

**PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN BERBAHAN BAKU KELOR
DI KECAMATAN TAMALATEA, KABUPATEN JENEPONTO****Veni Hadju^{1*}, Muhummad Dassir², Andi Imam Arundhana³, Akmal Novrian
Syahrudin⁴**¹⁻³Universitas Hasanuddin⁴Sekolah Tinggi ilmu Kesehatan Tamalatea Makassar

Email Korespondensi: phunhas@gmail.com

Disubmit: 14 September 2021

Diterima: 04 Desember 2021

Diterbitkan: 02 Maret 2022

DOI: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i3.5639>**ABSTRAK**

Potensi sumber daya manusia (SDM) dan sumber daya sandang pangan lokal (sektor pertanian) yang dimiliki Kabupaten Jeneponto sangatlah banyak. Diantaranya adalah tanaman kelor yang belum tersentuh dengan teknologi (teknologi tepat guna) dalam proses pengolahannya sehingga belum memberikan nilai manfaat kesehatan serta nilai jual bagi masyarakat setempat. Desa Turatea dan Desa Bonto Jai, adalah wilayah yang banyak ditumbuhi tanaman kelor, masyarakatnya belum melakukan budidaya sesuai standar sehingga pohon kelor tumbuh dengan tidak terawat. Bahkan masyarakat disana belum pernah melakukan upaya pengolahan pasca panen. Tujuan pengabdian masyarakat ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pemanfaatan kelor di tingkat rumah tangga. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode penyuluhan dan pelatihan yang terdiri demonstrasi dan praktik langsung kepada 21 orang peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan kelompok tani. Terdapat 10 resep olahan kelor yang dipraktikkan. Selain itu diukur juga pengetahuan peserta sebelum dan setelah mengikuti penyuluhan serta pemberian angket untuk mengetahui respon peserta setelah mengikuti pelatihan. Hasil dari pengabdian ini menunjukkan para peserta dengan seksama memperhatikan pemaparan materi penyuluhan yang disampaikan. Terlihat para peserta antusias melakukan tanya jawab dan berdiskusi setelah penyuluhan. Pengetahuan dan pemahaman peserta juga meningkat setelah penyuluhan dimana semua responden menunjukkan pengetahuan baik sebanyak 100%. Para peserta terlihat kompak dan bekerjasama dengan baik pada saat pelatihan dan berhasil membuat kue sesuai resep yang diberikan. Berdasarkan angket, para peserta menyatakan sangat tertarik mengikuti pelatihan karena selama ini mereka hanya mengolah kelor menjadi sayur. Mereka berminat untuk mengembangkan hasil pelatihan ini dengan mempraktikkan langsung membuat kue di rumah, menjualnya dan membuat kebun kelor sendiri dirumah.

Kata kunci: Penyuluhan, Pelatihan, Kelor, Pengetahuan

ABSTRACT

The potential of human resources (HR) and local food and clothing resources owned by Jeneponto Regency is very helpful. Among them are Moringa plants that have not utilized technology (appropriate technology) in the processing process so that they have not provided health benefits and selling value for the local community. Turatea Village and Bonto Jai Village, were areas that are widely planted with Moringa plants, the people have not cultivated according to standards so that Moringa trees grow unemptly. Even the people there have never made post-harvest processing efforts. The purpose of this community service is to increase the knowledge and skills of the community in the use of Moringa at the household level. The method used in this activity is an extension and training method consisting of demonstrations and direct practice to 21 participants consisting of PKK women and farmer groups. There were 10 recipes for processed Moringa that are practiced. In addition, the measurement of participants' knowledge before and after attending the counseling and presenting a questionnaire to find out the participants' responses after attending the training. The results of this service showed that the participants carefully paid attention to the delivery of the material presented. It was seen that the participants were enthusiastic in conducting questions and answers and training after the counseling. knowledge and understanding of participants also increased before and after counseling. The participants looked compact and understood well during the training and succeeded in making cakes according to the given recipe. Based on the questionnaire, the participants stated that they were very interested in participating in the training because so far they had only processed Moringa into vegetables. They were interested in developing the results of this training by directly making cakes at home, selling them and making their own Moringa gardens at home.

