
Pembuatan Produk Mie Daun Kelor Masyarakat di Desa Unnamed Road Bonggoeya, Kec. Wua-Wua, Kota Kendari, Sulawesi

Rizal¹, Abdullah Igo, BD², Muh. Ilham³, Hasnawati⁴, Murni Nia⁵, Nurvianti⁶, La Ode Muhammad Yamin⁷

Prodi Pendidikan Ekonomi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Halu Oleo^{1,2,3,4,5,6,7}

✉ Email Korespondensi: rizal.ekonomi@uho.ac.id

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 28-04-2026

Disetujui 10-05-2026

Diterbitkan 12-05-2026

Katakunci:

Mie;

Daun Kelor

PKM

ABSTRAK

Di Indonesia, tanaman kelor dikenal sebagai tanaman pagar yang mana tanaman tersebut banyak ditemukan di tingkat rumah tangga. Oleh karena itu, tanaman kelor sangat mudah didapatkan namun pemanfaatan tanaman kaya zat gizi ini masih kurang. Berbagai olahannya, olahan tepung daun kelor memiliki kandungan gizi lebih dibandingkan dengan daun kelor segar. Jumlah kandungan nutrisi pada tepung daun kelor yaitu zat besi sebesar 60 mg/100 g, energi sebesar 358 kkal/100 g, kandungan protein 26,3%, kandungan karbohidrat 48,4% dan lemak sebesar 6,57% (Krisnadi, 2015: 26-30). Berbagai Produk olahan dari tepung daun kelor sudah banyak ditemukan, salah satunya adalah produk mie. Program Pelatihan dengan tema Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Produk Mie Daun Kelor Masyarakat Di Desa Unnamed Road Bonggoeya, Kec. Wua-Wua, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Kegiatan ini merupakan salah satu pembelajaran bagi mahasiswa untuk dapat turun langsung membantu dan memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai bagaimana cara memanfaatkan daun kelor menjadi produk yang bernilai ekonomis. Pemahaman masyarakat tentang pengolahan daun kelor masih terbatas karena mereka hanya melakukan perebusan untuk dikonsumsi, padahal banyak ide kreatif yang bisa dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas gizi pangan. Contoh pengolahan daun kelor menjadi mi menjadi ide yang dapat dikembangkan oleh masyarakat, karena tidak membutuhkan biaya yang besar serta mudah dibuat di rumah masing-masing warga. Peserta kegiatan sangat senang karena kegiatan ini memberikan pemahaman dan referensi baru bagi masyarakat dalam pemanfaatan daun kelor.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Rizal, R., Igo, BD, A., Ilham, M. ., Hasnawati, H., Nia, M. ., Nurvianti, N., & Yamin, L. O. M. (2026). Pembuatan Produk Mie Daun Kelor Masyarakat di Desa Unnamed Road Bonggoeya, Kec. Wua-Wua, Kota Kendari, Sulawesi. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 897-905. <https://doi.org/10.63822/03w9nn56>

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara berkembang yang memiliki berbagai persoalan masalah kesehatan salah satunya adalah permasalahan gizi. Indonesia pada saat ini masih mengalami permasalahan gizi ganda yaitu dihadapkan dengan permasalahan gizi kurang dan gizi lebih (Dinas Kesehatan, 2014). Permasalahan gizi yang sering terjadi di Indonesia bukan hanya kekurangan zat gizi makro, namun juga kekurangan gizi mikro yang salah satunya adalah anemia gizi besi. Anemia gizi besi banyak terjadi pada wanita khususnya remaja putri. Hal ini disebabkan karena terjadinya siklus menstruasi pada remaja putri sehingga meningkatkan kebutuhan zat besi yang berperan penting dalam pembentukan sel darah merah (Mukhtar, 2014:2-3). Menurut World Health Organization (WHO), angka prevalensi anemia yang terjadi di seluruh dunia adalah 40-88% dan terdapat 53,7% remaja putri pada negara berkembang yang menderita anemia di usia remajanya (WHO, 2010). Negara Indonesia, prevalensi kejadian anemia gizi besi mengalami peningkatan sebesar 11,8% dari tahun 2013 menjadi sebesar 48,9% pada tahun 2018 (Riskesmas, 2018). Di Jawa Timur khususnya di Kabupaten Jember, berdasarkan data rekapitulasi Dinas Kesehatan Kabupaten Jember tahun 2017, angka kejadian anemia gizi besi pada remaja masih terbilang tinggi yaitu pada Kecamatan Summersari terdapat 181 kasus anemia pada remaja laki-laki dan 237 kasus anemia pada remaja putri dalam kelompok umur 10-14 tahun, sedangkan pada kelompok umur 15-19 tahun terdapat 227 kasus anemia pada remaja laki-laki dan 330 kasus anemia pada remaja putri.

