

"Mie Kece" (Mie Ayam Kelor Ceria): Pemanfaatan Pangan Lokal Daun Kelor Sebagai Upaya Pencegahan Stunting pada Balita di Desa Loli Dondo, Kabupaten Donggala

"Mie Kece" (Cheerful Moringa Chicken Noodles): Utilizing Local Moringa Oleifera To Prevent Stunting In Toddlers In Loli Dondo Village, Donggala Regency

Moh. Rafly Padindi¹, Nirmala Rahman², Ni Kadek Febriani³, Nabila Rizky Aulia⁴, Ines Sinta⁵,
Marchanda Lola Saputri⁶, Mita Sukma Wati⁷, Nia Pratiwi E. Hanapi⁸, Ayu Andriani Nusi⁹,
Triwahyuni¹⁰, Adillah Imansari¹¹

^{1,3,4,5,9,10} Prodi Keperawatan, Fakultas Kesehatan, Universitas Widya Nusantara

^{2,8} Prodi Administrasi kesehatan, Fakultas Kesehatan, Universitas Widya Nusantara

^{6,7,11} prodi Gizi" Fakultas Kesehatan, Universitas Widya Nusantara

Jl. Untad 1, Kelurahan Tondo Kec. Mantikulore-Palu, Sulawesi Tengah, Indonesia

*E-Mail Korespondensi: mohrafly676@gmail.com¹, nabilarizkyaulia0@gmail.com², anifebri870@gmail.com³,
nirmalarahman870@gmail.com⁴, inesshinta12@gmail.com⁵, marchandalolasaputri@gmail.com⁶,
mithaazukmaawaty7561@gmail.com⁷, niahanapi192@gmail.com⁸, ayunusi2607@gmail.com⁹, sybillah07@gmail.com¹⁰

Received:	Revise:	Accepted:	Available online:
16.08.2026	08.09.2026	15.09.2026	23.09.2026

Abstract: Stunting Remains A Chronic Nutrition Problem In Indonesia, Including In Banawa District, Donggala Regency, Marked In Part By The Low Use Of Local Moringa Leaves (*Moringa Oleifera*) As A Source For Supplementary Feeding (Pmt). This Community Service Program Aimed To Increase The Utilization Of Moringa Leaves As A Local Food Source To Support The Prevention Of Undernutrition/Stunting In Toddlers, Through Nutrition Education And Skills Training For Pkk Mothers And Posyandu Cadres In Loli Dondo Village In Processing Moringa Leaves Into Moringa Chicken Noodles ("Mie Kece") As An Affordable Pmt/Mp-Asi Alternative. The Methods Consisted Of Nutrition Education, Demonstration, And Hands-On Practice Involving 10 Pkk Mothers And Posyandu Cadres, Along With Evaluation Through Direct Observation Of Practical Skills And An Organoleptic Test Of The Product Involving 10 Panelists Drawn From The Same Participants. The Results Showed That All Participants (100%) Attended And Completed The Activity, Most Were Able To Practice The Process Independently, And All Panelists (100%) Rated The Color, Aroma, Texture, And Overall Acceptance As Highly Favorable. The Nutrient Content Of Moringa Leaves, Reported To Be Rich In Protein, Calcium, Iron, And Vitamin A, Has Been Widely Documented In Previous Studies, Although A Direct Nutrient Analysis Of The Mie Kece Product Was Not Conducted In This Activity. The Program Has The Potential To Be Developed Into A Routine Posyandu Supplementary Food And A Local-Food-Based Home Business To Support Stunting Prevention.

Keywords: Stunting, Moringa Leaves, Local Food, Chicken Moringa Noodles, Community Empowerment

Abstrak: Stunting Masih Menjadi Masalah Gizi Kronis Di Indonesia, Termasuk Di Wilayah Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala, Yang Salah Satunya Ditandai Rendahnya Pemanfaatan Pangan Lokal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Bahan Pemberian Makanan Tambahan (Pmt). Kegiatan Pengabdian Ini Bertujuan Meningkatkan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Sumber Pangan Lokal Untuk Mendukung Pencegahan Gizi Kurang/Stunting Pada Balita, Melalui Edukasi Dan Peningkatan Keterampilan Ibu Pkk Serta Kader Posyandu Di Desa Loli Dondo Dalam Mengolah Daun Kelor Menjadi Mie Ayam Kelor ("Mie Kece") Sebagai Alternatif Pmt/Mp-Asi Yang Terjangkau. Metode Yang Digunakan Meliputi Edukasi, Demonstrasi, Dan Pendampingan Praktik Pembuatan Mie Ayam Kelor Pada 10 Orang Ibu Pkk Dan Kader Posyandu, Serta Evaluasi Melalui Pengamatan Langsung Terhadap Keterampilan Praktik Dan Uji Organoleptik Terhadap Produk Yang Melibatkan 10 Panelis Dari Peserta Yang Sama. Hasil Kegiatan Menunjukkan Seluruh Peserta (100%) Hadir Dan Mengikuti Kegiatan Hingga Selesai, Sebagian Besar Mampu Mempraktikkan Pembuatan Mie Ayam Kelor Secara Mandiri, Serta Seluruh Panelis (100%) Menyatakan Sangat Suka Terhadap Warna, Aroma, Tekstur, Dan Penerimaan Keseluruhan Produk. Kandungan Gizi Daun Kelor Yang Kaya Protein, Kalsium, Zat Besi, Dan Vitamin A Telah Banyak Dilaporkan Pada Penelitian Sebelumnya, Meskipun Analisis Kandungan Gizi Terhadap Produk Mie Kece Secara Langsung Belum Dilakukan Pada Kegiatan Ini. Kegiatan Ini Berpotensi Dikembangkan Sebagai Produk Pmt Rutin Posyandu Dan Usaha Rumah Tangga Berbasis Pangan Lokal Untuk Mendukung Pencegahan Stunting.

