

Pengembangan Teh Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) PT. Maspete, Kabupaten Malaka

Maria Angelina Tuas^{*1}, Theresia Beli^{*1}, Januarius Obehetan^{*1}, Maria Yulita Kolo^{*1},
Nina Purwiyantini^{*2}, Deseriana Bria^{*1}, Magdalena Sunarty Pareira^{*1}, Yohanes F.V. Mambur^{*1}

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Sains dan Kesehatan, Universitas Timor

²PT. Maspete Kabupaten Malaka

angeltuas03@gmail.com

Received:
12.09.2024

Revised:
19.10.2024

Accepted:
15.11.2024

Available online:
30.11.2024

Abstract: *Moringa* leaves have long been recognized by the community as a natural antioxidant. *Moringa* leaves (*Moringa oleifera* L.) contain antioxidant compounds such as flavonoids, ascorbic acid, carotenoids, and phenols. *Moringa* leaves are also known as medicinal plants. Given the importance of these leaves, *Moringa* leaf tea has been developed as a more practical beverage that can be accepted by all age groups. The focus of this activity is on the development of *Moringa* leaf tea at PT. Maspete in Malaka Regency. Additionally, this activity also focuses on the utilization of *Moringa* plants (*Moringa oleifera*) as a solution for food independence in the region. Through a hands-on field approach, the activities cover the production process to organoleptic testing. The production process includes harvesting, cleaning, drying, manual selection, packaging, sterilization, and final packaging. Organoleptic testing with 50 panelists showed that 82% gave a positive assessment of the taste aspect, 78% for aroma, 85% for tea color, while the texture aspect was considered somewhat coarse from the tea powder. The results of this activity are expected to contribute significantly to the development of *Moringa* as a superior commodity that can support food independence in the local community.

Keywords: *Moringa* tea, *Moringa Oleifera* L., PT. Maspete

Abstrak: Daun kelor telah dikenal oleh masyarakat sebagai antioksidan alami. Daun kelor (*Moringa oleifera* L.) memiliki senyawa antioksidan seperti flavonoid, asam askorbat, karotenoid dan fenolat. Daun kelor juga dikenal sebagai tanaman obat. Berdasarkan pentingnya daun kelor tersebut maka dibuatlah minuman teh daun kelor yang lebih praktis dan dapat diterima di semua kalangan usia. Fokus utama kegiatan ini yaitu pada pengembangan minuman teh daun kelor di PT. Maspete Kabupaten Malaka. Selain itu, kegiatan ini juga berfokus pada pemanfaatan tanaman kelor (*Moringa oleifera*) sebagai solusi kemandirian pangan di wilayah tersebut. Melalui pendekatan langsung di lapangan, kegiatan ini dimulai dari proses produksi hingga uji organoleptik. Proses produksi yang dilakukan melewati tahapan pemanenan, pembersihan, pengeringan, pemilihan manual, pengemasan, sterilisasi dan mengemas akhir. Uji organoleptik terhadap 50 panelis menunjukkan sebanyak 82% memberikan penilaian positif untuk aspek rasa, 78% pada aspek aroma, 85% pada aspek warna teh sementara pada aspek tekstur dinilai agak kasar dari serbuk teh. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan kelor sebagai komoditas unggulan yang dapat mendukung kemandirian pangan masyarakat setempat.

