

Pemanfaatan Potensi Lokal dengan Pembuatan Cemilan Sehat Kelcis “Kelor Cookies” dalam Upaya Pencegahan Stunting di RW 04 Kelurahan Ganti Kecamatan Banawa Kabupaten Donggala

Mohamad Fikriyanto H. Kilo¹, Lukman², Moh.Syarif³, Mega S Latalia⁴, Yuyun Priyatin⁵, Pricilya Meylinda Kambodji⁶, Nurul Anisa⁷, Venny Darmawati⁸, Adinda Tiara Sri Widyaningsih⁹, Vidya A. Ismail¹⁰, Wulandari Saeng¹¹, Andi Riansyah¹², Islan Abri Kusumajaya¹³, Fitranur¹⁴

¹⁻¹⁴ Universitas Widya Nusantara, Palu, Indonesia

Penulis Korespondensi:

Mohamad Fikriyanto H. Kilo

fikri@uwn.ac.id

Abstrak:

Permasalahan kesehatan seperti *stunting* menjadi isu yang memerlukan perhatian serius dari berbagai pihak. Prevalensi *stunting* di Kabupaten Donggala memiliki kasus cukup tinggi dari 12 Kabupaten/Kota di Provinsi Sulawesi Tengah yakni sebesar 27,1%. Berdasarkan hasil pengkajian awal di Wilayah RT 01 dan 02 RW 04 Kelurahan Ganti, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala, Provinsi Sulawesi Tengah, ditemukan 8 (72,7%) kasus *stunting*. Sebagai wujud kontribusi nyata, dilakukan demonstrasi pembuatan snack sehat dengan memanfaatkan potensi lokal kelcis (kelor cookies). Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk memberikan edukasi terkait pemanfaatan potensi lokal dalam upaya pencegahan *stunting*. Kegiatan ini dilaksanakan tanggal 23 Agustus 2025 dengan sasaran yang terlibat adalah Masyarakat di Wilayah RT 01 dan 02 RW 04 Kelurahan Ganti. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah edukasi dan demonstrasi pembuatan kukis berbahan dasar daun kelor. Hasil kegiatan yakni masyarakat bisa memahami cara pengolahan bahan pangan lokal bergizi berbahan dasar kelor serta menjadikannya bagian dari konsumsi sehari-hari, sehingga mampu berkontribusi terhadap perbaikan status gizi dan tumbuh kembang anak di lingkungan setempat.

Kata Kunci: *Cemilan, Kelor, Stunting*

Pendahuluan

Berbagai permasalahan kesehatan yang terjadi di tengah masyarakat sering kali saling berkaitan, dipengaruhi oleh faktor lingkungan, kebiasaan hidup sehari-hari, serta kemudahan masyarakat dalam memperoleh pelayanan kesehatan. Salah satu masalah kesehatan yang masih menjadi perhatian serius adalah *stunting*, yaitu kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis, infeksi berulang, serta pola asuh yang kurang optimal. *Stunting* tidak hanya mencerminkan status gizi yang buruk, tetapi juga terkait erat dengan faktor sosial ekonomi, akses terhadap layanan kesehatan, serta kebiasaan hidup sehat dalam keluarga dan masyarakat (Maksum *et al.*, 2025).

United Nations Children's Fund (UNICEF) menunjukkan prevalensi kasus *stunting* di dunia pada tahun 2024 yaitu sebanyak 23,2% atau 150,2 juta anak di bawah usia 5 tahun (UNICEF, 2023). Berdasarkan data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia prevalensi *stunting* sebanyak 4,2% mengalami peningkatan 0,7% dari tahun sebelumnya (Kemenkes RI, 2024). Data Badan Pusat Statistik di Provinsi Sulawesi Tengah pada tahun 2024



Diterbitkan oleh :

Perkumpulan Dosen Muslim Indonesia
Sulawesi Selatan

<https://dmi-journals.org/jai/>

menunjukkan prevelensi *stunting* sebesar 27,2%, sedangkan Kabupaten Donggala prevalensi *stunting* sebesar 27,1% (BPS, 2024).