Kata Kunci: Stunting, Daun Kelor, Pangan Lokal, Mie Ayam Kelor, Pemberdayaan Masyarakat

1. PENDAHULUAN

Stunting Merupakan Kondisi Gagal Tumbuh Pada Balita Akibat Kekurangan Gizi Kronis Yang Berlangsung Sejak Masa Kehamilan Hingga Anak Berusia Dua Tahun, Dan Ditandai Dengan Panjang Atau Tinggi Badan Anak Yang Berada Di Bawah Standar Usianya. Kondisi Ini Tidak Hanya Berdampak Pada Pertumbuhan Fisik, Tetapi Juga Pada Perkembangan Kognitif Dan Produktivitas Anak Di Masa Depan. Berdasarkan Data Dari (Kemenkes, 2025) Melaporkan Bahwa Prevalensi Stunting Nasional Menurun Dari 21,5% Pada Tahun 2023 Menjadi 19,8% Pada Tahun 2024 Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (Ssgi), Namun Angka Tersebut Masih Berada Di Atas Ambang Batas Yang Ditetapkan Organisasi Kesehatan Dunia Sebesar 20%, Sehingga Stunting Tetap Menjadi Persoalan Kesehatan Masyarakat Yang Serius Dan Memerlukan Penanganan Berkelanjutan.

Persoalan Gizi Dan Stunting Juga Menjadi Tantangan Nyata Di Kabupaten Donggala, Provinsi Sulawesi Tengah, Tempat Desa Loli Dondo Berada. Data Survei Status Gizi Indonesia (Ssgi) Menunjukkan Bahwa Prevalensi Stunting Di Kabupaten Donggala Menurun Dari 34,1% Pada Tahun 2023 Menjadi 29,6% Pada Tahun 2024, Namun Angka Tersebut Masih Berada Di Atas Rata-Rata Provinsi Sulawesi Tengah (26,1%) Maupun Ambang Batas Yang Ditetapkan Organisasi Kesehatan Dunia Sebesar 20% (Antara News, 2026). Data Prevalensi Stunting Khusus Untuk Tingkat Desa Loli Dondo Belum Tersedia Secara Terpublikasi Pada Saat Kegiatan Ini Dilaksanakan, Sehingga Data Tingkat Kabupaten Tersebut Digunakan Sebagai Gambaran Kontekstual Kondisi Gizi Di Wilayah Penelitian. Kondisi Ini Sejalan Dengan Hasil Penelitian Lain Di Provinsi Sulawesi Tengah Yang Mengidentifikasi Pola Asuh, Riwayat Penyakit Infeksi, Dan Status Ekonomi Keluarga Sebagai Determinan Kejadian Stunting Pada Balita (Ningsi Et al., 2025). Kondisi Ini Menunjukkan Bahwa Masalah Gizi Dan Stunting Tidak Hanya Menjadi Isu Tingkat Provinsi, Tetapi Juga Berpotensi Nyata Terjadi Hingga Ke Tingkat Desa Di Kabupaten Donggala, Termasuk Di Desa Loli Dondo Yang Menjadi Lokasi Pelaksanaan Kegiatan Ini, Sebagaimana Diuraikan Lebih Lanjut Melalui Data Survei Mawas Diri Desa Loli Dondo Berikut.

Desa Loli Dondo Merupakan Salah Satu Desa Di Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala, Dengan Luas Wilayah $\pm 13,32$ Km² Dan Jumlah Penduduk 1.762 Jiwa Yang Tersebar Dalam 3 Dusun Dan 6 Rt. Survei Mawas Diri (Smd) Dilaksanakan Oleh Tim Kkn Pada Tahap Persiapan Program, Yaitu Pada Tanggal 3–8 Agustus 2026, Menggunakan Instrumen Smd Yang Lazim Digunakan Pada Program Puskesmas Setempat Untuk Memetakan Status Ketahanan Pangan Dan Gizi Keluarga Ke Dalam Tiga Kategori, Yaitu "Tahan Pangan Dan Gizi Baik" (Akses Pangan Keluarga Tercukupi Dan Status Gizi Balita Baik), "Rentan Gizi" (Akses Pangan Keluarga Terbatas Namun Status Gizi Balita Masih Tergolong Normal), Dan "Rawan Gizi/Risiko Tinggi" (Akses Pangan Keluarga Terbatas Disertai Indikasi Risiko Gizi Kurang Pada Balita). Hasil Smd Terhadap 67 Kepala Keluarga Menunjukkan Bahwa Tidak Ada Keluarga (0%) Yang Berada Pada Kategori "Tahan Pangan Dan Gizi Baik", Sementara 40 Keluarga (59,7%) Berada Pada Kategori "Rawan Gizi/Risiko Tinggi" Dan 27 Keluarga (40,3%) Berkategori "Rentan Gizi". Data Tersebut Diperkuat Oleh Data Profil Desa Loli Dondo Yang Diperoleh Tim Kkn Kampus Dari Pemerintah Desa, Yang Menunjukkan Bahwa Hampir Separuh Kepala Keluarga Tergolong Keluarga Prasejahtera (125 Dari 509 Kk) Dan Bekerja Pada Sektor Informal, Sehingga Turut Berkontribusi Terhadap Rendahnya Akses Dan Pemanfaatan Pangan Bergizi Bagi Balita.

