboratif yakni metode menggabungkan stakeholders yakni masyarakat dan pemerintah daerah yakni pemerintah desa dalam mengsucceskan kegiatan pengabdian berbasis kemitraan masyarakat.

Tahapan Pelaksanaan PKM

1. Tahapan persiapan

Observasi dilakukan terhadap Kelurahan Argasunya dengan mewawancarai kepala desa dan warga untuk mengetahui profil desa meliputi mata pencaharian, kesehatan, lahan, tingkat pendidikan, perekonomian dan lain sebagainya. Pada tahap ini juga dilakukan persiapan materi dan alat peraga untuk digunakan saat pelatihan serta demonstrasi cara membuat limbah tempe dan daun kelor menjadi Tepung Kelora.

2. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan program yang akan dilakukan terhadap mitra program ini yaitu ibu-ibu PKK kelurahan Argasunya dengan jumlah anggota sebanyak 23 orang. Diberikan penjelasan mengenai program, dimana akan diadakan penyuluhan tentang manfaat kesehatan limbah tempe dan daun kelor sebagai tepung untuk PMT balita stunting serta pengemasan dan pembuatan label merk yang menarik.

3. Pelatihan dan Demonstrasi

Ibu-ibu PKK diajarkan cara pembuatan tepung Kelora dari limbah tempe dan daun kelor. Dimulai dari proses pencucian limbah tempe dan daun kelor, penjemuran limbah tempe dan daun kelor, dan membuat menjadi tepung siap masak sebagai bahan dasar PMT balita stunting.

4. Pendampingan dan evaluasi program

Evaluasi program dilakukan dengan menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang manfaat limbah tempe dan kelor bagi kesehatan dan lingkungan, Setelah penyuluhan selesai dilakukan, mitra diberikan 10 soal mengenai materi yang telah diberikan. dimana targetnya adalah terjadi peningkatan nilai setelah penyuluhan dengan presentasi kenaikan nilai diatas 60%. Di tengah-tengah sesi diberikan pertanyaan secara lisan dan disediakan hadiah bagi peserta yang mampu menjawab pertanyaan dengan benar. Evaluasi pelatihan pembuatan tepung limbah tempe dan kelor dilakukan dengan melihat kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan setiap kelompoknya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan

Tim pengabdian melakukan perizinan pengabdian pemanfaatan limbah tempe dan daun kelor se-Kelurahan Argasunya. Kegiatan ini ditunjukan kepada aparat pemerintah setempat yakni kepala lurah Argasunya. Kegiatan diawaki dengan pemaparan kegiatan yang akan dilakukan dan *timeline* kegiatan serta penjelasan yang diharapkan dari kegiatan pengabdian ini. Pak Mardiansyah selaku ketua Lurah Argasunya sangat mendukung adanya kegiatan ini, karena dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat membantu menurunkan angka balita stunting di Kelurahan Argasunya. Adapun bukti dokumentasi dalam kegiatan ini ditunjukkan dalam [Gambar 1](#).