Permasalahan kesehatan seperti *stunting* menjadi isu yang memerlukan perhatian serius dari berbagai pihak, termasuk tenaga kesehatan dan pemerintah setempat. Berdasarkan hasil pengkajian awal yang dilakukan oleh mahasiswa KKN di Wilayah RT 01 dan 02 RW 04 Kelurahan Ganti, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala, Provinsi Sulawesi Tengah, ditemukan data yang cukup mengkhawatirkan, yaitu terdapat 8 (72,7%) kasus *stunting* pada anak-anak, dimana angka kasus tersebut mencerminkan adanya tantangan besar dalam meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat. Kondisi ini selaras dengan data nasional yang menunjukkan bahwa *stunting* masih menjadi salah satu masalah kesehatan masyarakat di Indonesia. Pemerintah telah menargetkan penurunan prevalensi *stunting*, namun upaya ini memerlukan dukungan lintas sektor dan keterlibatan aktif masyarakat. Temuan 8 kasus *stunting* saat KKN ini diharapkan menjadi titik awal untuk merumuskan program intervensi yang tepat, baik melalui edukasi, perbaikan pola asuh, peningkatan kualitas makanan, maupun perbaikan lingkungan yang mendukung tumbuh kembang anak secara optimal.

Upaya pencegahan dan penanggulangan *stunting* diperlukan pendekatan holistik karena risiko yang disebabkan oleh *stunting* memiliki dampak yang sangat signifikan baik dari segi jangka pendek yakni jumlah kasus yang mengalami sakit dan bahkan kematian bertambah, hambatan pada pertumbuhan fisik dan kemampuan kognitif anak, dan dampak jangka panjang seperti mudah terkena penyakit, oleh karena itu diperlukan inovasi pangan yang tidak hanya bergizi tinggi tetapi juga mudah diterima oleh anak-anak (Yusnita, 2022).

Pangan lokal merupakan makanan yang dikonsumsi masyarakat setempat dengan memanfaatkan potensi sumber daya yang tersedia serta berlandaskan kearifan lokal. Dalam kaitannya dengan perbaikan gizi anak, pangan lokal dapat diolah dan dikembangkan menjadi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbasis pangan lokal. PMT ini merupakan bentuk intervensi gizi yang ditujukan untuk menambah asupan nutrisi bagi anak balita, ibu hamil, maupun kelompok rentan lainnya, sehingga kebutuhan gizi harian lebih tercukupi dan risiko masalah gizi seperti *stunting* dapat ditekan (Kemenkes RI, 2022).

Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti daun kelor (*Moringa oleifera*) dapat menjadi salah satu alternatif dalam upaya pencegahan *stunting*. Daun kelor dikenal kaya akan protein, zat besi, vitamin A, vitamin C, kalsium, dan anti oksidan yang berperan penting dalam mendukung tumbuh kembang anak. Salah satu bentuk olahan yang dapat dikembangkan adalah kelcis (*kelor cookies*), karena camilan ini umumnya disukai anak-anak, mudah dibuat, serta memiliki daya simpan yang cukup baik. Melalui pembuatan kelcis (*kelor cookies*), kandungan gizi daun kelor dapat terserap dengan lebih optimal sekaligus meningkatkan penerimaan anak terhadap konsumsi kelor. Dengan demikian, pengolahan kelor menjadi *cookies* tidak hanya meningkatkan nilai tambah pangan lokal, tetapi juga menjadi strategi inovatif dalam mendukung pencegahan *stunting* melalui penyediaan camilan bergizi, praktis, dan ramah anak (Maryuni, 2024).

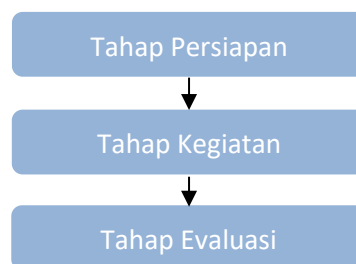
Sebagai wujud kontribusi nyata, mahasiswa KKN Fakultas Kesehatan Universitas Widya Nusantara kelompok 8 melaksanakan program pengabdian masyarakat yang merupakan pengembangan dari pengalaman akademik dan keterampilan yang telah diperoleh selama perkuliahan. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek pelayanan kesehatan langsung, tetapi juga mengintegrasikan ilmu keperawatan dan ilmu gizi dalam setiap intervensinya. Kegiatan demonstrasi pembuatan *cookies* berbahan dasar daun kelor. Kegiatan ini dirancang sebagai salah satu upaya edukatif dalam memperkenalkan pemanfaatan bahan pangan lokal yang kaya akan gizi, khususnya dalam rangka

pencegahan *stunting*. Melalui kegiatan ini, masyarakat diberikan pemahaman mengenai kandungan nutrisi daun kelor serta praktik langsung pengolahannya menjadi produk pangan berupa *cookies* yang mudah diterima oleh anak-anak maupun orang dewasa. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dalam mengolah bahan pangan bergizi serta menjadikannya bagian dari konsumsi sehari-hari, sehingga mampu berkontribusi terhadap perbaikan status gizi dan tumbuh kembang anak di lingkungan setempat (Putri *et al.*, 2023)