Salah Satu Faktor Penyebab Utama Gizi Kurang Dan Stunting Adalah Rendahnya Pemanfaatan Pangan Lokal Bergizi Sebagai Bahan Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Maupun Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi). Padahal, Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Merupakan Pangan Lokal Tinggi Zat Gizi Yang Mudah Didapatkan Dan Berlimpah Di Lingkungan Desa Loli Dondo. Daun Kelor Dilaporkan Kaya Akan Kalsium, Protein, Zat Besi, Vitamin A, Dan Berbagai Antioksidan, Serta Terbukti Dapat Meningkatkan Status Gizi Balita Apabila Diberikan Secara Rutin Sebagai Bahan Olahan Mp-Asi (Nurdin et al., 2022; Sulistyowati, 2026). Berbagai Kegiatan Pengabdian Masyarakat Di Wilayah Lain Di Indonesia Turut Menunjukkan Bahwa Edukasi Dan Pelatihan Pengolahan Daun Kelor Mampu Meningkatkan Pengetahuan Ibu Balita Mengenai Pencegahan Stunting, Misalnya Melalui Olahan Mie

kelor, Puding Kelor Maupun Kudapan Berbahan Kelor Lainnya (Nurfardiansyah Bur et al., 2022; Susanti et al., n.d.; Wahyuningsih & Darni, 2021).

Meskipun Demikian, Hasil Observasi Lapangan Tim Di Desa Loli Dondo Menunjukkan Bahwa Pemanfaatan Daun Kelor Oleh Masyarakat Masih Terbatas Pada Olahan Sederhana Seperti Sayur Bening, Sehingga Variasi Dan Daya Tarik Produk Berbahan Kelor Bagi Anak-Anak Masih Rendah. Padahal, Tingkat Penerimaan (Akseptabilitas) Produk Pangan Berbahan Kelor Pada Balita Sangat Menentukan Keberlanjutan Pemanfaatannya Sebagai (Fatmawati et al., 2024a). Inovasi Olahan Kelor Ke Bentuk Yang Lebih Familiar Bagi Anak, Seperti Mie, Diharapkan Dapat Meningkatkan Daya Terima Balita Sekaligus Tetap Mempertahankan Kandungan Gizinya (Budiastuti et al., 2024).

Berdasarkan Kondisi Tersebut, Tim Kuliah Kerja Nyata (Kkn) Terintegrasi Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Widya Nusantara Melaksanakan Program "Mie Kece" (Mie Ayam Kelor Ceria), Yaitu Pendampingan Pembuatan Mie Ayam Berbahan Dasar Daun Kelor Sebagai Olahan Pmt Berbasis Pangan Lokal Bagi Ibu Pkk Dan Kader Posyandu Di Desa Loli Dondo. Program Ini Bertujuan Meningkatkan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Sumber Pangan Lokal Untuk Mencegah Gizi Kurang/Stunting Pada Balita Di Desa Loli Dondo, Yang Dicapai Melalui Peningkatan Keterampilan Ibu Pkk Serta Kader Posyandu Dalam Mengolah Daun Kelor Menjadi Mie Ayam Kelor Sebagai Alternatif Pmt Yang Terjangkau Dan Disukai Balita, Sekaligus Mendorong Pemanfaatan Pangan Lokal Secara Berkelanjutan Sebagai Salah Satu Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Loli Dondo.

2. METODE

Kegiatan Pengabdian Ini Dilaksanakan Di Desa Loli Dondo, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala, Provinsi Sulawesi Tengah. Mitra Kegiatan Adalah Ibu Pkk Dan Kader Posyandu Melati 1, 2, Dan 3 Yang Berada Di Wilayah Kerja Desa Loli Dondo. Program "Mie Kece" (Mie Ayam Kelor Ceria) Dilaksanakan Pada Hari Kamis, 20 Agustus 2026, Bertempat Di Rumah Warga, Dengan Sasaran 10 Orang Ibu Pkk Dan Kader Posyandu. Kegiatan Ini Merupakan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Dengan Pendekatan Deskriptif, Yaitu Memberikan Gambaran Proses Dan Hasil Pelaksanaan Edukasi Serta Pendampingan Praktik, Tanpa Menggunakan Desain Eksperimen Maupun Pengukuran Pengetahuan Melalui Pre-Test Dan Post-Test. Kesepuluh Ibu Pkk Dan Kader Posyandu Yang Menjadi Sasaran Kegiatan Ini Sekaligus Berperan Sebagai Responden Pada Tahap Evaluasi, Baik Pada Pengamatan Keterampilan Praktik Maupun Pada Uji Organoleptik Produk.

