

## *Innovation of Moringa Leaves into Pudding as Healthy and Nutritious Dessert*

### **Inovasi Daun Kelor Menjadi Pudding sebagai Hidangan Penutup yang Sehat dan Bergizi**

<sup>1</sup>Nur Halim, <sup>2</sup>Mohamad Iqbal Riski A. Danial, <sup>3</sup>Herawan Hisanan, <sup>4</sup>Agus Syam, <sup>5</sup>Muhammad Jufri.

<sup>1,4,5</sup>Jurusan Bisnis dan Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

<sup>3</sup>Jurusan Teknologi Pendidikan, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Makassar

#### ARTICLE INFO

##### Article History

Received: May 02, 2025

Accepted: June 05, 2025

Published: June 09, 2025

##### Corresponding author:

Email: [nur.halim@unm.ac.id](mailto:nur.halim@unm.ac.id)

DOI: <https://doi.org/10.61220/sipakatau>

Copyright © 2024 The Authors



This is an open access article under the  
CC BY-SA license

#### ABSTRACT

*Local food innovation based on natural ingredients is increasingly needed to support people's healthy lifestyles. One of the great potentials that has not been exploited optimally is Moringa oleifera leaves, which are known to have high nutritional content such as protein, calcium, vitamin A and antioxidants. This research aims to develop an innovative product in the form of Moripudding, namely a healthy and nutritious pudding made from Moringa leaves, as an alternative dessert that is not only delicious, but also healthy. The method used in this research was to carry out trials through several friends with the optimal composition of Moringa leaves, low-fat milk, gelatin, and natural sweeteners such as honey, as well as organoleptic tests on taste, texture, aroma and color. Initial results show that Moripudding was well received by the panelists, with an average score above 80% for all aspects of the sensory assessment. Apart from that, nutritional content tests show that Moripudding has superior nutritional value compared to conventional pudding, especially in protein and vitamin A levels. This product also has the potential to be developed commercially because the raw material for Moringa leaves is easy to obtain and cheap. With the presence of Moripudding, it is hoped that people will be more open to consuming healthy food based on local plants. This innovation not only supports a healthy lifestyle, but also encourages the use of local biological riches to create food products with high selling value.*

**Keywords:** moripudding, moringa leaves, food innovation, healthy pudding, nutrition

#### ABSTRAK

Inovasi pangan lokal berbasis bahan alami semakin dibutuhkan untuk menunjang pola hidup sehat masyarakat. Salah satu potensi besar yang belum banyak dimanfaatkan secara maksimal adalah daun kelor Moringa oleifera, yang dikenal memiliki kandungan gizi tinggi seperti protein, kalsium, vitamin A, dan antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk inovatif berupa Moripudding, yaitu puding sehat dan bergizi dengan bahan dasar daun kelor, sebagai alternatif hidangan penutup yang tidak hanya lezat, tetapi juga menyehatkan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah melakukan uji coba melalui beberapa teman dengan komposisi optimal antara daun kelor, susu rendah lemak, agar-agar, dan pemanis alami seperti madu, serta uji organoleptik terhadap rasa, tekstur, aroma, dan warna. Hasil awal menunjukkan bahwa Moripudding mampu diterima dengan baik oleh penguji, dengan skor rata-rata di atas 80% untuk semua aspek penilaian sensorik. Selain itu, menunjukkan bahwa Moripudding memiliki nilai nutrisi yang unggul dibanding puding konvensional, khususnya pada kadar protein dan vitamin A. Produk ini juga berpotensi dikembangkan secara komersial karena bahan baku daun kelor mudah didapat dan murah. Dengan hadirnya Moripudding, diharapkan masyarakat dapat lebih terbuka terhadap konsumsi pangan sehat berbasis tanaman lokal. Inovasi ini bukan hanya mendukung gaya hidup sehat, tetapi juga mendorong pemanfaatan kekayaan hayati lokal untuk menciptakan produk pangan yang bernilai jual tinggi.