Dengan strategi yang tepat, diharapkan tercipta masyarakat yang lebih sehat dan sejahtera, sejalan dengan tema pengabdian yang diusung kelompok 8 yakni “pemanfaatan potensi lokal dengan pembuatan cemilan sehat kelcis “*kelor cookies*” dalam upaya pencegahan *stunting* di rw 04 Kelurahan Ganti Kecamatan Banawa Kabupaten Donggala Provinsi Sulawesi Tengah”

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah demonstrasi pembuatan kelcis (*kelor cookies*). Demonstrasi dipilih agar peserta dapat secara langsung melihat, memahami, dan mempraktikkan proses pengolahan daun kelor menjadi produk pangan bergizi atau cemilan sehat yang mudah diterapkan di rumah. Pelaksanaan program kegiatan dilaksanakan pada tanggal 23 Agustus 2025 di Wilayah RT 01 dan 02 RW 04 Kelurahan Ganti Kecamatan Banawa Kabupaten Donggala Provinsi Sulawesi Tengah. Subjek kegiatan ini yakni masyarakat khususnya ibu rumah tangga dan kader Posyandu dengan langkah-langkah pelaksanaan kegiatan yang terdiri dari tahap persiapan, kegiatan, evaluasi dan monitoring.



Gambar 1. Diagram Alur Pelatihan

Adapun penjelasan mengenai tahapan demonstrasi pembuatan cookies kelor sebagai berikut:

Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, kelompok 8 melakukan identifikasi kebutuhan masyarakat terkait masalah gizi dan *stunting*, kemudian menyusun rencana kegiatan, menyiapkan materi edukasi dan pelatihan tentang cemilan sehat *cookies* berbahan kelor, dan merancang modul praktis pembuatan kelcis (*kelor cookies*). Selain itu, dilakukan pengadaan bahan-bahan pangan lokal seperti tepung, gula, telur, dan daun kelor yang sudah diolah menjadi bubuk. Koordinasi dengan mitra setempat (kader posyandu, PKK, dan perangkat desa) juga dilakukan untuk menentukan lokasi, waktu, serta peserta kegiatan. Pada tahap ini juga kelompok 8 membuat satu buku SIGIZI (Strategi pencegahan *stunting* dengan gizi seimbang). Buku SIGIZI ini memuat edukasi terkait perbaikan gizi dan konsumsi pangan pada anak *stunting* melalui pemanfaatan sumberdaya lokal (termasuk pangan lokal) yang ada di Wilayah Sulawesi Tengah untuk

diberikan kepada kader kesehatan. Buku ini membahas tentang *stunting*, dan banyak resep olahan yang terbuat dari bahan lokal dalam pencegahan *stunting*.



Gambar 2. Identifikasi kebutuhan masyarakat dan menyusun rencana kegiatan

Tahap Kegiatan

Tahap ini dimulai dengan penyampaian edukasi singkat mengenai *stunting*, pentingnya pemenuhan gizi seimbang, dan peran daun kelor dalam pencegahan *stunting*. Setelah itu, dilanjutkan dengan pelatihan langsung pembuatan *cookies* kelor, mulai dari penjelasan resep, cara mencampur bahan, teknik pengolahan adonan, hingga proses pemanggangan. Peserta diberikan kesempatan untuk ikut mencoba secara langsung agar memahami langkah-langkah secara praktis. Di akhir kegiatan, hasil kelcis (*kelor cookies*) dibagikan kepada peserta sebagai contoh produk akhir yang siap dikonsumsi.



Gambar 3. Pemaparan Materi dan Persiapan Alat

Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan. Evaluasi dilakukan secara sederhana, misalnya melalui tanya jawab, diskusi kelompok tentang kemudahan memahami materi serta manfaat kegiatan. Selain itu, penilaian juga diarahkan pada keterampilan peserta dalam mempraktikkan pembuatan kelcis (*kelor cookies*), termasuk kemampuan mengulangi langkah-langkah pembuatan secara mandiri.