Keywords: *Counseling, Training, Moringa, Knowledge*

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Jeneponto terletak di ujung bagian barat dari wilayah Provinsi Sulawesi Selatan dan merupakan daerah pesisir pantai. Kabupaten Jeneponto adalah daerah dengan curah hujan yang rendah dan masa kemarau yang panjang, sehingga tanaman pangan pada masa tersebut tidak banyak yang tumbuh, kecuali tanaman kelor, khususnya di daerah pesisir dan pada dataran rendah. Berdasarkan hasil pemantauan status gizi (PSG) tahun 2017, Kabupaten Jeneponto merupakan salah satu kabupaten fokus dalam pencapaian program gizi dan rencana kegiatan percepatan perbaikan gizi 1000 hari pertama kehidupan (HPK). Prevalensi status gizi kurang (underweight) sebesar 24.9 % dan stunting sebesar 35.9 % (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Disamping itu, masalah anemia pada ibu hamil juga sangat tinggi. Berdasarkan studi terbaru yang dilakukan pada tahun 2017 bahwa prevalensi anemia ibu hamil di Kecamatan Tamalatea mencapai 41.7%. Potensi tanaman kelor dapat dimanfaatkan untuk mengatasi permasalahan Kesehatan. Tanaman kelor merupakan tanaman tropis yang mudah dibiakkan karena tidak memerlukan perawatan yang intensif dan memiliki toleransi kekeringan yang tinggi (Isnani & M, 2017). Tanaman kelor di Kabupaten Jeneponto cukup melimpah dan hampir setiap rumah memiliki pohon kelor.

Studi eksperimen mengenai manfaat daun kelor (*Moringa oleifera*) pada ibu hamil telah dilakukan di beberapa tempat di Sulawesi Selatan dan semuanya memberikan dampak yang positif dalam perbaikan status kesehatan (Iskandar et al., 2015; Khuzaimah et al., 2015; Muis et al., 2014; Nadimin, 2016; Nurdin et al., 2018). Pemberian kelor pada ibu hamil diantaranya mampu mencegah kerusakan DNA, menurunkan tingkat stress, mencegah anemia, menaikkan berat badan ibu dan mencegah BBLR. Daun memiliki kandungan betakaroten melebihi wortel, mengandung protein melebihi kacang polong, lebih banyak mengandung vitamin C dibanding jeruk, kandungan kalsiumnya melebihi susu, mengandung zat besi lebih banyak dari bayam dan mengandung kaliumnya lebih banyak dari pisang (Krisnadi, 2015). Daun kelor memiliki zat gizi yang cukup besar, mengandung sejumlah asam amino dan beberapa zat gizi mikro penting, seperti vitamin A, vitamin C, vitamin E, besi, kalsium, seng dan selenium (Jonni et al., 2008). Daun kelor juga bermanfaat untuk peningkatan produksi ASI ibu menyusui (Susilawati et al., 2020).

Banyaknya tanaman kelor yang tumbuh di kabupaten Jeneponto dapat dijadikan peluang untuk mencegah masalah kesehatan berbasis pangan lokal. Kelor dikenal sebagai *the miracle tree* yang terbukti mempunyai banyak manfaat (Toripah et al., 2014). Oleh karena itu, tanaman kelor ini dapat dijadikan sebagai salah satu cara untuk menangani masalah kesehatan masyarakat di kabupaten Jeneponto. Akan tetapi, masih banyak masyarakat di Jeneponto masih kurang mengetahui cara membudidayakan tanaman kelor ini sehingga umumnya mereka hanya menjadikan sebagai tanaman pagar dan daunnya untuk pakan ternak. Di desa Turatea dan Desa Bonto Jai, adalah wilayah yang banyak ditumbuhi tanaman kelor, masyarakatnya belum melakukan budidaya sesuai standar sehingga pohon kelor tumbuh dengan tidak terawat. Bahkan masyarakat disana belum pernah melakukan upaya pengolahan pasca panen. Oleh sebab itu, rata-rata petani di Desa Turatea dan Desa Bonto Jai hanya mendapat harga terendah di pasaran. Selain itu, masih banyak yang percaya terkait mitos konsumsi kelor diantaranya bila mengkonsumsi daun kelor pada saat hamil maka nanti akan kesusahan saat melahirkan atau dalam istilah bahasa Makassar “*gattakeloran*”.