Kata kunci: Teh kelor, *Moringa Oleifera* L., PT. Maspete

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Malaka merupakan salah satu daerah di Propinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) yang potensial dalam pengembangan kelor karena memiliki lahan kering yang cukup luas dan belum dimanfaatkan untuk pertanian lainnya. Pengembangan daun kelor (*Moringa oleifera*) memiliki hubungan yang signifikan dengan kemandirian pangan karena berhubungan dengan sumber nutrisi, pertanian berkelanjutan, pendapatan petani dan ketahanan pangan hingga potensi ekspor. Secara keseluruhan, pengembangan daun kelor berkontribusi pada kemandirian pangan dengan meningkatkan gizi masyarakat, mendukung pertanian berkelanjutan, dan memperkuat perekonomian lokal. Penerapan sistem pertanian berkelanjutan di daerah lahan kering sering bermasalah karena kondisi cuaca dan iklim yang tak menentu. Kondisi lingkungan seperti curah hujan tidak menentu dan kekeringan yang berkepanjangan menjadi faktor penghambat dalam sistem pertanian masyarakat desa berlahan kering (Tuas dkk., 2022). Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) dikenal mampu bertahan di lahan kering dan lingkungan yang kurang subur. Oleh karena itu tanaman kelor dapat dibudidayakan di daerah lahan kering. Suhendi, dkk (2022) juga mengatakan bahwa kelor adalah tanaman yang bisa tumbuh dengan cepat dan tahan kondisi panas ekstrim.

Kemandirian pangan merupakan salah satu isu utama yang dihadapi oleh banyak daerah di Indonesia, terutama di wilayah pedesaan yang terpencil. Desa Kuafe'u, Kecamatan Io Kuafe'u,

Kabupaten Malaka, adalah salah satu contoh daerah yang memiliki potensi besar untuk mengembangkan sumber pangan lokal guna mencapai kemandirian pangan. Daun kelor (*Moringa Oleifera* L.) merupakan tanaman yang kaya akan nutrisi, termasuk vitamin, mineral, dan antioksidan. Penelitian yang dilakukan oleh Fitriana dkk. (2015) mengungkapkan bahwa fraksi etil asetat dari daun kelor memiliki aktivitas antioksidan sebesar 85,4% berdasarkan uji DPPH. Daun kelor juga mengandung zat gizi yang sangat lengkap dibandingkan bahan pangan lainnya (Nurhayati, dkk., 2021). Tanaman kelor memiliki nama lain Merunggai. Tanaman kelor merupakan jenis tanaman dari suku Moringaceae. Tanaman kelor ini dapat tumbuh setinggi 7-11 meter (Mulyana, dkk., 2022).

Kelor telah dikenal di berbagai wilayah Indonesia sebagai tanaman yang memiliki banyak manfaat kesehatan, mulai dari meningkatkan daya tahan tubuh hingga membantu pengelolaan penyakit kronis. Penggunaan kelor sebagai obat herbal alami yang sudah diklaim oleh banyak budaya dan komunitas berdasarkan pengalaman kehidupan nyata sekarang mulai perlahan dikonfirmasi oleh para peneliti (Hasanuddin, dkk., 2023). Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) dapat menjadi solusi untuk mendukung kemandirian pangan di wilayah ini. Kegiatan ini mengeksplorasi potensi kelor sebagai tanaman pangan yang berkelanjutan dan bernilai gizi tinggi. Di Kabupaten Malaka, PT Maspete berupaya mengembangkan produk teh berbasis daun kelor sebagai minuman menyegarkan yang kaya manfaat. Pengembangan teh kelor ini bertujuan untuk memenuhi permintaan pasar akan minuman sehat sekaligus memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah. Desa Kuafe'u, Kecamatan Io Kuafe'u, Kabupaten Malaka, merupakan salah satu daerah dengan kondisi alam yang cocok untuk budidaya kelor. PT Maspete, yang beroperasi di daerah ini, telah melihat peluang besar dalam mengembangkan produk berbasis kelor, khususnya teh daun kelor, sebagai salah satu produk unggulan. Pengembangan teh daun kelor ini bukan hanya untuk memenuhi permintaan pasar akan produk minuman herbal yang sehat, tetapi juga sebagai upaya pemberdayaan masyarakat lokal dengan memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia di desa tersebut. Daun kelor dapat dikonsumsi sebagai sayuran, dikonsumsi dalam bentuk sediaan teh daun kelor, tepung, serbuk maupun kapsul daun kelor (Zubair, dkk., 2024). Oleh karena itu, teh daun kelor diharapkan dapat menjadi minuman yang menyegarkan sekaligus menyehatkan. Proses pengolahan teh ini melibatkan beberapa tahapan mulai dari pemetikan daun kelor segar, pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan menjadi produk teh celup siap saji. Dengan kandungan nutrisi yang tinggi dan manfaat kesehatan yang beragam, teh daun kelor memiliki peluang besar untuk menarik konsumen baik di tingkat lokal maupun nasional. Selain manfaat kesehatan, pengembangan teh daun kelor di PT Maspete juga memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat Desa Kuafe'u.