Metode Pelaksanaan Program Terdiri Atas Tiga Tahap, Yaitu Tahap Persiapan, Tahap Pelaksanaan, Dan Tahap Evaluasi, Sebagaimana Dirangkum Pada Tabel 1.

Tabel 1. Rencana Program Kerja "Mie Kece"

Judul Dan Tujuan Kegiatan	Waktu Dan Tempat Pelaksanaan	Kegiatan	Sasaran	Target Capaian
"Mie Kece" (Mie Ayam Kelor Ceria): Pendampingan Pembuatan Mie Ayam Kelor Sebagai Olahan Pmt Berbasis Pangan Lokal. Tujuan: Meningkatkan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Sumber Gizi Lokal Untuk Mencegah Gizi Kurang/Stunting Pada Balita.	Kamis, 20 Agustus 2026, Di Rumah Warga Desa Loli Dondo	Edukasi Dan Praktik/Demonstrasi Pembuatan Mie Ayam Berbahan Dasar Daun Kelor Dan Tepung Lokal Bersama Ibu Pkk Dan Kader Posyandu	Ibu Pkk Dan Kader Posyandu (10 Orang), Dengan Sasaran Akhir Keluarga Berbalita Terindikasi Gizi Kurang/Stunting	80% Peserta Mampu Mempraktikkan Pembuatan Mie Ayam Kelor Secara Mandiri; 80% Peserta Hadir Hingga Selesai; Produk Dikenal Sebagai Alternatif Pangan Bergizi Keluarga

Tahap Persiapan Diawali Dengan Koordinasi Bersama Pemerintah Desa Loli Dondo, Bidan Desa, Dan Kader Posyandu, Dilanjutkan Dengan Survei Lokasi, Penyusunan Materi Edukasi, Serta Uji Coba Resep Mie Ayam Kelor Sebelum Kegiatan Pendampingan Dilaksanakan. Pada Tahap Pelaksanaan, Kegiatan Diawali Dengan Pengenalan Manfaat Gizi Daun Kelor, Dilanjutkan Dengan Penjelasan Proses

Pengolahan, Kemudian Praktik Langsung Pembuatan Mie Ayam Kelor Secara Berkelompok Yang Dipandu Mahasiswa Kkn.

Evaluasi Dilakukan Melalui Dua Pendekatan. Pertama, Pengamatan Langsung Menggunakan Lembar Observasi Keterampilan Terhadap Peserta Dalam Mempraktikkan Tahapan Pembuatan Mie Ayam Kelor Secara Mandiri Pada Sesi Akhir Demonstrasi. Kedua, Uji Organoleptik Terhadap Produk Mie Ayam Kelor Menggunakan Kuesioner Berskala Hedonik (Sangat Suka, Suka, Kurang Suka, Tidak Suka), Yang Melibatkan 10 Panelis Yaitu Kesepuluh Ibu Pkk Dan Kader Posyandu Yang Sama Dengan Peserta Kegiatan Meliputi Penilaian Warna, Aroma, Tekstur, Dan Penerimaan Keseluruhan, Serta Uji Manfaat Dan Minat Untuk Mengetahui Persepsi Peserta Terhadap Manfaat Kesehatan Produk Dan Ketertarikan Mempraktikkannya Kembali Di Rumah. Data Hasil Observasi Dan Kuesioner Selanjutnya Dianalisis Secara Deskriptif Dalam Bentuk Persentase. Perlu Ditegaskan Bahwa Kegiatan Ini Tidak Melakukan Pengukuran Tingkat Pengetahuan Peserta Melalui Instrumen Pre-Test Dan Post-Test, Sehingga Evaluasi Yang Disajikan Berfokus Pada Aspek Keterampilan Praktik Dan Penerimaan Produk.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Di Desa Loli Dondo, Tanaman Kelor Sangat Mudah Dijumpai Di Pekarangan Warga. Namun, Hasil Observasi Awal Tim Kkn Menunjukkan Bahwa Keberadaan Kelor Yang Melimpah Belum Dimanfaatkan Secara Optimal Sebagai Sumber Pangan Fungsional; Warga Selama Ini Hanya Mengolah Daun Kelor Menjadi Sayur Bening Dengan Cara Pengolahan Yang Sederhana. Kondisi Ini Menegaskan Adanya Kesenjangan Antara Ketersediaan Sumber Daya Pangan Lokal Dan Pengetahuan Masyarakat Dalam Memanfaatkannya Secara Maksimal, Sehingga Edukasi Dan Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Menjadi Sangat Relevan Dilakukan.