Gambar 1. Perizinan Kegiatan Pengabdian

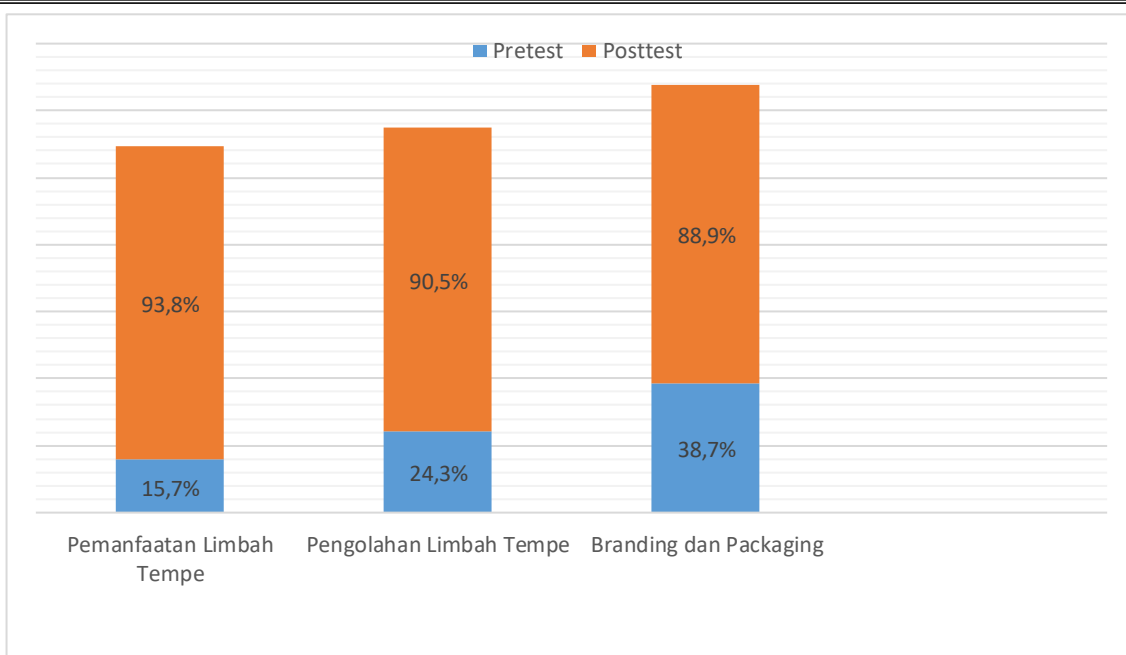
Penyuluhan tentang manfaat kesehatan limbah tempe dan daun kelor sebagai tepung untuk PMT balita stunting serta pengemasan dan pembuatan label merk yang menarik.

Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK Kelurahan Argasunya. Kegiatan diawali dengan pembukaan dilanjutkan dengan pemaparan materi manfaat limbah tempe dan daun kelor (tepung Kelora) oleh Bdn. Siti Difta Rahmatika, SST.,M.KM dan penyuluhan pengemasan dan pembuatan label merk oleh Ucha Indra Gunawan, SE.,MM. Sebelum pemaparan, peserta diberikan pretest terlebih dahulu. Setelah pemaparan materi, peserta diberikan soal lisan mengenai materi dan bagi yang dapat menjawab dengan benar diberikan *dooprize*. Kegiatan diakhiri dengan pemberian posttest kepada peserta untuk melihat seberapa jauh pemahaman peserta akan materi yang dipaparkan. Kegiatan ini dapat dilihat dalam [Gambar 2](#).



Gambar 2. Penyuluhan Pada Ibu-Ibu PKK Kelurahan Argasunya

Pada tahapan pretest masih terdapat 18 orang peserta penyuluhan yang belum mengetahui tentang manfaat kesehatan limbah tempe dan daun kelor untuk balita stunting, dan 17 orang peserta penyuluhan yang kurang memahami tentang pengemasan dan pembuatan label merk yang menarik. Setelah kegiatan sosialisasi melalui *posttest* peserta seminar sudah mengalami peningkatan signifikan dari sisi pengetahuan tentang manfaat kesehatan limbah tempe dan daun kelor dan UMKM dan perizinan pengemasan dan pembuatan label merk yang menarik dengan kenaikan rata-rata > 60%.



Gambar 3. Peningkatan Nilai Pretest dan Posttest Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Pelatihan dan Demonstrasi Pembuatan Tepung Kelora

Kegiatan pelatihan dan demonstrasi pembuatan tepung dari limbah tempe dan kelora merupakan bentuk nyata pengabdian masyarakat yang berorientasi pada pemanfaatan sumber daya lokal dan pengolahan limbah pangan agar memiliki nilai tambah. Program ini didasari oleh permasalahan mitra, yaitu melimpahnya limbah tempe yang belum dimanfaatkan secara optimal yaitu sebagai pakan hewan kambing serta potensi kelor (sebagai tanaman lokal yang jarang digunakan) yang banyak tumbuh liar di pekarangan rumah warga kelurahan Argasunya kecamatan Harjamukti. Pelaksanaan pelatihan menunjukkan adanya antusiasme tinggi dari peserta, yang sebagian besar terdiri dari 26 peserta pelaku UMKM pangan dan pelaku pengelolaan pangan untuk posyandu, ibu PKK, serta kelompok masyarakat peduli lingkungan. Mereka tidak hanya mendapatkan pengetahuan teoritis mengenai kandungan gizi dan potensi pemanfaatan tepung alternatif, tetapi juga keterampilan praktis dalam proses pembuatan tepung melalui tahapan pembersihan bahan, pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan sederhana.