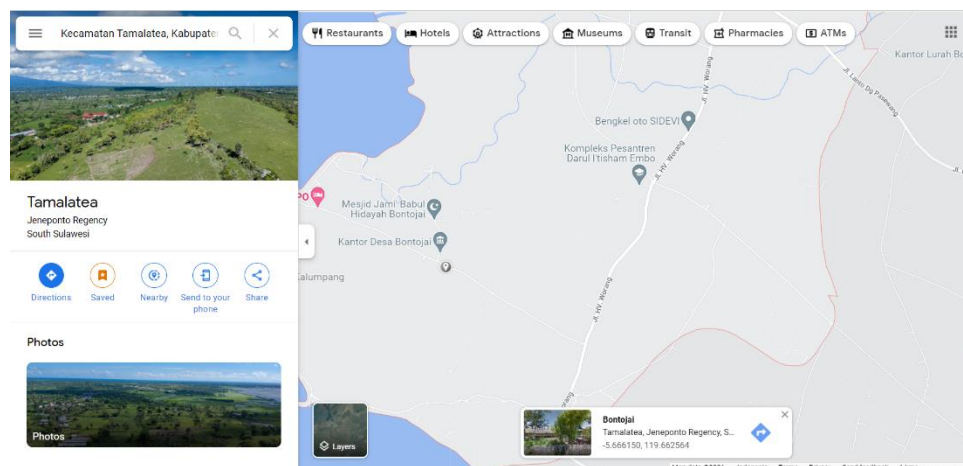
Untuk mengatasi masalah tersebut dengan kegiatan pengabdian masyarakat melalui penyuluhan pemanfaatan kelor dan pelatihan pengolahan makanan berbahan baku kelor diharapkan mampu memberikan pengetahuan tentang potensi daun kelor sebagai bahan pangan lokal yang murah, mudah dijangkau dan berpeluang meningkatkan status kesehatan serta memberikan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan kelor yang tentunya membuka peluang wirausaha untuk menambah penghasilan keluarga dengan memanfaatkan potensi setempat. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dan kelompok tani Kecamatan Tamalatea, Jeneponto.

2. MASALAH

Potensi sumber daya manusia (SDA) dan sumber daya sandang pangan (sektor pertanian) yang dimiliki Kabupaten Jeneponto sangatlah banyak. Namun, kebanyakan masih belum dikembangkan secara maksimal dan masih memiliki prospek yang cerah apabila dikelola secara optimal. Potensi sumberdaya alam seperti lahan tidur baik datar maupun lereng,

demikian juga hutan masyarakat yang masih dibiarkan (tidak difungsikan dengan menanam tanaman bermanfaat ganda), serta lahan pengembalaan yang masih tergolong luas tidak diproduksi dengan menanam hijauan untuk pakan ternak. Demikian juga terhadap potensi lokal lainnya, diantaranya adalah kelor yang belum tersentuh dengan teknologi (teknologi tepat guna) sehingga belum memberikan nilai manfaat kesehatan serta nilai jual bagi masyarakat setempat. Berdasarkan studi pendahuluan, beberapa permasalahan diantaranya masyarakat yaitu belum banyak memahami manfaat daun kelor sebagai sumber pangan yang bergizi dan sehat, selain itu pohon kelor hanya sebagai tanaman pagar dan tumbuh liar serta daunnya dipergunakan sebagai pakan ternak sehingga tidak perlu untuk dibudidayakan dan dilestarikan. Disamping itu, pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran terhadap penanganan pascapanen masih sangat kurang.

Upaya untuk memaksimalkan potensi ini adalah melalui kegiatan penyuluhan pemanfaatan kelor dan pelatihan membuat makanan berbahan dasar kelor dengan menu lokal yang mudah dibuat di tingkat rumah tangga kepada ibu-ibu PKK dan kelompok Tani di Kecamatan Tamalatea. Diharapkan dari kegiatan ini, masyarakat mampu mengembangkan produk berbahan dasar kelor untuk usaha baru dengan memproduksi dan memasarkan produk olahan kelor tidak hanya menambah pendapatan keluarga tetapi juga dapat menjadi alternatif dalam menangani masalah gizi masyarakat.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat

3. METODE

a. Sasaran

Khalayak sasaran proram Program Kemitraan Wilayah (PKW) Kecamatan Tamalatea adalah kelompok masyarakat yang memiliki potensi dan keinginan untuk mengembangkan tanaman kelor yang memiliki lahan yang tidak dimanfaatkan untuk tanaman. Adapun peserta adalah kelompok Tani dan Ibu PKK Kacamatan Tamalatea yang berjumlah 21 orang.

b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan pengabdian ini adalah penyuluhan, dan pelatihan dengan praktik langsung melalui pendampingan tim pengabdian.