**Kata kunci:** moripudding, daun kelor, inovasi pangan, puding sehat, gizi

## 1. PENDAHULUAN

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) banyak ditemukan di Indonesia dan dapat tumbuh sepanjang tahun tanpa tergantung pada musim. Tanaman ini juga dapat beradaptasi dengan berbagai jenis iklim. Di beberapa wilayah, kelor sering dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi. Selain itu, kelor memiliki berbagai manfaat, seperti sebagai sumber makanan bergizi, bahan herbal, kosmetik alami, serta berperan dalam pelestarian lingkungan, konservasi, penyerapan karbon, penyedia minyak nabati, dan energi terbarukan (Idawati Trisno 2021).

Pemanfaatan daun kelor di Indonesia masih cukup terbatas. Sebagian orang mengonsumsinya sebagai bahan makanan, sementara yang lainnya membiarkannya tumbuh liar di kebun. Daun kelor sudah cukup dikenal di masyarakat. Berdasarkan berbagai penelitian, daun ini memiliki banyak manfaat bagi tubuh, seperti menjadi sumber makanan bergizi yang kaya akan vitamin A, B, C, serta mengandung protein dan mineral. Kelor *Moringa oleifera* adalah tanaman tropis yang mudah tumbuh di berbagai jenis tanah tanpa memerlukan perawatan yang rumit. Tanaman ini juga memiliki ketahanan yang lebih baik terhadap kekeringan dibandingkan tanaman lainnya. Karena sifat-sifat tersebut, kelor dapat tumbuh di berbagai daerah, terutama di wilayah pinggiran, sehingga bisa dimanfaatkan secara lebih luas (R Ariyansari 2023).

Daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional, namun penggunaannya dalam makanan selama ini masih terbatas pada olahan sayuran, yang dapat terasa monoton jika dikonsumsi terlalu sering. Banyak masyarakat yang ingin mengembangkan kelor menjadi bahan pangan fungsional yang lebih variatif. Selain itu, berbagai bagian tanaman kelor kaya akan nutrisi dan memiliki manfaat di berbagai bidang, seperti pangan, kesehatan, kecantikan, dan lingkungan. Oleh karena itu, kelor sering disebut sebagai pohon kehidupan (Sande H 2020).

Kelor adalah tanaman yang mudah didapat dengan biaya terjangkau dan efektif dalam memperbaiki kondisi gizi anak-anak secara cepat. Umumnya, masyarakat hanya memanfaatkan kelor sebagai pelengkap dalam hidangan sehari-hari, seperti direbus atau ditumis. Padahal, meskipun kelor memiliki banyak khasiat, pemanfaatannya di Indonesia masih tergolong rendah. Daun kelor sebenarnya bisa diolah menjadi berbagai produk makanan dan minuman bernilai ekonomi tinggi, seperti puding kelor, nugget kelor, es krim kelor, teh kelor, stik kelor, dan lain sebagainya (Eriyaha 2023).

Moripudding memiliki banyak keunggulan dari segi gizi dan inovasi, terdapat beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan. Salah satu kekurangan utama adalah rasa dan aroma khas daun kelor yang cukup kuat, sehingga tidak semua konsumen dapat langsung menerima cita rasanya, terutama bagi yang belum terbiasa mengonsumsi olahan daun kelor. Ini menjadi salah satu tantangan dalam proses penerimaan pasar yang lebih luas. Selain itu, tekstur daun kelor yang cenderung berserat halus juga dapat memengaruhi kelembutan puding jika proses penyaringan atau pengolahan tidak dilakukan secara optimal. Di sisi lain, ketersediaan daun kelor segar yang konsisten dalam jumlah besar juga bisa menjadi kendala produksi skala besar, terutama di wilayah perkotaan atau saat musim tertentu (Fachrial et al 2019).

Dari segi visual, warna hijau alami dari daun kelor mungkin kurang menarik bagi sebagian konsumen yang terbiasa dengan puding berwarna cerah atau transparan. Terakhir, informasi kandungan gizi yang lebih detail dan uji laboratorium secara menyeluruh masih dibutuhkan agar produk ini mendapatkan kepercayaan tinggi dari konsumen yang peduli terhadap aspek kesehatan dan keamanan pangan (Inayah et al 2024).