Tingginya prevalensi anemia di Indonesia menjadikan hal ini sebagai salah satu permasalahan kesehatan di Indonesia. Menangani hal tersebut, pemerintah Indonesia membentuk Program Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Gizi Besi (PPAGB) dengan tujuan untuk menanggulangi kejadian anemia pada remaja putri. Salah satu kegiatan dari program tersebut adalah suplementasi dengan pemberian tablet tambah darah (zat besi 60 mg FeSO₄ dan asam folat 0,25Mg) pada anak sekolah (SMP dan SMA) khususnya pada siswa perempuan. Pada pelaksanaannya, cakupan dari program ini sudah baik. Hal ini dibuktikan dengan 9 provinsi yang melaporkan jumlah cakupan menunjukkan hasil yang melebihi target nasional yaitu 10% (Kemenkes RI, 2015). Meskipun cakupan sudah baik, namun prevalensi anemia yang terbilang tinggi masih menjadi masalah kesehatan di Indonesia. Hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor yaitu diantaranya tingkat kepatuhan yang kurang karena masih adanya efek samping serta distribusi tablet Fe yang tidak efisien (Permatasari, 2017).

Selain dengan suplementasi, anemia gizi besi dapat dicegah dengan memperbaiki dan menjaga kebiasaan makan yang baik yaitu dengan mengkonsumsi sayur yang kaya akan zat besi dan protein. Menurut Kaimudin et al (2017: 3-8) Tingginya prevalensi anemia disebabkan oleh berbagai faktor. Salah satu faktor penyebab terjadinya anemia pada remaja adalah kebiasaan makan yang tidak baik yaitu kurangnya mengkonsumsi makanan yang kaya akan zat besi dan protein, sedangkan yang sering dikonsumsi adalah makanan jajanan seperti makanan ringan yang kurang mengandung zat gizi. Zat besi dan protein merupakan komponen penting dalam pembentukan sel darah merah. Sumber zat besi dan protein dapat diperoleh dari sumber bahan pangan hewani dan nabati. Salah satu bahan pangan yang kaya akan zat besi adalah daun kelor.

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu tumbuhan yang kaya akan kandungan gizinya. Bagian tumbuhan dari tanaman kelor yang mengandung berbagai macam zat gizi adalah daun kelor. Zat gizi yang terkandung pada tanaman kelor antara lain adalah zat besi, protein, kalsium dan berbagai macam vitamin (Aminah et al, 2015:36-38). Di Indonesia, tanaman kelor dikenal sebagai tanaman pagar yang mana tanaman tersebut banyak ditemukan di tingkat rumah tangga. Oleh karena itu,

tanaman kelor sangat mudah didapatkan namun pemanfaatan tanaman kaya zat gizi ini masih kurang. Berbagai olahannya, olahan tepung daun kelor memiliki kandungan gizi lebih dibandingkan dengan daun kelor segar. Jumlah kandungan nutrisi pada tepung daun kelor yaitu zat besi sebesar 60 mg/100 g, energi sebesar 358 kkal/100 g, kandungan protein 26,3%, kandungan karbohidrat 48,4% dan lemak sebesar 6,57% (Krisnadi, 2015: 26-30). Berbagai Produk olahan dari tepung daun kelor sudah banyak ditemukan, salah satunya adalah produk mie.