Tim pengabdian mengawali kegiatan dengan melakukan penyuluhan mengenai potensi kelor sebagai sumber gizi dan khasiat kesehatan di Kecamatan Tamalatea Kabupaten Jeneponto. Setelah presentase dilakukan, dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab. Selain itu diukur juga tingkat pengetahuan peserta.

Setelah kegiatan penyuluhan selesai dilakukan maka dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan dengan praktik langsung membuat makanan dengan bahan baku kelor. Terdapat 10 resep makanan olahan kelor yang dipraktikkan yaitu dadar kelor, pudding kelor, puding kelor cup, pudding jumbo, brownis kelor, barongko kelor, panada daun kelor, serabi kelor, pukis kelor dan pancake kelor. Setelah pelatihan, peserta diberi angket untuk mengetahui respon peserta terhadap kegiatan pelatihan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Peserta

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan di Pesantren Embo, desa Turatea, kec. Tamalatea diikuti oleh 21 orang terdiri dari kelompok ibu-ibu PKK dan ibu-ibu kelompok tani. Rata-rata peserta berusia 36-45 tahun sebanyak 38% dan mayoritas berpendidikan S1 sebanyak 61.9%. Berdasarkan pekerjaan, rata-rata peserta berkerja sebagai guru sebanyak 61.9% (tabel 1).

Tabel 1. Karakteristik Peserta Pelatihan

Variabel	Kategori	n	%
Umur	16-25	3	14.3
	26-35	6	28.6
	36-45	8	38.1
	46-55	3	14.3
	56-65	1	4.8
	Total	21	100
Pendidikan	SD	1	4.8
	SMP	1	4.8
	SMA	5	23.8
	Diploma	1	4.8
	S1	13	61.9
	Total	21	100
Pekerjaan	Guru	13	61.9
	IRT	7	33.3
	Bidan	1	4.8
	Total	21	100

Berdasarkan pola konsumsi, menunjukkan bahwa semua peserta gemar mengonsumsi kelor dan kebanyakan peserta mengonsumsi kelor 1-2 kali seminggu sebanyak 38.1%. Adapaun olahan kelor yang dikonsumsi, peserta mengatakan hanya mengonsuminya bentuk sayur (tabel 2).

Tabel 2. Konsumsi Kelor

Konsumsi Kelor	n	%
Tiap hari	6	28.6
1-2 kali seminggu	8	38.1
3-4 kali seminggu	7	33.3

Penyuluhan

Kegiatan diawali dengan pemberian materi penyuluhan untuk peningkatan pemahaman dan pengetahuan tentang kelor oleh tim pengabdian masyarakat. Peserta dengan seksama memperhatikan setiap pemaparan materi penyuluhan yang disampaikan oleh tim pengabdian. Kegiatan berlangsung dengan suasana keakraban, Materi-materi yang menarik dan cukup mudah dipahami membuat para peserta tidak canggung dalam merespon dan memberikan beberapa pertanyaan terkait manfaat dan mitos-mitos mengonsumsi daun kelor yang dihubungkan dengan kesehatan.



Gambar 2. Peserta dengan penuh perhatian mengikuti penyuluhan yang disampaikan oleh tim pengabdian

Disamping pemberian penyuluhan, diukur juga pengetahuan para peserta. Pengetahuan diperoleh melalui pengisian kuesioner terdiri dari enam pertanyaan mengenai manfaat kelor pada saat sebelum dan setelah penyuluhan.