Gambar 4. Pelatihan dan Demonstrasi Pembuatan Tepung Kelora

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat di kelurahan Argasunya, masyarakat menilai bahwa teknologi tepat guna yang diperkenalkan sangat mudah diaplikasikan dengan peralatan

rumah tangga sepertinya grinder, blender, saringan, oven, tampah, penjemuran menggunakan alas yang ditutupi oleh kain hitam, sehingga tidak membutuhkan investasi besar. Hal ini menjadi penting mengingat sebagian besar peserta memiliki keterbatasan modal usaha. Selain itu, demonstrasi langsung mampu memberikan gambaran yang lebih jelas dan meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam mencoba secara mandiri. Dampak positif yang dapat dicatat adalah adanya peningkatan wawasan mengenai diversifikasi pangan berbasis bahan lokal, peluang pengembangan produk olahan (seperti puding, camilan, dan bahan baku pangan fungsional), serta kesadaran untuk mengurangi pencemaran lingkungan akibat limbah tempe yang biasanya hanya dibuang begitu saja. Lebih jauh, kegiatan ini juga dapat mendorong lahirnya peluang usaha baru berbasis inovasi pangan, yang berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi keluarga maupun kelompok usaha.



Gambar 5. Proses Pencucian dan Penjemuran Limbah Tempe

Dengan demikian, pelatihan dan demonstrasi pembuatan tepung limbah tempe dan kelora dapat dikatakan berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi masyarakat dalam mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai ekonomis sekaligus ramah lingkungan. Ke depan, diharapkan adanya pendampingan lanjutan berupa pembinaan pemasaran, pengemasan produk, dan sertifikasi pangan untuk mendukung keberlanjutan program ini.

Pendampingan dan Evaluasi

Kegiatan pendampingan dan evaluasi pembuatan tepung limbah tempe dan kelora dilaksanakan sebagai tindak lanjut dari tahap pelatihan dan demonstrasi sebelumnya. Tujuan utamanya adalah memastikan keterampilan yang telah diperoleh masyarakat dapat diterapkan secara mandiri serta memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil produksi. Tahap pendampingan, tim pengabdian mendampingi peserta mulai dari proses persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mampu melakukan tahapan dengan baik, terutama dalam proses pencucian, pengeringan, dan penggilingan. Namun, beberapa kendala teknis masih ditemukan, seperti waktu pengeringan dilakukan berulang kali selama 7 hari karena cuaca yang mempengaruhi, yang seharusnya membutuhkan hanya 3 hari, sehingga memengaruhi tingkat kehalusan tepung tetapi tetap bisa dilakukan berulang untuk penggilingan menggunakan blender dan grinder, serta keterbatasan alat yang mengakibatkan hasil produksi belum konsisten.

Melalui evaluasi, tim pengabdian masyarakat UMMADA Cirebon memberikan masukan terkait standar operasional sederhana agar mutu tepung lebih terjaga. Misalnya, memastikan kelembaban bahan sebelum digiling kadar air harus kering sehingga tidak menjadi sarang bakteri, penggunaan wadah tertutup untuk penyimpanan, serta penambahan label sederhana pada kemasan

untuk meningkatkan nilai jual. Selain itu, dilakukan pula diskusi mengenai potensi pasar dan strategi pengembangan produk agar dapat diterima ibu-ibu balita terutama balita stunting. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan keterampilan peserta dibandingkan sebelum dilakukan pendampingan. Masyarakat Argasunya tidak hanya memahami teknik pengolahan, tetapi juga menyadari pentingnya aspek higienitas, standar mutu, dan nilai tambah produk. Beberapa peserta bahkan mulai mencoba mengombinasikan tepung limbah tempe dan kelor sebagai bahan campuran kue, makanan padat maupun makanan ringan, sehingga memperlihatkan adanya inovasi lokal.

Pendampingan yang dilakukan oleh Tim UMMADA Cirebon berdampak pada tumbuhnya rasa percaya diri masyarakat untuk mengembangkan produk olahan berbasis bahan lokal. Evaluasi menunjukkan bahwa keberhasilan program tidak hanya terletak pada kemampuan teknis, tetapi juga pada meningkatnya motivasi dan kesadaran masyarakat akan peluang ekonomi dari pengolahan limbah pangan. Hal ini sekaligus membantu menumbuhkan budaya kewirausahaan sosial di tingkat komunitas. Dengan demikian, kegiatan pendampingan dan evaluasi berperan penting dalam memastikan keberlanjutan program pengabdian masyarakat. Proses ini memperlihatkan bahwa transfer ilmu pengetahuan dan teknologi tepat guna akan lebih efektif jika disertai dengan pendampingan intensif dan evaluasi berkala, sehingga masyarakat benar-benar dapat mandiri serta menghasilkan produk yang memiliki daya saing di pasaran.