Melalui kegiatan ini, masyarakat dapat berperan aktif dalam kegiatan produksi, mulai dari budidaya kelor hingga pengemasan produk. Hal ini memberikan peluang kerja serta meningkatkan pendapatan bagi warga setempat. Oleh karena itu, pengembangan minuman teh daun kelor di PT Maspete menjadi salah satu inovasi penting yang tidak hanya berfokus pada kesehatan, tetapi juga pada pemberdayaan ekonomi lokal serta pelestarian sumber daya alam yang berkelanjutan. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengembangkan minuman teh berbahan dasar daun kelor dengan kualitas yang sesuai untuk dikonsumsi masyarakat umum serta mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap teh kelor melalui uji organoleptik.

2. METODE

2.1 Proses Produksi Teh Kelor

Daun kelor dipanen dari kebun PT Maspete di Desa Kuafe'u. Setelah dipanen, daun-daun tersebut dibersihkan, dikeringkan menggunakan teknik pengeringan menggunakan oven, lalu diolah menjadi produk teh dalam bentuk teh celup. Proses pengeringan dilakukan untuk memastikan bahwa kandungan nutrisi pada daun tetap terjaga, serta untuk menghasilkan rasa dan aroma yang optimal. Proses pemanenan dilakukan pada pukul 06:30-07:00 WITA agar mendapatkan daun kelor yang masih segar. Hasil pemanenan daun kelor yaitu sebanyak 3 tempat (keranjang).

Keranjang pertama dilabeli sebagai greet 1, keranjang ke-2 sebagai greet 2, keranjang ke-3 greet 3. Hasil pemanenan dipisahkan berdasarkan letak pucuknya. Pemanenan dari pucuk sampai

ranting ke-4 masuk dalam greet 3. Pemanenan dari ranting ke-5 sampai ke-9 masuk dalam greet 1 kemudian ranting ke-9 sampai seterusnya masuk dalam greet 2. Setelah pemanenan dilakukan pembersihan lalu pengeringan. Proses pengeringan di lapangan menggunakan oven pengering dengan suhu rendah (40-50°C) agar daun tetap hijau dan kandungan gizinya terjaga dan mudah dihancurkan. Selanjutnya adalah pemilihan manual, kemudian pengemasan dan sterilisasi. Langkah terakhir yaitu pengemasan. The celup dimasukkan kedalam kotak atau kemasan yang kedap udara untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk.

2.2. Uji Organoleptik

Uji organoleptik pada teh celup kelor merupakan proses untuk menilai kualitas teh dengan melibatkan pancaindra manusia, mencakup aspek rasa, aroma, warna, dan tampilan. Pengujian ini bertujuan untuk memastikan bahwa teh celup kelor memiliki karakteristik yang diharapkan dan sesuai dengan selera konsumen. Pengujian organoleptik ini dilakukan oleh panelis terlatih yang mengevaluasi karakteristik teh dengan menggunakan skala penilaian tertentu (misalnya, skala 1-5) untuk setiap aspek. Adapun kriteria panelis yang dipilih yaitu berdasarkan kesehatan indra, sensitivitas sensoris, panelis terlatih, panelis konsumen, objektivitas, konsistensi, komitmen, dan berpengalaman terkait produk. Sementara metode penilaian dalam uji organoleptik teh kelor yaitu berdasarkan metode hedonik serta uji deskriptif. Pengujian organoleptik teh kelor membutuhkan 50 panelis untuk memastikan hasil yang representatif, akurat, valid secara statistik, dan menghindari bias

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Proses Produksi Teh Kelor

Teh daun kelor adalah teh herbal tanpa kafein yang sangat baik untuk kesehatan dan memiliki rasa yang cukup lezat. Teh ini kaya akan nutrisi yang dapat membantu meningkatkan metabolisme tubuh (Hamsinah, dkk., 2022). Daun kelor dipanen dari kebun PT Maspete di Desa Kuafe'u. Setelah dipanen, daun-daun tersebut dibersihkan, dikeringkan menggunakan teknik pengeringan alami dengan sinar matahari, lalu diolah menjadi produk teh dalam bentuk teh celup.