Kegiatan Pendampingan Pembuatan Mie Ayam Kelor (Mie Kece) Dilaksanakan Pada Minggu Ke-3 Pelaksanaan Kkn Dan Diikuti Oleh Ibu-Ibu Pkk Serta Kader Posyandu Melati 1, 2, Dan 3. Berdasarkan Hasil Pengamatan Langsung Selama Proses Demonstrasi, Seluruh Peserta Yang Hadir Mengikuti Tahapan Kegiatan Secara Lengkap, Mulai Dari Pengenalan Manfaat Gizi Daun Kelor, Penjelasan Proses Pengolahan, Hingga Praktik Langsung Pembuatan Mie Ayam Kelor Secara Berkelompok, Sebagaimana Ditunjukkan Pada Gambar 1 Dan Gambar 2.



Gambar 1. Ibu Pkk Dan Kader Posyandu Mempraktikkan Pembuatan Adonan Mie Ayam Kelor



Gambar 2. Proses Pencetakan Mie Kelor Menggunakan Alat Pencetak Mie

Sebagian Besar Peserta Mampu Mempraktikkan Tahapan Pembuatan Mie Ayam Kelor Secara Mandiri Pada Sesi Akhir Demonstrasi, Yang Menunjukkan Tercapainya Tujuan Kegiatan Sebagai Upaya Pemanfaatan Pangan Lokal Untuk Mendukung Pemenuhan Gizi Balita. Merujuk Pada Target Capaian Yang Ditetapkan, Yaitu 80% Peserta Hadir Dan 80% Peserta Mampu Praktik Mandiri, Kehadiran Penuh Seluruh Peserta Serta Kemampuan Sebagian Besar Peserta Mempraktikkan Pembuatan Mie Ayam Kelor Secara Mandiri Menunjukkan Bahwa Kedua Target Tersebut Tercapai, Sebagaimana Dirangkum Pada Tabel 2.

Tabel 2. Realisasi Target Capaian Program "Mie Kece"

Indikator	Target Capaian	Realisasi
Kehadiran Peserta	80% Peserta Hadir Hingga Selesai	100% Peserta (10 Orang) Hadir Hingga Selesai
Kemampuan Praktik Mandiri	80% Peserta Mampu Mempraktikkan Secara Mandiri	Sebagian Besar Peserta Mampu Mempraktikkan Secara Mandiri
Kesediaan Mempraktikkan Kembali Di Rumah	Peserta Bersedia Mempraktikkan Kembali	Sebagian Besar Peserta Menyatakan Bersedia Mempraktikkan Kembali Di Rumah

Hasil Uji Organoleptik Terhadap 10 Responden Menunjukkan Bahwa Seluruh Responden (100%) Memberikan Penilaian Sangat Suka Terhadap Warna, Aroma, Tekstur, Dan Penerimaan Keseluruhan Mie Ayam Kelor, Sebagaimana Disajikan Pada Tabel 3. Hal Ini Menunjukkan Bahwa Mie Ayam Kelor Memiliki Tingkat Penerimaan Sensorik Yang Sangat Baik.

Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik Mie Ayam Kelor (N = 10 Panelis)

Aspek Penilaian	Sangat Suka (%)	Keterangan
Warna	100%	Seluruh Panelis Menilai Warna Mie Kelor Menarik
Aroma	100%	Aroma Khas Kelor Diterima Baik Oleh Panelis
Tekstur	100%	Tekstur Mie Dinilai Kenyal Dan Sesuai Selera
Penerimaan Keseluruhan	100%	Produk Dinilai Layak Dikembangkan Lebih Lanjut

Pada Uji Manfaat Dan Minat, Seluruh Panelis (100%) Juga Menyatakan Sangat Setuju Bahwa Mie Ayam Kelor Memiliki Manfaat Bagi Kesehatan Serta Menyatakan Tertarik Untuk Membuatnya

Kembali Di Rumah. Dengan Demikian, Mie Ayam Kelor Dapat Diterima Dengan Baik Dan Berpotensi Dikembangkan Sebagai Produk Pangan Lokal Yang Menarik Dan Bernilai Gizi Bagi Balita.

PEMBAHASAN

Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Bahan Pmt Lokal Merupakan Strategi Yang Efektif Untuk Mendukung Pencegahan Stunting Di Daerah Dengan Sumber Daya Kelor Yang Berlimpah, Seperti Desa Loli Dondo. Kementerian Kesehatan RI (2025) Mendefinisikan Stunting Sebagai "Kondisi Gagal Tumbuh Pada Anak Balita Akibat Kekurangan Gizi Kronis" Yang Berlangsung Dalam Jangka Waktu Lama, Sehingga Intervensi Gizi Berbasis Pangan Lokal Yang Mudah Diakses Masyarakat Menjadi Salah Satu Upaya Promotif Dan Preventif Yang Relevan Untuk Dilakukan Secara Berkelanjutan.