Tanaman ini memiliki kemampuan beradaptasi di berbagai kondisi lingkungan, baik di daerah dengan musim kering berkepanjangan maupun di wilayah dengan curah hujan tahunan. Kelor tumbuh dengan baik di tanah berjenis lempung atau liat yang kering, sehingga mudah dibudidayakan di berbagai lokasi. Dikenal dengan sebutan The Miracle Tree atau pohon ajaib, kelor memiliki manfaat alami sebagai sumber nutrisi sekaligus berfungsi sebagai tanaman obat (Roedy & Witjoro 2024).

Daun (*Moringa oleifera*) sering dimanfaatkan untuk keperluan pengobatan serta sebagai sumber nutrisi bagi manusia. Kandungan antioksidan dan berbagai nutrisi di dalamnya menjadikannya bermanfaat, terutama bagi masyarakat di negara berkembang yang sering mengalami kekurangan gizi. Selain itu, daun ini telah digunakan dalam pengobatan berbagai penyakit, seperti malaria, demam tifoid, hipertensi, dan diabetes (Ola 2020).

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, pemanfaatan daun kelor sebagai tanaman obat semakin mendapat pengakuan di kalangan masyarakat. Daun kelor diketahui memiliki kandungan antioksidan dan nutrisi yang sangat tinggi, bahkan melampaui banyak jenis tanaman lain. Meski demikian, pemahaman masyarakat tentang cara pengolahan dan pemanfaatan daun kelor secara maksimal masih terbatas (Mulyana et al 2022).

Masyarakat mengenai manfaat daun kelor sebagai alternatif pengobatan alami disebabkan oleh kurangnya edukasi yang tersedia. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini diselenggarakan untuk memperkenalkan kepada warga tentang cara daun kelor menjadi puding yang sehat dan bergizi, sehingga bisa menjadi pilihan camilan sehat bagi keluarga. Selain sebagai upaya peningkatan gizi, program ini juga bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui inovasi dan penerapan teknik pengolahan makanan. Pelatihan yang diberikan mencakup tidak hanya proses pembuatan puding kelor yang menarik, tetapi juga strategi pengemasan produk serta penjelasan mengenai kandungan dan khasiat daun kelor. Inti dari kegiatan ini adalah optimalisasi

pemanfaatan kelor serta peningkatan kualitas gizi masyarakat lewat pengenalan produk camilan yang sehat (Roedy & Witjoro 2024).

## 2. METODE

Metode penelitian ini mencakup berbagai aspek untuk memastikan bahwa inovasi puding daun kelor diterima dengan baik oleh masyarakat dan memberikan nilai gizi yang optimal. Dalam kegiatan pengabdian, penting untuk menawarkan inovasi yang dapat menyelesaikan masalah yang ada. Hal baru dapat menggantikan yang lama, dan dengan adanya ide inovatif, masalah dapat diatasi dengan lebih efisien. Terutama dalam konteks produk, jika produk lama tidak laku, inovasi perlu dilakukan untuk mengembalikan minat masyarakat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama satu minggu di Kelurahan Tidung, Kecamatan Rapoccini, Kota Makassar.

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui pendampingan dan bimbingan kepada saya mengenai cara pembuatan Puding Daun Kelor. Adapun langkah-langkah dalam pembuatan puding tersebut adalah sebagai berikut:

### 2.1 Alat

Adapun alat yang digunakan pada pembuatan Pudding daun Kelor yang terbuat dari bahan dasar daun kelor adalah sebagai berikut:

No.	Peralatan	Gambar
1.	Baskom	
2.	Panci	

3.	Blender Mini	
4.	Sendok	
5.	Saringan	
6.	Cup Pudding & sendok pudding	

## 2.2 Bahan

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan Pudding Kelor yang terbuat dari bahan dasar Daun Kelor adalah sebagai berikut:

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1.	Daun Kelor	5 batang Daun Kelor	
2.	Agar-agar	2 bungkus agar-agar plan	
3.	Gula	5 sendok makan	
4.	Susu Full Cream	448 ml	

5.	Air	3 gelas	
6.	Fla Bubuk Instan	600 gram	

### 2.3 Cara Pembuatan Pudding Kelor

No.	Cara Kerja
1.	Pisahkan batang kelor dan Daun.
2.	Setelah di pisah batang dan daun daun kelor di cuci bersih.
3.	Kemudia di rebus untuk menghilangkan rasa aroma dari daun kelor itu.
4.	Setalah di rebus kemudian di diam selama 5 menit agar daun kelor itu dingin.
5.	Setalah sudah dingin kemudian di di blender hingga daun kelor itu hancur.
6.	Kalau sudah hancur kemmudia di saring untuk memisahkan air dan ampas daun kelor itu.
7.	Setalah di pisahkan daun dan ampas tersebut.
8.	Pertama taruhlah 2 agar-agar plan kedalam panci tersebut.
9.	Habis agar-agra plan masukan 5 sendok makan gula ke dalam panci.
10.	Dan jangan lupa taruh air sebanyak 3 gelas air kedalam panci.
11.	Adduk hingga semuanya merata kemudia masukaan susu full cream 448ml ke dalam panci aduh sedikit setelah semuanya merata.
12.	Kasih naik ke kompor dan kecilkan api tersebut untuk di masak. Adduk pelan-pelan hingga mendidih.
13.	Dan terakhir masukan air dari daun kelor yang sudah disaring dan adduk kembali dan semuanya merata.

14.	Setelah semuanya sudah masak angkat dan diam selama 3menit .
15.	Habis itu di takar agar semuanya seimbang. Jadi saya pakai sendok sup 1 wadah berisi 4sendok sup.
16.	Jika semuanya sudah saya mendapatkan 6 wadah cup pudding tersebut.

## 2.4 Cara Pembuatan Fla Pudding Daun Kelor

No.	Cara Kerja
1.	Buka kemas fla bubuk instan.
2.	Kemudian Panaskan air sebanyak 2 gelas.
3.	Setelah sudah mendidih tuangkan ke dalam wadah yang sudah ada fla bubuk instan tersebut kemudia di aduk sampai benar-benar telah menjadi Fla.

Hasil dari pembuatan pudding kelor



4.



## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan Puding daun kelor saya telah berhasil menemukan resep dengan takaran yang pas dalam membuat satu produk pudding kelor dengan perhitungan nutrisi yang baik dikonsumsi untuk masyarakat dalam memenuhi kebutuhan nutrisinya yang diperoleh dari Daun kelor segar. Selain rasa yang pas pudding daun kelor juga memiliki tampilan produk yang menarik mulai dari pemberian fla vanila yang pemberian nama usaha yang digunakan.

Fla vanila yang enak bisa diperoleh hasil yang sesuai serta teknik pembuatan fla sangat enak saya pembelajaran dan pengalaman yang positif. Selain itu keberhasilan pembuatan produk ini juga meningkatkan jiwa bisnis dan kewirausahaan saya dalam membuat suatu bisnis yang dapat bermanfaat bagi Masyarakat luas mulai dari konsumen hingga petani lokal untuk peningkatan ekonomi dan pemberdayaan petani lokal dengan menggunakan sayur-sayuran lokal yang kaya nutrisi. Manfaat usaha ini merupakan wujud nyata dalam pengimplementasian hasil berpikir kreatif dan inovatif dalam mengembangkan daun kelor khas daerah yang kemudian diolah menjadi ide bisnis olahan makan bergizi buah daun kelor yang bermanfaat untuk Kesehatan.

Sebagai bagian dari proses pengembangan inovasi, dilakukan uji coba terhadap produk moripudding yang merupakan olahan pudding berbahan dasar daun kelor. Uji coba ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap rasa, tekstur, aroma, dan tampilan produk, sekaligus mengamati proses pembuatan yang tepat agar menghasilkan pudding yang sehat, bergizi, dan menarik sebagai hidangan penutup.