Proses pengeringan dilakukan untuk memastikan bahwa kandungan nutrisi pada daun tetap terjaga, serta untuk menghasilkan rasa dan aroma yang optimal. Untuk mengembangkan minuman teh dari daun kelor (*Moringa oleifera* L) sebagai minuman menyegarkan, berikut langkah-langkah pembuatan teh dari pemanenan hingga proses akhir:

3.1.1. Pemanenan Daun Kelor

Daun kelor yang dipanen yaitu daun kelor yang segar, hijau, dan bebas dari hama atau penyakit. Panen daun di pagi hari setelah embun mengering agar kualitas daun lebih baik. Daun kelor dipilih dari tanaman yang sehat, biasanya pada usia yang tepat untuk memastikan kandungan nutrisi optimal. Pemanenan dilakukan pada pagi hari agar daun dalam kondisi segar, tidak layu, dan memiliki kualitas terbaik.



Gambar 1. Proses pemanenan daun kelor.

3.1.2 Pembersihan

Proses pencucian daun kelor dengan air bersih bertujuan untuk menghilangkan debu, kotoran, atau serangga yang mungkin menempel. Pembersihan dengan air bersih yang mengalir dan dipastikan semua kotoran terangkat. Setelah daun kelor dicuci dengan air bersih, daun kelor harus dipisahkan dari rantingnya (dirontokkan) untuk menjaga rasa, kandungan nutrisi, dan kemudahan dalam proses pengolahan selanjutnya.

Daun yang sudah dirontokkan dicuci lagi hingga bersih dengan air mengalir untuk menghilangkan debu, kotoran, atau residu pestisida. Jika memungkinkan, rendam sebentar dalam larutan garam atau air hangat untuk membantu membersihkan daun dari sisa kotoran atau mikroorganisme. Setelah dicuci, daun ditiriskan hingga sisa airnya berkurang. Daun kemudian diangin-anginkan dalam tempat bersih untuk mengurangi kelembapan sebelum pengeringan akhir.



Gambar 2. Proses pembersihan daun kelor.

3.1.3 Pengeringan dan pemilihan manual

Daun kelor dikeringkan di tempat yang teduh dan tidak terkena sinar matahari langsung. Sinar matahari langsung dapat mengurangi kandungan nutrisi. Proses pengeringan menggunakan oven pengering dengan suhu rendah (40-50°C) agar daun tetap hijau dan kandungan gizinya terjaga namun mudah dihancurkan. Hal ini dilakukan karena menurut Wicaksono (2022), daun kelor berdasarkan berat keringnya terdapat protein sekitar 27% yang kaya vitamin A dan C, kalsium besi, dan fosfor. Sehingga perlu dijaga agar manfaat daun kelor tetap ada dalam teh kelor. Pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan alat rumah tangga yang ekonomis seperti kompor untuk menjaga suplai nutrisi daun secara terus menerus. Pengawetan dengan dehidrasi meningkatkan umur simpan kelor tanpa mengubah beberapa nilai gizi (Britany dan Lilik., 2020).

Daun yang sudah kering disortir untuk memastikan kualitas dan kebersihannya. Daun kemudian disimpan di wadah tertutup dan kedap udara, ditempatkan di tempat yang sejuk dan kering, untuk mempertahankan kualitas hingga siap digunakan atau dikemas sebagai teh. Pemilihan manual dilakukan dengan memisahkan daun yang layu, busuk atau rusak agar daun tersebut tidak dapat menurunkan kualitas rasa dan aroma teh. Pemilihan manual ini menggunakan tangan atau alat sortir manual untuk melihat daun yang masih kasar atau memiliki batang yang besar. Hanya daun dengan tekstur yang halus dan seragam yang layak dimasukkan ke dalam kantong teh.