Mie adalah salah satu produk olahan berbahan dasar tepung terigu dan gandum. Mie merupakan makanan yang diminati oleh sebagian besar masyarakat dari berbagai mpok umur, khususnya masyarakat Indonesia. Hal ini didukung oleh modernisasi yang meningkatkan konsumsi makanan instan salah satunya adalah mie. Indonesia merupakan negara tertinggi kedua setelah China dalam konsumsi mie instan dengan jumlah konsumsi 12.620 porsi pada tahun 2017 (World Instant Noodles Association, 2018). Berdasarkan bahan dasarnya, mie dapat digunakan sebagai sumber makanan pokok setara dengan nasi karena mengandung karbohidrat yang tinggi (Zakaria et al, 2016: 73). Pada penelitian sebelumnya, telah dilakukan pembuatan mie basah dengan penambahan tepung daun kelor (Zakaria et al, 2016: 73; Rahayu, 2016: 1-6; Salman et al, 2016: 1-9). Untuk memperpanjang masa penyimpanan produk, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pembuatan mie kering dengan penambahan tepung daun kelor. Produk berbahan dasar tepung terigu dan tepung daun kelor ini diharapkan dapat meningkatkan kadar zat besi dalam tubuh sehingga dapat mencegah terjadinya anemia defisiensi besi.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya yaitu formulasi mie basah dengan penambahan tepung daun kelor dilakukan 5 taraf perlakuan yaitu Fo (tanpa penambahan tepung daun kelor), Fi (2% penambahan tepung daun kelor). F: (4% penambahan tepung daun kelor), F1 (6% penambahan tepung daun kelor) dan Fa (8% penambahan tepung daun kelor) (Zakaria et al, 2016: 74). Penelitian serupa mengenai optimalisasi mie basah dengan tepung daun kelor dengan 5 taraf perlakuan yaitu 0%, 3%, 6%, 9% dan 12% penambahan tepung daun kelor (Zakaria dan Rauf, 2017: 29). Mengacu pada beberapa penelitian terdahulu, maka peneliti menggunakan 4 taraf perlakuan dan formulasi penambahan tepung daun kelor sebesar 0%, 3%, 6% dan 9% yang dimana kombinasi formulasi tersebut dapat diterima oleh panelis.

Mie instan merupakan makanan siap saji yang dikemas, mudah disajikan, praktis dan dapat diolah dengan cara sederhana (Fahmi, 2010). Mie instan banyak dikonsumsi karena rasanya yang enak, dapat diproses dengan mudah, praktis disajikan, dapat memenuhi selera sebagian besar kelompok. Masyarakat baik dewasa maupun anak-anak. Produk mie yang baru lebih mudah dikenal oleh masyarakat karena banyak dipromosikan berdasarkan jenis produknya, ukuran dan harga yang terjangkau. Mie instan merupakan makanan favorit semua kalangan masyarakat terutama orang-orang dengan kesibukan yang tinggi dan tidak memiliki waktu untuk menyiapkan makanan (Kurnianingsih, 2007).

Mie instan mengandung karbohidrat yang tinggi, namun kandungan zat gizi lain seperti vitamin, mineral dan serat masih rendah (Astawan, 2004). Kebutuhan gizi dapat dipenuhi dengan penambahan sayuran dan sumber protein (Kurnianingsih, 2007). Sumbangan gizi dari 1 porsi mie instan dengan berat 75gram adalah 8 gram protein, 45 gram karbohidrat, 15 gram lemak dan 7 gram vitamin dan mineral, sehingga total energi yang diperoleh adalah 350kkal energi (Kurnianingsih, 2007)

Sayur kelor (*Moringa oleifera* Lam.) adalah sayuran daun yang banyak terdapat di daerah Palu dan biasa disebut dengan 'Superfood' karena mengandung kandungan gizi yang tinggi dan manfaat bagi

kesehatan yang banyak. Kandungan gizi yang terdapat dalam kelor adalah 75,2 gram air, 92 kkal energi, 5.1 gram protein, 1.6 gram lemak, dan 8,2 gram serat. Kelor juga mengandung kalsium, kalium, zink, magnesium, zat besi dan tembaga yang kaya (Kasolo et al., 2010), yaitu dengan kandungan kalsium sebanyak 1077 mg, 298mg kalium, B-karoten 3266 mg yang penting dalam pertumbuhan dan perkembangan (Dirjen Kesmas, 2018). Kelor juga memiliki manfaat sebagai anti-tumor, anti-inflamasi, anti-ulser, anti-ateroklerosis dan anti-konvulsan (Chumark et al., 2008, Dan Malam et al., 2001, Dahiru et al., 2006).