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Cookies Kelor

Hasil dan Pembahasan

Sebagai bentuk kontribusi nyata dalam mendukung peningkatan derajat kesehatan masyarakat, mahasiswa KKN Kelompok 8 pada hari Sabtu, 23 Agustus 2025 bertempat di rumah ketua RT 02 melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan *cookies* berbahan dasar daun kelor. Mahasiswa KKN kelompok 8 juga membuat satu buku berjudul “SIGIZI” dan kemudian disraahkan kepada kader kesehatan di RW 04. Kegiatan ini dirancang sebagai salah satu upaya edukatif dalam memperkenalkan pemanfaatan bahan pangan lokal yang kaya akan gizi, khususnya dalam rangka pencegahan *stunting*. Melalui kegiatan ini, masyarakat diberikan pemahaman mengenai kandungan nutrisi daun kelor serta praktik langsung pengolahannya menjadi produk pangan berupa *cookies* yang mudah diterima oleh anak-anak maupun orang dewasa.

Kelor dipilih sebagai bahan tambahan pada pembuatan *cookies* karena WHO merekomendasikan kelor (*Moringa oleifera*) sebagai salah satu tanaman sebagai pangan alternative dalam mengatasi masalah kekurangan gizi/malnutrisi termasuk *stunting*. Hal tersebut tentunya dapat diterapkan di Indonesia, karena kelor mampu tumbuh dengan mudah di daerah tropis termasuk Indonesia (Maryuni, 2024).

Pemanfaatan pangan lokal dapat diwujudkan melalui penggunaan daun kelor, yang diketahui memiliki kandungan gizi tinggi, antara lain protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, serta beragam antioksidan. Dengan komposisi zat gizi yang lengkap, daun kelor berpotensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk pangan sehat, salah satunya dalam bentuk cemilan kue sehat untuk anak. Pengembangan inovasi ini tidak hanya berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi harian, tetapi juga menjadi alternatif pangan yang lebih menarik dan mudah diterima oleh anak-anak (Maryuni, 2024).

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara sistematis melalui beberapa tahapan. Pada tahap persiapan, tim KKN melakukan koordinasi dengan mitra serta menyiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan. Bahan utama yang digunakan adalah daun kelor segar yang telah diolah menjadi tepung kelor, dicampur dengan bahan-bahan *cookies* lainnya seperti tepung terigu, telur, margarin, dan gula. Tahap persiapan ini juga melibatkan penyusunan modul sederhana agar masyarakat dapat memahami kembali langkah-langkah yang telah dipraktikkan (Desa *et al.*, 2025).

Pada tahap pelaksanaan, kegiatan dilakukan dengan metode demonstrasi. Tim KKN terlebih dahulu menjelaskan secara rinci manfaat gizi dari daun kelor dalam mencegah dan menurunkan risiko *stunting*. Selanjutnya, peserta diajak untuk secara langsung menyaksikan proses pembuatan *cookies*, mulai dari pencampuran adonan hingga proses pemanggangan. Beberapa peserta juga diberi kesempatan untuk mencoba mencetak adonan *cookies*, sehingga tercipta suasana partisipatif. Pendekatan ini terbukti meningkatkan antusiasme masyarakat karena mereka tidak hanya menjadi penonton, tetapi juga ikut serta dalam praktik.



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan kelcis (*kelor cookies*)

Tahap evaluasi dilakukan melalui diskusi dan umpan balik dari peserta kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa masyarakat merasa kegiatan ini bermanfaat karena

memperkenalkan alternatif olahan kelor yang lebih disukai anak-anak. Sebagian besar peserta menyatakan akan mencoba membuat *cookies* kelor di rumah dengan bahan yang ada, bahkan ada yang mengusulkan untuk menjadikannya peluang usaha rumah tangga. Evaluasi juga menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi pangan bergizi untuk mencegah *stunting*.



Gambar 6. Hasil Kelcis (*kelor cookies*)

Dampak positif kegiatan ini terhadap mitra cukup signifikan. Secara kualitatif, masyarakat menjadi lebih sadar mengenai potensi kelor sebagai bahan pangan lokal yang kaya gizi. Kegiatan ini juga membuka wawasan masyarakat bahwa upaya pencegahan *stunting* tidak hanya terbatas pada pemberian suplemen atau makanan instan, tetapi juga dapat dilakukan melalui pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar. Secara kuantitatif, berdasarkan hasil observasi dan wawancara setelah kegiatan, lebih dari 70% peserta menyatakan tertarik untuk menjadikan *cookies* kelor sebagai kudapan keluarga. (Putri *et al.*, 2023)