Tabel 3. Tingkat pengetahuan peserta sebelum dan setelah penyuluhan

Pertanyaan	Pre Test				Post Test			
	Benar (n)	%	Salah (n)	%	Benar (n)	%	Salah (n)	%
Kelor adalah makanan bergizi	21	100	0	0	21	100	0	0
Kelor mencegah penyakit diabetes melitus, kanker, hipertensi dan kolesterol	14	66.7	7	33.3	21	100	0	0
Kelor menambah status gizi Ibu hamil	17	81	4	19	21	100	0	0
Kelor menambah volume ASI	19	90.5	2	9.5	21	100	0	0
Kelor menambah berat badan, tinggi badan dan kecerdasan anak	16	76.2	5	23.8	21	100	0	0
Kelor mencegah anemia pada remaja	19	90.2	2	9.5	21	100	0	0

Sebelum dilakukan penyuluhan, mayoritas peserta menjawab pertanyaan dengan benar. Namun masih ada beberapa peserta yang menjawab salah termasuk manfaat kelor dalam pencegahan penyakit seperti diabetes melitus, kanker, hipertensi dan kolesterol sebanyak 33,3%. Tingginya pengetahuan pada saat pretest menunjukkan bahwa beberapa peserta memang telah mengetahui manfaat kelor. Hal itu juga didukung oleh tingkat pendidikan dari sebagian peserta yang berprofesi sebagai guru yang mampu menerima informasi dengan baik. Setelah mendapatkan penyuluhan, persentase jawaban benar dari peserta mengalami peningkatan yang cukup besar. Keseriusan peserta memperhatikan materi penyuluhan dari tim pengabdian mampu meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mereka.

Pelatihan

Kegiatan selanjutnya adalah Kegiatan pelatihan. Kegiatan Pelatihan pengolahan makanan berbahan baku kelor berlangsung dalam dua hari. Hari pertama dipraktikkan sebanyak lima resep yaitu dadar kelor, panada kelor, pudding cup kelor, pudding jumbo dan serabi, pada hari kedua juga sebanyak lima resep olahan kelor yaitu brownis kelor, pukis kelor, barongko kelor, pudding kelor dan pancake kelor. Peserta selanjutnya bekerja dalam kelompok, dimana masing-masing kelompok telah mendapatkan resep untuk produk yang akan dibuat di bawah bimbingan tim pengabdian.



Gambar 3. Peserta menyimak arahan dari tim pengabdian

Para peserta terlihat kompak dan bekerjasama dengan baik dalam mempraktikkan pembuatan kue kelor. Mereka terlihat bersemangat meminta dibimbing oleh tim pengabdian. Dalam pelatihan juga diajarkan bagaimana mengolah kelor sehingga dihasilkan kue dengan kelor yang baik yaitu mengolah kelor dengan teknik *blanching*. Teknik *blanching* yaitu teknik memasak dengan cara merebus sayuran dengan air mendidih dalam waktu cepat. Selain untuk membersihkan bahan dari kotoran dan mikroba, berguna pula memperbaiki warna/memaksimalkan warna hijau serta untuk menghilangkan bau dan rasa yang tidak dikehendari dari kelor. Beberapa peserta sangat senang ketika diajarkan keterampilan baru tersebut.



Gambar 4. Suasana Pelatihan olah rahan kelor berlangsung antusias. Terlihat kekompakan para peserta dalam mengolah kelor.

Proses persiapan dan pembuatan produk selesai dalam waktu kurang lebih 4 jam, meskipun membutuhkan waktu yang cukup lama, para peserta tetap menunjukkan rasa antusias mereka hingga semua kelompok berhasil menghasilkan produk makanan berbahan baku kelor. Setelah produk makanan disajikan, Setiap kelompok mencicipi dan mencoba rasa serta memberikan penilaian terhadap makanan dari kelompok lain. Rata-rata peserta mengatakan rasanya enak, warnanya menarik, dan ingin segera mempraktekkan di rumah.



Gambar 5. Puding Kelor



Gambar 6. Pukis Kelor



Gambar 7. Panada Kelor

Respon Peserta Pelatihan

Berdasarkan angket yang diberikan ke peserta setelah selesai melakukan pelatihan, menunjukkan bahwa para peserta menyatakan kegiatan pelatihan olahan kelor ini sangat menarik yaitu sebesar 81% dan menarik sebesar 19%, para peserta juga menyatakan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat sebesar 71.4% dan bermanfaat sebesar 28.6%. Semua responden menyatakan ingin melanjutkan hasil kegiatan pelatihan ini dimana sebanyak 52.4% akan menerakan dirumah tangganya, sebanyak 28.6% akan membuat kebun kelor, sebanyak 9.5% peserta akan membuat kue kelor kemudian akan menjualnya serta 9.5% yang menyatakan akan menerapkan di rumah tangga, membuat kue kemudian menjualnya dan membuat kebun kelor sendiri.