METODE PELAKSANAAN

Program Pelatihan dengan tema Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Produk Mie Daun Kelor Masyarakat Di Desa Unnamed Road Bonggoeya, Kec. Wua-Wua, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Kegiatan ini merupakan tugas mata kuliah kewirausahaan yang menjadi salah satu pembelajaran bagi mahasiswa untuk dapat turun langsung membantu dan memberikan

pelatihan kepada masyarakat mengenai bagaimana cara memanfaatkan daun kelor menjadi produk yang bernilai ekonomis. Oleh karena itu, langkah konkrit yang ditawarkan melalui program pelatihan ini sebagai salah satu upaya untuk dapat meningkatkan kreativitas masyarakat. Program ini dilakukan dengan tahapan-tahapan berikut:

Persiapan atau Rekrut Peserta

Persiapan atau rekrut peserta merupakan langkah awal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini. Mahasiswa sebagai peserta pelatihan wajib untuk mengikuti pelatihan yang sudah diselenggarakan oleh mahasiswa. Peserta pelatihan ini adalah mahasiswa dari FKIP UHO Jurusan pendidikan Ekonomi membangun suatu usaha yang bisa membantu perekonomian dalam keluarga.

Pembekalan Mahasiswa

Persiapan atau rekrut peserta merupakan langkah awal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini. Mahasiswa sebagai peserta pelatihan wajib untuk mengikuti pelatihan yang sudah diselenggarakan oleh mahasiswa. Peserta pelatihan ini adalah mahasiswa dari FKIP UHO Jurusan pendidikan Ekonomi membangun suatu usaha yang bisa membantu perekonomian dalam keluarga.

a. Perkenalan Program Pemberdayaan

Tahapan ini adalah lanjutan dari uraian materi. Peserta disajikan dengan diperkenalkan berbagai program pemberdayaan dan atau jenis usaha ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan oleh peserta observasi.

b. Menyiapkan Alat dan Bahan

Pada tahapan ini merupakan langkah dimana mahasiswa menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam program pemberdayaan masyarakat.

c. Evaluasi

Kelengkapan dan Kesiapan Pelaksanaan Program. Tahapan ini merupakan evaluasi persiapan dalam tahapan pembekalan mahasiswa sebelum mahasiswa melaksanakan program pemberdayaan terhadap masyarakat binaan dengan berbagai kegiatan kreatifitas usaha.

Pelaksanaan

Tahapan atau prosedur pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan 3 tahapan (action research) yaitu: perencanaan, tindakan, dan evaluasi/ refleksi. Masing-masing tahapan di jelaskan sebagai berikut;

1. Perencanaan. Membuat rencana produk atau kegiatan apa yang akan dilakukan di desa tersebut
2. Tindakan. Memperaktikan rencana produk yang telah di sepakati sebelum. Produk ang akan di perkenalkan yaitu mie dari daun kelor
3. Evaluasi. Melakukan evaluasi kegiatan untuk mengetahui keunggulan atau kelemahan-kelemahan atas pelaksanaan pelatihan yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat “Pembuatan mie dari daun kelor pada masyarakat di desa Unnamed, Road Bonggeya, Kec. Wua-wua, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara.” dilakukan pada tanggal 11 juni 2023 pada pukul 14.00- 18.00 Wita. Kegiatan ini sudah terlaksana sesuai dengan rangkaian yang direncanakan> Sasaran pengabdian masyarakat ini difokuskan pada ibu_ ibu rumah tangga yang tidak beker ja agar memiliki penghasilan industry pengelolaan.