Meskipun kegiatan berjalan lancar, beberapa kendala ditemukan di lapangan yakni, keterbatasan alat pemanggang menjadi hambatan bagi sebagian masyarakat untuk langsung mempraktikkan pembuatan *cookies* di rumah, harga bahan tambahan seperti margarin dan gula dianggap relatif mahal bagi sebagian keluarga, sehingga menimbulkan kekhawatiran keberlanjutan praktik ini. (Siregar *et al.*, 2025)

Secara keseluruhan, kegiatan demonstrasi pembuatan cookies kelor terbukti memberikan manfaat nyata bagi masyarakat mitra dalam upaya pencegahan *stunting*. Kegiatan ini tidak hanya menambah pengetahuan, tetapi juga mendorong kemandirian masyarakat dalam mengolah bahan lokal bergizi tinggi. Meski terdapat kendala teknis dan ekonomi, kegiatan ini berpotensi berlanjut dan berkembang menjadi praktik pangan fungsional yang dapat mendukung ketahanan pangan sekaligus pencegahan *stunting* di tingkat rumah tangga.

Simpulan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan cemilan sehat *cookies* berbahan dasar daun kelor dalam program pengabdian masyarakat ini telah mencapai sasaran yang ditetapkan. Kegiatan ini secara kualitatif berhasil meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal bergizi.

Secara kuantitatif, hasil evaluasi menunjukkan bahwa lebih dari 80% peserta mampu memahami prosedur pembuatan *cookies* kelor secara tepat. Dengan demikian, *cookies* kelor tidak hanya relevan sebagai inovasi pangan fungsional di tingkat rumah tangga, tetapi juga memiliki potensi pengembangan lebih lanjut sebagai produk usaha mikro berbasis kearifan lokal yang bernilai gizi dan ekonomi

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pimpinan Universitas Widya Nusantara beserta jajaran, dosen pembimbing lapangan yang dengan penuh kesabaran memberikan arahan dan bimbingan, pemerintah Kelurahan Ganti beserta perangkatnya yang telah memberikan dukungan dan fasilitas, serta masyarakat RW 04 RT 01 dan RT 02 yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap kegiatan

Referensi

- Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tengah. (2024, December 13). *Statistik kesejahteraan rakyat Provinsi Sulawesi Tengah 2024* (No. 4101002.72; No. Publikasi 72000.24044). BPS Provinsi Sulawesi Tengah.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Buku saku hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) tingkat nasional, provinsi, dan kabupaten/kota tahun 2022*. Kementerian Kesehatan RI.
- Maksum, T. S., Arsad, N., & Puluhulawa, L. E. (2025). Pelatihan pembuatan cookies daun kelor dengan substitusi tepung kacang hijau: Solusi kreatif pencegahan stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4, 9–17.
- Maryuni. (2024). *Buku pintar cegah stunting* (A. Widi, Ed.). BFS Medika.
- Putri, M., Sari, E. J. M., & Fajri, M. A. (2023). Pelatihan pemanfaatan daun kelor sebagai cookies sehat peningkat gizi dan pencegahan stunting di Dusun Sudimoro, Timbulharjo, Bantul, Yogyakarta. *Edukasi dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 27–34. <https://doi.org/10.61179/epmas.v3i1.428>
- Sartika. (2022). *Ilmu kesehatan masyarakat*. Media Sahabat Cendekia.
- Siregar, I. F., Harahap, F. S., Lubis, N. A., Wahyuni, Y., & Batubara, M. S. (2025). Sosialisasi pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan fungsional berbahan dasar kelor di desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5, 442–446.
- UNICEF. (2023). *Levels and trends in child malnutrition* (Vol. 10, Issue 55s). UNICEF, World Health Organization, & World Bank Group. <https://data.unicef.org/resources/jme-report-2023/>
- Yusnita. (2022). *Dasar-dasar epidemiologi* (M. Sari, Ed.). PT Global Eksekutif Teknologi. <https://www.globaleksekitifteknologi.co.id>
- Zulfan, L. A., Rizki, I., Astuti, W., Fajar, L. M., Ranggawan, M., Lestari, W., Muhammad, R., Zarafi, Z., Kamal, R., Ibriyani, M., Anggun, B., Putri, R. C., Zufia, N., & Rosa, A. (2025). Pangan lokal daun kelor sebagai upaya pencegahan stunting di Desa Banjar Sari: Guidance and training in making cookies based on local food, moringa leaves as an effort to prevent stunting in Banjar Sari Village. *Jurnal Wicara Desa*, 3(2), 267–277.