

***Inovasi Pengolahan Remunggai (Moringa Oliefera) Menjadi Permen Jelly, Pendaftaran Hak Merek Dan Edukasi Digital Marketing Di Kelurahan Penggantungan***

***Innovation of Remunggai (Moringa Oliefera) Processing into Jelly Candy, Brand Rights Registration and Digital Marketing Education in Penggantungan Village***

**Janusi Waliamin<sup>1</sup>, Risnita Tri Utami<sup>2</sup>, Veny Puspita<sup>3</sup>, Ade Fitrah Putra Akhir<sup>4\*</sup>, Engga Jalaludin<sup>5</sup>, Parwito<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH, Bengkulu, Indonesia

<sup>5</sup>STIE Darunnajah, Jakarta, Indonesia

<sup>6</sup>Universitas Ratu Samban, Bengkulu, Indonesia

\*Email Korespondensi : [adefitrah.af@gmail.com](mailto:adefitrah.af@gmail.com)

**Abstract**

The corona virus (Covid-19) has spread to various parts of the world since December 2020. This virus has caused various impacts including death and a decline in the world economy. Covid 19 had a significant impact on society, such as household consumption or purchasing power which fell by 60%, causing the economy to fall quite deeply, in line with data from BPS which recorded that household consumption fell from 5.02% in the first quarter of 2019 to 2,84% in the first quarter of 2020. The community service program which is accommodated in Prof. Dr. Hazairin, SH is expected to be a solution in the midst of the Covid-19 pandemic. This service program aims to educate the public regarding the benefits of remunggai, processing remunggai into jelly candy and registering the rights to the penny jelly remunggai brand, namely amor, as well as educating the public about online marketing or digital marketing. The service program is carried out in Penggantungan Village which is one of the Villages that is close to Universitas Prof.. Dr. Hazairin, SH. The method used is the method of socialization, education, training and registration of trademark rights.

**Keywords:** Remunggai (Moringa oliefera), Kukerta-PPM, Masyarakat, digital maketing

**Abstrak**

Virus corona (Covid-19) telah menyebar ke berbagai belahan dunia sejak Desember 2020. Virus ini telah menyebabkan berbagai dampak diantaranya kematian dan menurunnya perekonomian dunia. Covid 19 memberikan dampak yang signifikan bagi masyarakat seperti konsumsi rumah tangga atau daya beli yang turun 60 % sehingga menyebabkan perekonomian jatuh cukup dalam, sejalan dengan data dari BPS yang mencatatkan bahwa konsumsi rumah tangga turun dari 5,02 % pada kuartal I 2019 ke 2,84 % pada kuartal I 2020. Program pengabdian kepada masyarakat yang diwadahi dalam Kuliah Kerja Nyata Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH diharapkan menjadi solusi di tengah pandemi covid-19 ini. Program pengabdian ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat terkait manfaat remunggai, mengolah remunggai menjadi permen jelly dan mendaftarkan hak merk pemen jelly remunggai yaitu amor, serta edukasi masyarakat tentang pemasaran secara online atau digital marketing. Program pengabdian dilaksanakan di Kelurahan Penggantungan yang merupakan salah satu Kelurahan yang berada dekat dengan Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH. Metode yang digunakan adalah metode sosialisasi, edukasi, pelatihan dan pendaftaran hak merek.

**Kata Kunci :** Remunggai (*Moringa oleifera*), Kukerta-PPM, Masyarakat, digital maketing

## PENDAHULUAN

Virus corona atau dikenal dengan covid-19 sejak Desember 2020 hingga sekarang masih mengancam kesehatan manusia di seluruh dunia (Ciotti et al., 2020). Oleh sebab itu, perlu adanya edukasi kepada masyarakat terkait menjaga kesehatan agar terhindar dari virus ini. Salah satu upaya dalam pencegahan penyebaran virus covid-19 yang direkomendasikan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia adalah dengan menerapkan protokol kesehatan 5 M yaitu mencuci tangan, menggunakan masker, menjaga jarak, menjauhi kerumunan dan mengurangi mobilitas (Alfarizi, 2021). Covid 19 memberikan dampak yang signifikan bagi masyarakat seperti konsumsi rumah tangga turun dari 5,02 % pada kuartal I 2019 ke 2,84 % pada kuartal I 2020. Pandemi covid 19 ini juga menimbulkan ketidak pastian ekonomi yang berkepanjangan sehingga investasi ikut melemah dan berdampak pada terhentinya usaha. Dengan adanya pandemic covid 19 ini juga menyebabkan Provinsi Bengkulu masih menempati posisi tertinggi setelah Banda Aceh dengan tingkat kemiskinan tertinggi di Pulau Sumatra (Puspita\* et al., 2022)

Dalam kegiatan pemberdayaan, masyarakat merupakan subjek tidak lagi diposisikan sebagai objek. Masyarakat merupakan komunitas yang memiliki potensi sesuai dengan kultur yang berkembang pada masyarakat tersebut (Pratama, 2019). Dalam mewujudkan pemberdayaan dimana masyarakat merupakan subjek, maka masyarakat memerlukan bimbingan khusus. Program Pengabdian Kepada Masyarakat yang diwadahi dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu (Kukerta Unihaz) merupakan salah satu upaya penyelesaian masalah berbasis kearifan lokal dengan melibatkan masyarakat dan pemerintah setempat.