Pelaksanaan

a. Kondisi Umum Produk

- Tekstur; padat
- Wrna; Hijau
- Ketahanan; satu bulan
- Bentuk kemasan; menggunakan pouch plastik

Alat dan bahan

- Alat
 - Blender
 - Mesin penggiling
 - Kompor gas
 - Wajan
 - Sendok
 - Wadah
 - Talenan
 - Gunting
- **Bahan**
 - Daun Kelor
 - Tepung Terigu
 - Tepung Kanji
 - Penyedap rasa
 - Telur
 - Minyak

Proses Pembuatan

- 1) Cuci daun kelor lalu blender dengan ditambahkan air secukupnya
- 2) Kocok lepas telur, masuk kan tepung terigu ,tepung tapioka, penyedap rasa, uleni sambil tuang sedikit sedikit daun kelor yang telah dibelender tadi, jika kurang bisa ditambah air , uleni sampai kalis, jangan terlalu lembek.
- 3) Giling adonan menggunakan mesin giling dengan ukuran mesin no 1 dulu, bertahap sampai no Taburi adonan dengan tepung tapiok
- 4) a agar tidak lengket
- 5) Giling lagi adonan dengan mesin yang berbentuk mie, sesekali taburi dengan tepung.
- 6) Bentuk adonan mie yang sudah di giling menjadi bulatan .
- 7) Goreng mie yang sudah di bentuk tadi.
- 8) Mie siap untuk dikemas.



Gambar 1.Proses pembuatan Mie



Gambar 2 Hasil akhir

Analisis dampak pelatihan

- a. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan
Berdasarkan pelatihan yang sudah dilakukan pada masyarakat di desa Unnamed Road Bonggoeya, dapat mengetahui bagaimana cara mengelola daun kelor dengan baik sehingga dapat menjadikannya suatu produk yang bernilai Ekonomis.
- b. Kepuasan terhadap pelatihan yang di berikan peserta pelatihan sangat puas terhadap pelatihan yang kami berikan .

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan ini mendapat respon yang baik oleh masyarakat Unnamed Road Bonggoeya, Kec. Wua- wua, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Pemahaman masyarakat tentang pengolahan daun kelor masih terbatas karena mereka hanya melakukan perebusan untuk dikonsumsi, padahal banyak ide kreatif yang bisa dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas gizi pangan. Contoh pengolahan daun kelor menjadi ide yang dapat dikembangkan oleh masyarakat, karena tidak membutuhkan biaya yang besar serta mudah dibuat dirumah masing- masing warga. Peserta kegiatan sangat senang karena kegiatan ini memberikan pemahaman dan referensi baru bagi masyarakat dalam pemanfaatan daun kelor.

Rekomendasi

Rekomendasi untuk pelatihan kali ini adalah untuk meningkatkan materi pelatihan selanjutnya dengan demikian peserta dapat mengerti lebih jauh tentang apa yang disampaikan dan peningkatan ide baru untuk diajarkan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan daun kelor.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih pada pihak yang bersangkutan karena telah memberikan izin untuk melakukan pelatihan. Terima kasih juga kepada masyarakat Unnamed Road Bunggoeya, yang telah memberikan izin dan fasilitas selama melaksanakan pelatihan. Dan ucapan terima kasih kepadadosen yang bersangkutan telah memberikan bimbingan sampai akhir kegiatan.

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(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>
- Asih, W. R., Kuswanto, K. R., & Widanti, Y. A. (2018). Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Puree Pisang Ambon untuk Formula MPASI (Makanan Pendamping ASI). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(1), 11.
- Brilhante, R. S. N., Sales, J. A., Pereira, V. S., Castelo-Branco, D. De S. C. M., Cordeiro, R. De A., de Souza Sampaio, C. M., ... Rocha, M. F. G. (2017). Research advances on the multiple uses of *Moringa*