3.1.4 Pengemasan dan sterilisasi

Masukan daun marungga kedalam tibek kemudian diberi perekat lem. Selanjutnya kaitkan bagian ujung benang teh atau sebagai gantungan kemudian teh tersebut siap diisi ke dalam kotak yg sudah tersedia. Teh celup disusun rapi dalam kotak the lalu ditutup rapi. Kantong teh celup yang sudah dikemas lalu disterilisasi menggunakan sinar UV atau cara lain yang aman untuk menghilangkan kontaminasi mikroba. Kotak yang sudah dikemas kemudian disimpan di tempat yang bersih dan tertutup rapat seperti box agar terhindar dari kontaminasi sinar matahari dan debu debu yang bertebaran sehingga kotak teh tidak rusak dan terhindar dari kotoran.



Gambar 3. Proses pengeringan dan pemilihan manual

3.1.5. Pengemasan Akhir

Setelah teh celup disterilisasi, dimasukkan ke dalam kotak atau kemasan yang kedap udara untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk. Simpan produk di tempat yang sejuk dan kering. Proses ini memastikan teh kelor tetap memiliki manfaat kesehatan seperti kaya antioksidan, vitamin, dan mineral.



Gambar 4. Pengemasan akhir.

3.2 Hasil Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk teh daun kelor dari PT Maspete diterima dengan baik oleh para panelis. Dari total 50 panelis, sebanyak 82% memberikan penilaian positif untuk aspek rasa, dengan skor rata-rata 4,2 dari 5. Sebagian besar panelis menyebutkan bahwa teh ini memiliki rasa yang menyegarkan dan ringan, dengan sentuhan herbal yang khas. Hal ini menunjukkan bahwa rasa teh diterima dengan baik dan sesuai dengan harapan panelis.

Pada aspek aroma, 78% panelis memberikan penilaian positif, dengan skor rata-rata 4,1. Panelis menyukai aroma herbal alami yang dihasilkan oleh teh ini, meskipun beberapa panelis menganggap aroma tersebut terlalu lembut.

Aspek warna teh juga mendapatkan penilaian yang baik, dengan 85% panelis menilai warna teh sebagai menarik, dengan rata-rata skor 4,4. Panelis menilai warna hijau kecoklatan yang dihasilkan setelah penyeduhan sangat menarik dan sesuai ekspektasi untuk teh herbal. Namun, pada aspek tekstur, terdapat beberapa panelis yang memberikan catatan, terutama mengenai rasa agak kasar dari serbuk teh. Skor rata-rata untuk tekstur adalah 3,8, dengan beberapa panelis menyarankan penghalusan lebih lanjut pada serbuk teh untuk mendapatkan tekstur yang lebih halus dan menyenangkan saat diminum. Untuk meningkatkan kualitas teh kelor yang dinilai masih kasar, maka akan diupayakan memperbaiki setiap tahapan dalam proses produksi, dari pemilihan bahan baku hingga pengolahan dan inovasi produk.



Gambar 5. Uji organoleptik

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Teh Daun Kelor

Aspek uji	Persentase penulis memberi penilaian positif	Skor rata-rata (1-5)	Keterangan tambahan
Rasa	82%	4,2	Rasa diterima baik, mayoritas penulis puas
Aroma	78%	4,1	Aroma dinilai sesuai dengan karakteristik teh herbal
Warna	85%	4,4	Warna hijau kecoklatan menarik sesuai ekspektasi
Tekstur	N/A	3,8	Disarankan penghalusan lebih lanjut untuk tekstur halus

Keterangan: Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa teh daun kelor memiliki penerimaan yang baik pada aspek rasa, aroma, dan warna, yang sesuai dengan preferensi panelis. Namun, pada aspek tekstur, ada saran untuk penghalusan lebih lanjut agar tekstur teh menjadi lebih lembut saat dikonsumsi.