Tabel 4. Hasil Angket Respon Peserta Latih terhadap Pelaksanaan Pelatihan

No	Jenis Pertanyaan	Pilihan Jawaban	n (%)
1	Apakah Pelatihan ini menarik untuk ibu	Sangat Menarik	17 (81.0)
		Menarik	4 (19.0)
2	Apakah Pelatihan ini bermanfaat untuk ibu	Sangat Bermanfaat	15 (71.4)
		Bermanfaat	6 (28.6)
3	Apakah Ibu Akan melanjutkan hasil pelatihan ini ?	Ya	21 (100.0)
		Tidak	-
4	Jenis perencanaan apa kedepannya yang akan ibu lakukan ?	Menerapkan dirumah tangga	11 (52.4)
		Membuat kue kelor dan menjualnya	2 (9.5)
		membuat kebun kelor	6 (28.6)
		menerapkan semuanya	2 (9.5)

Para peserta berharap, kedepannya pelatihan seperti ini bisa terus berlanjut dan tentunya diperlukan teknologi tepat guna untuk mengolah kelor sehingga mampu memproduksi dalam skala besar untuk meningkatkan taraf hidup dan derajat kesehatan masyarakat khususnya di Jeneponto.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa
1. Terjadi peningkatan pengetahuan peserta setelah diberikan penyuluhan mengenai potensi kelor sebagai sumber gizi dan khasiatnya terhadap kesehatan
 2. Pelatihan ini memberikan pengetahuan dan ketrampilan yang baru terhadap peserta dimana daun kelor dapat dijadikan sebagai bahan dasar dari kue yang disukai oleh masyarakat. Selain rasanya enak, warnanya yang menarik, juga memiliki nilai gizi yang tinggi.

Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Berdasarkan masukan peserta, hendaknya kegiatan seperti ini frekuensi pelaksanaannya dapat ditingkatkan
2. Resep olahan kelor perlu diperbanyak sehingga akan semakin banyak variasi resep dari kelor

6. DAFTAR PUSTAKA

- Iskandar, I., Hadju, V., As'ad, S., & Natsir, R. (2015). Effect of Moringa Oleifera Leaf Extracts Supplementation in Preventing Maternal Anemia and. *Int. J. Sci. Res. Publ*, 5(2), 5-7.
- Isnain, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa oleifera Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63-75.
- Jonni, M., Sitorus, M., & Katharina, N. (2008). *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Kanisius.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Buku Saku Pemantauan Status Gizi (PSG) Tahun 2017*. Direktorat Gizi Masyarakat.
- Khuzaimah, A., Hadju, V., As, S., Abdullah, N., Bahar, B., & Riu, D. S. (2015). Effect of Honey and Moringa Oleifera Leaf Extracts Supplementation for Preventing DNA Damage in Passive Smoking Pregnancy. *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research*, 24(1), 138-145.
- Muis, M., Hadju, V., Russeng, S., Naiem, M. F., Faculty, P. H., & Faculty, P. H. (2014). International Journal of Current Research and Academic Review. *Int.J. Curr.Res.Aca.Rev*, 2(11), 86-92.
- Nadimin. (2016). The Influence Provision of Moringa Leaf Exctracy (Moringa Oliefera) against the Level of Mda (Malondialdehyde) in Pregnant Women. *Nternational Journal of Sciences: Basic and Applied Research*, 27(3), 48-56.
- Nurdin, M. S., Arundhana, A. I., & Hadju, V. (2018). Supplementations on Pregnant Women and the Potential of Moringa Oleifera Supplement to Prevent Adverse Pregnancy Outcome. *International Journal of Science & Healthcare Research*, 3(1), 71-75.
- Susilawati, Lathifah, N. S., Astriana, & Yantina, Y. (2020). Agar-Agar Daun Kelor Memperbanyak Asi Pada Ibu Nifas 0-3 Hari Di RSIA Santa Anna. *JURNAL KREATIVITAS PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)*, 3(2), 352-356. http://hpj.journals.pnu.ac.ir/article_6498.html
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. (2014). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera LAM). *PHARMACONJurnal Ilmiah Farmasi*, 3(4), 37-43.