- oleifera: A sustainable alternative for socially neglected population. *Asian Pacific Journal of Tropical Meidina*, 10(7), 621–630. <https://doi.org/10.1016/j.apjtm.2017.07.002>
- Britany, M. N., & Sumarni, L. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–6. Retrieved from <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Darna, A. R. P., M.L.M Timbuleng, E. M. L. M. T., Azzahroh, N., Khasanah, P. U., Arofah, G. E., & Kartikasari, M. N. D. (2019). PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor): Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 8(1), 35–39. <https://doi.org/10.20961/semar.v8i1.22062>
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>
- Wulandary Pane, H., Fitria Anwar, D., & Hasana Hsb, U. (2022). Penyuluhan Pemanfaatan Daun Kelor Untuk Makanan Pendamping Asi Untuk Mencegah Stunting Di Desa Sei Renggas Tahun 2022. *Ejournal.Sisfokomtek.Org*, 3(1), 207–210. Retrieved from <http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/312>
- Silalahi, M. (2020). Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa oleifera Lam) sebagai Bahan Obat Tradisional dan Bahan Pangan. *Majalah Sainstekes*, 7(2), 107–116. <https://doi.org/10.33476/ms.v7i2.1703>
- Tjahjaningsih, Y. S., Sabila, S. M., Fitria, N. J. L., & Islamiah, N. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Pestisida Nabati Daun Kelor Untuk Pengendalian. *JPkMN*. 3(1), 156–162.
- Waja, M., Dima, E., Baunsele, A., & Missa, H. (2021). Penguatan Ekonomi Masyarakat pada Masa Pandemi di Desa Tini Kota Atambua Kabupaten Belu Melalui Pembuatan Stik Daun Kelor. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (JIPkM)*, 1(2), 1–9.
- Marhaeni, L. Sutji. (2021). Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan Luluk. *Agrisia*, 13(2), 40–53.
- Zakaria, Nursalim, Tamrin A. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Mie Basah. *Media Gizi Pangan*. 2016; 21 (1): 73–8.
- Nabila A, Marpaung C. Pembuatan Mie dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (Moringa oliefera L.). [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta; 2017.
- Trisnawati M, Nisa F. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan terhadap Kualitas Mie Kering tersubstitusi Mocaf. *J Pangan dan Agroindustri*. 2015; 3 (1): 237–47.
- Mutiara K T, Harijono, Estiasih T, Sriwahyuni E. Nutrient Content of Kelor (Moringa oleifera Lamk) Leaves Powder under Different Blanching Methods. *Food PublicHealth*. 2012; 2 (6): 293–300.
- Aliya LS, Rahmi Y, Soeharto S. Mi “Mocafle” Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional. *Indones J Hum Nutr*. 2016; 3 (1 Suplemen): 32–41.
- Kim S-Y, Chung C-H. Quality Characteristics of Noodles Added with Moringa oleifera Leaf Powder. *J East Asian Soc Diet Life*. 2017; 27 (3): 321–31.
- Kuniasih. (2017). *Khasiat & dan manfaat daun kelor*. Jakarta: PB Leone, A., Fiorillo, G., Criscuoli, F., Ravasenghu, S., Santagostini, L., Fico, G., Spadafranca, A., Battezzati, A., Schiraldi, A., Pozzi, F., di Lello, S., Filippini, S. and Bertoli, A. (2015). Nutritional characterization and phenolic profiling of Moringa oleifera leaves grown in Chad, Sahrawi Refugee Camps, and Haiti.

-
- International Journal of Molecular Sciences 16: 18923-18937 Lestari, A. F., & Sari, I. P. (2019). Kelor (kelas entrepreneurship pemanfaatan daun kelor) sebagai upaya pemberdayaan untuk meningkatkan produktivitas ibu rumah tangga. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk: Public Health Journal*, 9(2), 1429-1444.
- Lutfia, F., (2012), Potensi Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Nusa Tenggara Barat, *Media Bina Ilmiah*, 6 (2), 4250. Mahmood, K.T., Mugal, T., & Haq, I.U. (2010). *Moringa oleifera*: a natural gift-A review. *J Pharm Sci Res* 2(11): 775-781.
- Munim, A., Alwi, M. K., & Syam, A. (2019). Pengaruh pemberian tepung daun kelor (*moringa oleifera*) terhadap penurunan glukosa darah pada penderita pradiabetes di wilayah kerja puskesmas samata kab. gowa. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 13(6), 605-611.