Gambar 6. Pendampingan dan Evaluasi

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah kegiatan pengabdian masyarakat ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan secara komprehensif mengenai manfaat dan pengolahan kombinasi limbah tempe dan daun kelor (tepung Kelora) sebagai PMT balita stunting. Harapan kedepannya tepung Kelora yang dikelola oleh ibu-ibu PKK Kelurahan Argasunya dapat terus berkelanjutan dan memberdayakan masyarakat setempat baik secara sosial, ekonomi maupun komunitas kemasyarakatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada Kemendikti Saintek yang telah memberikan dana melalui program Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) tahun 2024. Kami juga berterimakasih kepada mitra dalam pengabdian ini dan kepada Kelurahan Argasunya, Kota Cirebon, Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon (UMMADA) yang telah memberikan kontribusi aktif selama pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini serta tim reviewer.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, A., Laily, N., Wahyudi, N., Umam, M. H., Kambau, R. A., Rahman, S. A., Sudirman, M., Jamilah, Kadir, N. A., Junaid, S., Nur, S., Parmitasari, R. D. A., Nurdyyanah, Wahyudi, J., & Wahid, M. (2022). *Metode Pengabdian Masyarakat*. Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama RI.
- Alisjahbana, A. S., & Murniningtyas, E. (2018). *Tujuan Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia* (Vol. 3, Issue 2).
- Auza, F. A., Badaruddin, R., & Aka, R. (2017). Peningkatan Nilai Nutrisi Kulit Ari Biji Kedelai Yang Difermentasi Dengan Menggunakan Teknologi Efektivitas Mikroorganisme (Em-4) Dan Waktu Inkubasi Yang Berbeda. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 3(2), 128. <https://doi.org/10.26858/ijfs.v3i2.4784>
- BPS. (2015). Statistik daerah kecamatan Harjamukti. Bps.
- Dewi, S. R., Azmi, R. N., Mentari, I. A., Pratiwi, V. H., Afriliani, E. D., & Fitriyani, N. H. (2023). Pemanfaatan Kulit Ari Kedelai sebagai Bahan Pembuatan Nugget untuk Peningkatan Gizi Anak Stunting. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(5), 720–727. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i5.4904>
- Fatmawati, N., Zulfiana, Y., & Julianti, I. (2023). Pengaruh Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Pencegahan Stunting. *Journal of Fundus*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.57267/fundus.v3i1.251>
- González-Burgos, E., Ureña-Vacas, I., Sánchez, M., & Gómez-Serranillos, M. P. (2021). Nutritional value of moringa oleifera Lam. Leaf powder extracts and their neuroprotective effects via antioxidative and mitochondrial regulation. *Nutrients*, 13(7). <https://doi.org/10.3390/nu13072203>
- Palupi, B., Rahmawati, I., Rizkiana, M. F., Nor, M., & Ilham, M. (2022). Pemberdayaan UKM Industri Tempe Melalui Pengolahan Limbah Kulit Ari Kedelai Menjadi Tepung Kaya Serat di Desa Jambesari Kab. Bondowoso. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 82–90. <https://doi.org/10.31479/dedikasi.v2i2.157>
- Sriyanah, N., Syaiful, Efendi, S., Harmawati, Malik, M. Z., & Wijaya, I. K. (2022). Edukasi Pemanfaatan Daun Kelor Dalam Pencegahan Stunting Di Desa Alarrae Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros. *Psnpmk*, 2(April), 24–27.
- Ummah, M. S. (2019). Panduan Indikator Kinerja Utama. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_Sistem_Pembetungan_Terpusat_Strategi_Melestari
- Wati, D. A., Salsabila, M., Ramadhan, M. I., Kartika, D., & Afriana, V. (2024). *Inovasi Cookies Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Pisang Ambon Untuk Peningkatan Gizi Anak Di Posyandu Sukoharjo*. 3(2), 2020–2024.