Hasil Kegiatan Ini Menunjukkan Bahwa Meskipun Kelor Mudah Ditemukan Dan Berlimpah Di Desa Loli Dondo, Pemanfaatannya Sebelumnya Masih Terbatas Pada Olahan Sederhana. Kondisi Ini Sejalan Dengan Temuan Pada Kegiatan Pengabdian Serupa Di Wilayah Lain, Yang Menunjukkan Bahwa Pengetahuan Masyarakat Tentang Variasi Pengolahan Kelor Umumnya Masih Rendah Sebelum Dilakukan Edukasi Dan Pendampingan (Ahmad et al., 2023). Oleh Karena Itu, Edukasi Disertai Demonstrasi Langsung Yang Diterapkan Pada Program Mie Kece Menjadi Pendekatan Yang Tepat Untuk Menjembatani Kesenjangan Antara Ketersediaan Sumber Daya Lokal Dan Pemanfaatannya Secara Optimal Oleh Masyarakat serta pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) tidak hanya terbatas pada bentuk olahan basah atau tepung, tetapi juga dapat diinovasikan menjadi kudapan yang disukai anak-anak seperti olahan mie kaya gizi guna mendukung pemenuhan asupan nutrisi pencegahan stunting (Novita et al., 2022).

Inovasi Pengolahan Daun Kelor Menjadi Mie Ayam Merupakan Salah Satu Upaya Meningkatkan Daya Terima Produk Berbahan Kelor, Mengingat Bentuk Mie Lebih Familiar Dan Digemari Anak-Anak Dibandingkan Olahan Kelor Konvensional Seperti Sayur Bening. Tingginya Tingkat Kesukaan Panelis Pada Uji Organoleptik (100% Pada Seluruh Aspek) Memperkuat Temuan Bahwa Inovasi Bentuk Olahan Pangan Lokal Dapat Meningkatkan Akseptabilitas Produk Berbahan Kelor Pada Kelompok Sasaran, Sejalan Dengan Hasil Kegiatan Pengolahan Kelor Menjadi Puding Maupun Kudapan Lain Yang Juga Menunjukkan Penerimaan Yang Baik Pada Ibu Dan Balita (Nataliningsih et al., 2025).

Daun Kelor Kering Dilaporkan Kaya Akan Protein, Kalsium, Zat Besi, Vitamin A, Serta Berbagai Senyawa Antioksidan Yang Bermanfaat Bagi Pertumbuhan Dan Perkembangan Balita (Hanif & Berawi, 2022; Fatmawati et al., 2024). Dengan Mengacu Pada Kandungan Gizi Daun Kelor Tersebut, Program Mie Kece Berfungsi Sebagai Media Edukasi Gizi Sekaligus Menghasilkan Produk Pmt Yang Secara Praktis Dapat Dikonsumsi Keluarga Sebagai Alternatif Mp-Asi/Pmt Yang Terjangkau Dan Berpotensi Bergizi; Meskipun Demikian, Klaim Nilai Gizi Ini Masih Mengacu Pada Kandungan Bahan Baku Daun Kelor Sebagaimana Dilaporkan Pada Penelitian Sebelumnya, Bukan Hasil Analisis Kandungan Gizi (Proksimat) Terhadap Produk Mie Ayam Kelor Secara Langsung, Sebagaimana Ditunjukkan Oleh Antusiasme Peserta Yang Menyampaikan Keinginan Untuk Mempraktikkan Kembali Resep Tersebut Di Rumah Masing-Masing.

Selain Manfaat Gizi, Respons Positif Peserta Turut Menumbuhkan Minat Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal. Sejumlah Kader Posyandu Mengusulkan Agar Mie Ayam Kelor Dijadikan Menu Tetap Pada Kegiatan Pmt Posyandu, Serta Berharap Adanya Pendampingan Lanjutan Mengenai Kemasan Dan Pemasaran Apabila Produk Ini Dikembangkan Sebagai Usaha Rumah Tangga. Hal Ini Menunjukkan Bahwa Program Pengabdian Berbasis Pangan Lokal Tidak Hanya Berdampak Pada Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Teknis, Tetapi Juga Berpotensi Mendorong Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat, Sejalan Dengan Temuan Pada Program Pemberdayaan Kader Melalui Olahan Kelor Di Wilayah Lain (Nurfardiansyah Bur et al., 2022).

Faktor Pendukung Keberhasilan Kegiatan Ini Antara Lain Tingginya Antusiasme Peserta Terhadap Resep Olahan Baru Serta Ketersediaan Bahan Baku Daun Kelor Di Lingkungan Sekitar Desa Loli Dondo. Adapun Faktor Penghambat Yang Ditemukan Adalah Keterbatasan Waktu Demonstrasi,

Sehingga Tidak Seluruh Peserta Memperoleh Kesempatan Praktik Secara Penuh, Yang Menjadi Catatan Perbaikan Bagi Pelaksanaan Kegiatan Serupa Pada Periode Berikutnya, Misalnya Dengan Menambah Durasi Sesi Praktik Atau Membagi Peserta Ke Dalam Kelompok Yang Lebih Kecil.