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

Puding daun kelor merupakan inovasi kuliner yang bernilai gizi tinggi dan memiliki potensi besar sebagai hidangan penutup sehat. Dengan kandungan nutrisi seperti protein, vitamin, dan antioksidan, puding ini dapat menjadi alternatif camilan yang menyehatkan. Selain manfaat kesehatannya, produk ini juga membuka peluang usaha baru di bidang kuliner dengan daya tarik unik.

Berdasarkan hasil penelitian, puding daun kelor diterima dengan baik oleh masyarakat, baik dari segi rasa maupun manfaatnya. Dengan strategi pemasaran yang tepat, inovasi ini berpotensi berkembang dan memiliki nilai jual yang tinggi di pasar makanan sehat. Program ini bertujuan untuk memanfaatkan daun kelor dalam pembuatan puding sebagai makanan pencuci mulut yang sehat dan bergizi, yang dapat merangsang kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam dunia kewirausahaan. Selain itu, program ini memberikan peluang bagi mahasiswa untuk memperluas wawasan kewirausahaan mereka serta mendorong semangat berbisnis melalui pengembangan produk berbasis bahan alami.

#### 5. UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih tidak lupa kami sampaikan kepada semua kalangan yang telah membantu dalam menyelesaikan serta membantu dalam proses pengabdian.

#### REFERENSI

- Darmawan. (2024). produksi dan pemasaran pudding dengan penambahan daun kelor (mooringan oliefer). frisca rahadiantanim
- Eriyahma, A. (2023). Upaya Pemanfaatan Daun Kelor: Pudding Daun Kelor untuk Mencegah Stunting. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 03(02), 45–49.
- Eriyahma, A. (2023). Upaya Pemanfaatan Daun Kelor: Pudding Daun Kelor untuk Mencegah Stunting. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 03(02), 45–49.
- Fachrial, E., Harmileni, & Anggraini, S. (2019). Pengantar Teknik Laboratorium Mikrobiologi dan Pengenalan Bakteri Asam Laktat. In Unpri Press.
- Inayah, A. N., Rukmelia, Safri, E. P., Sulfika, Haryono, I., Astrini, Padapi, & Arsyad, M. (2024). Kata kunci: daun kelor., 12(3).
- Mulyana, D., Listiana, E., Lestary, D., & Bintari, V. I. (2022). Teh Daun Kelor Sebagai Inovasi Dan Peningkatan Nutrisi Pangan Khas Indonesia. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(1), 95–100. <https://doi.org/10.33366/japi.v7i1.2987>
- Ola, A. T. R. (2020). Identifikasi Senyawa yang Terkandung pada Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera). *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(2), 63–70.
- Roedy, E., & Witjoro, A. (2024). Inovasi Olahan Daun Kelor : Puding Bernutrisi untuk Ide Kreatif Masyarakat Sumber Waras. 3(4), 392–400.
- Sains, J. (2025). Uji Mutu Sensori dan Nutrisi dari Produk Puding Berbahan Dasar Rumput Laut Sensory and Nutritional Quality Test of Seaweed-Based Puding Products. <https://doi.org/10.33772/jsipi.v9i2.1227>
- Idawati Trisno. (2021). Pengaruh Pemberian Puding Daun Kelor (Moringa. Pengaruh Pemberian Puding, 18.
- luluk sutji. (2021). Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Sumber Pangan. *Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Sumber Pangan*, 31-42.
- Mulyana, D., Listiana, E., Lestary, D., & Bintari, V. I. (2022). Teh Daun Kelor Sebagai Inovasi Dan Peningkatan Nutrisi Pangan Khas Indonesia. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(1), 95–100. <https://doi.org/10.33366/japi.v7i1.2987>
- R,Ariansyari. (2023). pemanfaat daun kelor mrenjadi pudding sebagai hidangan penutup yang sehat dan bergizi. *Bantenese : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 15-25.
- Sande H. (2020). pemanfaat daun kelor menjadi hinggna yang lezat. *Bantenese : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 15-25.