Meskipun hasil uji organoleptik cukup memuaskan, tantangan utama dalam pengembangan teh kelor ini terletak pada edukasi pasar dan kompetisi dengan produk teh komersial lainnya. Banyak konsumen yang belum familiar dengan manfaat kesehatan dari teh kelor, sehingga perlu dilakukan kampanye edukasi yang lebih luas. Selain itu, distribusi produk di daerah yang lebih luas juga menjadi tantangan tersendiri, mengingat teh herbal ini merupakan produk baru yang memerlukan penetrasi pasar yang baik.

4. KESIMPULAN

Pengembangan minuman teh berbahan dasar daun kelor oleh PT Maspete menunjukkan hasil yang positif dalam uji organoleptik. Produk ini diterima baik oleh konsumen, terutama dalam aspek rasa dan warna. Namun, masih ada tantangan dalam hal edukasi pasar dan pengembangan tekstur produk. Dengan strategi pemasaran yang tepat, produk teh kelor memiliki potensi besar untuk berkembang di pasar minuman sehat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan penting dalam pengembangan produk minuman teh daun kelor (*Moringa oleifera* L.) di PT Maspete, Desa Kuafe'u, Kecamatan Io Kuafe'u, Kabupaten Malaka.

DAFTAR PUSTAKA

- Britany, M. N., & Lilik Sumarni. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*. E-ISSN: 2714-6286
- Fitriana, W. D., Fatmawati, S., & Ersam, T. (2015). Uji aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (*Moringa oleifera*). *Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains*, 2015, 8-9.
- Hamsinah, Asriani, S., Nurmaya. E., Aminah & Inayanti, F. (2022). Pembuatan Teh Seduh Herbal Dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Peningkat Imunitas Tubuh Di SMAN 13 Maros Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: DIKMAS*. Volume 02 (1), Maret 2022. DOI: <http://dx.doi.org/10.37905/dikmas.2.1.103-110.2022>
- Hasanuddin, A., Bau, T., Pitriani, P., & Jamaluddin, J. (2023). Pelatihan Pembuatan Teh Herbal dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Pada Ibu PKK di Kecamatan Parigi Barat. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, Vol. 2 No. 2 (2023): 129-136
- Mulyan, D., Elis, L., Deasy, L. K., & Vivi, I. B. (2022). Teh Daun Kelor Sebagai Inovasi Dan Peningkatan Nutrisi Pangan Khas Indonesia. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, Volume 7, Nomor 1, April 2022, e-ISSN 2548-3463
- Nurhayati, Syirril, I., Asmawati, Marianah, Adi, S., & Jahidin. (2021). Pelatihan Pembuatan Teh Kelor Sebagai Upaya Menjaga Imunitas Tubuh Selama Masa Pandemi Covid-19. *SELAPARANG. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. Volume 4, Nomor 2., April 2021.
- Suhendi, Mariam. U., Rusmita, A., Muhammad, D., Gilang, M., I Gede, D. B. P., Rina, L. F., Elina, S., Fitria, W., Liylys, D. D., & Moh, I. Z., (2022). Pengolahan Daun Kelor Menjadi Produk Teh Kelor di Desa Kalijaga Timur, Kecamatan Aikmel, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 5 (3): 278-284. e-ISSN: 2655-5263
- Tuas, M. A., Krisantus T. P. R., Origenes B. K., (2022). *Chemical Properties Identification of Entisol Soil in Dry Land, Sekon Village, Insana District, North Central Timor Regency – NTT*. *Jurnal BETA*. Vol 10, Nomor 2. DOI: 10.24843/JBETA.2022.v10.i02.p22
- Wicaksono, I Gusti Agung Gede Agastya. (2022). *Moringa oleifera Based Tea (Moringa oleifera Based Tea)*. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*. Vol 01 No 02, 2022: 306-320
- Zubair, M., Sulaiman, Wa, O. S. M., Agustinus, W., Amalia, P. Z., Jamaluddin, Yonelian, Y., (2024). *Training On Making Moringa Leaf Herbal Tea to Increase Body Resistance in Tosale Village*. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*. Vol. 5 No. 1, DOI : 10.35311/jmpm.v5i1.348