Kegiatan Ini Memiliki Beberapa Keterbatasan Yang Perlu Dikemukakan. Pertama, Analisis Kandungan Gizi (Proksimat) Terhadap Produk Mie Ayam Kelor Belum Dilakukan Secara Langsung, Sehingga Klaim Nilai Gizi Produk Masih Mengacu Pada Kandungan Gizi Daun Kelor Yang Dilaporkan Pada Penelitian Sebelumnya (Hanif & Berawi, 2022; Fatmawati et al., 2024), Bukan Hasil Pengukuran Langsung Terhadap Mie Kece. Kedua, Peningkatan Pengetahuan Peserta Belum Diukur Secara Kuantitatif Melalui Instrumen Pre-Test Dan Post-Test, Sehingga Perubahan Pemahaman Peserta Mengenai Manfaat Daun Kelor Hanya Dapat Dimaknai Secara Kualitatif Berdasarkan Pengamatan Keterlibatan Dan Antusiasme Peserta Selama Kegiatan Berlangsung. Kedua Keterbatasan Ini Menjadi Rekomendasi Bagi Penelitian Dan Kegiatan Pengabdian Serupa Di Masa Mendatang.

Dengan Adanya Program Mie Kece, Masyarakat Desa Loli Dondo Diharapkan Dapat Memanfaatkan Pangan Lokal Yang Tersedia Di Lingkungan Sekitar Secara Lebih Optimal. Selain Memperkuat Pemanfaatan Pangan Lokal, Program Ini Juga Berkontribusi Memenuhi Kebutuhan Gizi Balita Dari Kandungan Gizi Yang Terkandung Dalam Daun Kelor, Sehingga Dapat Menjadi Salah Satu Upaya Menurunkan Risiko Gizi Kurang Dan Stunting Pada Balita Di Desa Loli Dondo Secara Berkelanjutan, Khususnya Apabila Diteruskan Secara Mandiri Oleh Kader Posyandu Dengan Dukungan Pemerintah Desa.

4. KESIMPULAN

Program "Mie Kece" (Mie Ayam Kelor Ceria) Di Desa Loli Dondo, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala Berhasil Dilaksanakan Dan Meningkatkan Keterampilan Praktik Ibu Pkk Dan Kader Posyandu Dalam Mengolah Pangan Lokal Daun Kelor Menjadi Alternatif Pmt/Mp-Asi Yang Terjangkau Dan Berpotensi Bergizi Berdasarkan Kandungan Daun Kelor Yang Dilaporkan Pada Penelitian Sebelumnya. Peningkatan Pemahaman Peserta Mengenai Manfaat Daun Kelor Turut Teramati Secara Kualitatif Selama Proses Edukasi Berlangsung, Meskipun Belum Diukur Secara Kuantitatif Melalui Instrumen Pre-Test Dan Post-Test. Seluruh Peserta (100%) Hadir Mengikuti Kegiatan Hingga Selesai Dan Sebagian Besar Mampu mempraktikkan Pembuatan Mie Ayam Kelor Secara Mandiri, Sehingga Target Capaian Program Terpenuhi. Hasil Uji Organoleptik Menunjukkan Tingkat Penerimaan Yang Sangat Baik, Dengan Seluruh Panelis (100%) Menyatakan Sangat Suka Terhadap Warna, Aroma, Tekstur, Dan Penerimaan Keseluruhan Produk, Serta Menyatakan Tertarik Untuk mempraktikkannya Kembali Di Rumah. Program Ini Menunjukkan Bahwa Inovasi Olahan Pangan Lokal Berbasis Daun Kelor Berpotensi Menjadi Salah Satu Upaya Yang Efektif Dan Berkelanjutan Dalam Mendukung Pencegahan Stunting Pada Balita, Sekaligus Membuka Peluang Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Pangan Lokal.

Beberapa Saran Untuk Keberlanjutan Program Antara Lain: (1) Menjadikan Mie Ayam Kelor Sebagai Menu Pmt Rutin Pada Kegiatan Posyandu; (2) Memberikan Pendampingan Lanjutan Mengenai Kemasan Dan Pemasaran Produk Apabila Dikembangkan Sebagai Usaha Rumah Tangga Oleh Ibu Pkk Dan Kader Posyandu; (3) Memperpanjang Durasi Sesi Praktik Pada Kegiatan Serupa Agar Seluruh Peserta Memperoleh Kesempatan Praktik Secara Penuh; (4) Diperlukan Dukungan Berkelanjutan Dari Pemerintah Desa Dan Tenaga Kesehatan Agar Program Dapat Terus Berjalan Secara Mandiri Setelah Masa Kkn Berakhir; Serta (5) Perlu Dilakukan Penelitian Lanjutan Berupa Analisis Kandungan Gizi (Proksimat) Terhadap Produk Mie Ayam Kelor Serta Evaluasi Peningkatan Pengetahuan Peserta Melalui Instrumen Pre-Test Dan Post-Test, Guna Memperkuat Bukti Ilmiah Mengenai Manfaat Program Ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis Menyampaikan Terima Kasih Kepada Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (Lppm) Universitas Widya Nusantara, Dosen Pembimbing Lapangan, Pemerintah Desa

Loli Dondo, Bidan Desa, Kader Posyandu Melati 1, 2, Dan 3, Ibu-Ibu Pkk, Serta Seluruh Masyarakat Desa Loli Dondo Atas Dukungan, Bimbingan, Dan Partisipasi Aktif Selama Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Z. F., Dulahu, W. Y., & Aulia, U. (2023). Sosialisasi Dan Konseling Pencegahan Stunting Serta Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Daun Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*, 2(1), 14–21. <https://doi.org/10.37905/Phar.Soc.V2i1.18442>
- Budiastuti, R. F., Sabila, A., Yuwanda, A., Zhafira, B., Indriani, M., Imanda, R. C., & Hermawati, S. P. (2024). Pemberdayaan Kader Posyandu Dalam Upaya Peningkatan Status Gizi Balita Untuk Pencegahan Stunting Dengan Memanfaatkan Nutrasetikal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 7(2), 706–721. <https://doi.org/10.33024/Jkpm.V7i2.12950>
- Desa Pangalengan Nataliningsih, S. Di, Asri Permata Sari, J., Siti Azzahra, I., Nurfathia, S., Juliana, E., Studi Agribisnis, P., Pertanian, F., Winaya Mukti, U., Studi Manajemen, P., & Ekonomi Dan Bisnis, F. (2025). *Pengolahan Puding Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai*. 5(1).
- Fatmawati, F., Nurhalizah, N., Tuada, R. N., & Ramlah, R. (2024a). Pemanfaatan Pangan Lokal Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Sebagai Sumber Nutrisi Dalam Pencegahan Stunting Dan Implementasinya Sebagai Sumber Belajar Biologi. *J-Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 217. <https://doi.org/10.35329/Jkesmas.V10i2.5939>
- Fatmawati, F., Nurhalizah, N., Tuada, R. N., & Ramlah, R. (2024b). Pemanfaatan Pangan Lokal Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Sebagai Sumber Nutrisi Dalam Pencegahan Stunting Dan Implementasinya Sebagai Sumber Belajar Biologi. *J-Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 217. <https://doi.org/10.35329/Jkesmas.V10i2.5939>
- Hanif, F., & Berawi, K. N. (2022). Literature Review: Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Makanan Sehat Pelengkap Nutrisi 1000 Hari Pertama Kehidupan. *Jurnal Kesehatan*, 13(2), 398–407. <https://doi.org/10.26630/Jk.V13i2.1415>
- Kemkes. (2025, May 26). *Ssgi 2024: Prevalensi Stunting Nasional Turun Menjadi 19,8%*. Kemkes.Go.Id. <https://kemkes.go.id/Id/Ssgi-2024-Prevalensi-Stunting-Nasional-Turun-Menjadi-198>
- Ningsi, N., Sudikno, S., Nurjanah, M. A., & Gunawan, G. (2025). Determinan Kejadian *Stunting* Pada Anak Di Bawah Lima Tahun Di Provinsi Sulawesi Tengah. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 16(1), 1–18. <https://doi.org/10.46807/Aspirasi.V16i1.4310>
- Novita, Y., Athaillah, T., Husin, H., & Marbun, M. (2022). Produk Inovasi Mie Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Desa Babul Makmur, Kecamatan Simeulue Barat, Kabupaten Simeulue. *133 Jabb*, 3(1). <https://doi.org/10.46306/Jabb.V3i1>
- Nurdin, N., Sunandar, & Ariyana. (2022). Olahan Daun Kelor Untuk Perbaikan Status Gizi Balita Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Sehatmas: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 1(4), 453–459. <https://doi.org/10.55123/Sehatmas.V1i4.714>
- Nurfardiansyah Bur, Septiyanty Septiyanty, & Yusriani Yusriani. (2022a). Program Kemitraan Masyarakat Kelompok Kader Dalam Pencegahan Stunting Melalui Promosi Puding Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Kreatif: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 2(4), 79–89. <https://doi.org/10.55606/Kreatif.V2i4.753>
- Nurfardiansyah Bur, Septiyanty Septiyanty, & Yusriani Yusriani. (2022b). Program Kemitraan Masyarakat Kelompok Kader Dalam Pencegahan Stunting Melalui Promosi Puding Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Kreatif: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 2(4), 79–89. <https://doi.org/10.55606/Kreatif.V2i4.753>
- Antara News. (2026, Januari 5). Pkk Dan Penyuluh Kb Di Donggala Diajak Bantu Atasi Stunting. *Antara News Megapolitan*. <https://megapolitan.antarane.ws.com/Berita/479734/Pkk-Dan-Penyuluh-Kb-Di-Donggala-Diajak-Bantu-Atasi-Stunting>

- Sulistyowati. (2026). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Pangan Untuk Meningkatkan Gizi Balita.. *Abadimas Adi Buana*, 9(2), 1–9.
- Susanti, A., Mayasari, E., Kasumayanti, E., Fardila Sari, A. Z., Pahlawan Tuanku Tambusai, U., & Kesehatan Masyarakat Univeristas Andalas, P. (N.D.). *Manfaat Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak Usia Dini*. Retrieved <Http://Journal.Universitaspahlawan.Ac.Id/Index.Php/Ners>
- Wahyuningsih, R., & Darni, J. (2021). Edukasi Pada Ibu Balita Tentang Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Kudapan Untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 2(2), 161. <Https://Doi.Org/10.32807/Jpms.V2i2.687>