Remunggai (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu tumbuhan yang banyak tumbuh di pesisir Bengkulu dan telah menjadi ikon Kota Bengkulu. Remunggai dapat dimanfaatkan mulai dari daun, batang, akar hingga bijinya (Krisnadi, 2015). Remunggai (*Moringa oleifera*) dikenal juga sebagai *The Miracle Tree*, karena mengandung anti oksidan, vitamin dan mineral ( Krisnadi, 2015; Singh et al., 2013). Remunggai juga berpotensi dalam mencegah kanker (Kusmardika, 2020). Selain itu, remunggai berpotensi sebagai bahan kosmetik, obat-obatan, bahan baku industri dan perbaikan lingkungan (Aminah et al., 2015;). Di dalam daun remunggai kering per 100 gram mengandung air 7,5%, kalori 205 gram, karbohidrat 38,2 gram, protein 27,1 gram, lemak 2,3 gram, serat 19,2 gram, kalsium 2003 mg, magnesium 368 mg, fosfor 204 mg, tembaga 0,6 mg, besi 28,2 mg, sulfur 870 mg, dan potassium 1324 mg (Haryadi, 2011). Berdasarkan hasil penelitian yang dilaporkan oleh (Tapriadi dan Jupriyono, 2018), daun remunggai dapat dibuat menjadi beberapa produk makanan olahan yang dapat meningkatkan penghasilan warga. Tanaman remunggai terutama daunnya sering dijadikan sebagai bahan dasar obat dan sayur. Beberapa bentuk olahan atau bentuk konsumsi remunggai adalah sisa air rebusan dari daun remunggai, jamu, teh, loloh sayur. Air rebusan daun remunggai tetap mengandung senyawa-senyawa yang aktif sebagai antioksidan dan beberapa vitamin larut dalam air. Selain itu juga daun remunggai (*Moringa oleifera*) banyak dimanfaatkan oleh masyarakat diantaranya sebagai sayuran, campuran pangan seperti biskuit, permen, yoghurt dan lain sebagainya (Diantoro et al., 2015; Kholis & Hadi, 2010; Rahmawati & Adi, 2016; Utami

& Marlinah, 2021; Utami & Waliamin, 2022; Zakaria et al., 2013; Belladona & Waliamin, 2021)

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan alternatif jalan keluar bagi permasalahan kesehatan dan perekonomian yang melanda masyarakat di masa pandemi yaitu pemanfaatan tanaman remunggai. Permasalahannya adalah bagaimana meningkatkan pengetahuan warga tentang tanaman remunggai dan manfaatnya, serta bagaimana meningkatkan keterampilan warga dalam membuat produk olahan berbahan baku remunggai untuk meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian warga di kecamatan Penggantungan.

### **METODE PELAKSANAAN**

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 17 April-17 Juni 2021 yang berlokasi di Kelurahan Penurunan, Kecamatan Gading Cempaka. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa sebanyak 30 orang untuk memberdayakan masyarakat dalam pengolahan remunggai dan pendaftaran hak merk. Tim pengabdian terlebih dahulu berkoordinasi dengan pemerintah setempat untuk sosialisasi program dalam memberdayakan masyarakat.

Program ini dilaksanakan melalui 4 tahap yaitu : (1) tahap pertama adalah edukasi remunggai, (2) tahap kedua adalah pengolahan permen jelly remunggai (moringa oliefera), (3) tahap ketiga adalah penjualan olahan remunggai secara offline dan online, dan (4) tahap keempat adalah pendaftaran hak merk olahan remunggai yaitu JAM

#### **Metode Edukasi**

Edukasi remunggai yaitu berupa memberikan informasi kepada warga Kelurahan Penggantungan yang dilakukan di Kantor Kelurahan Penggantungan. Edukasi ini berupa informasi apa itu remunggai, manfaat remunggai, kandungan nutrisi remunggai serta pemanfaatan remunggai sebagai olahan permen jelly. Olahan permen jelly remunggai berfungsi sebagai makanan fungsional yang dapat menjaga daya tahan tubuh dalam situasi pandemi covid-19.

#### **Metode Pengolahan Remunggai**

Remunggai telah banyak dimanfaatkan sebagai pangan fungsional yaitu dengan menambahkan serbuk remunggai ke dalam berbagai olahan makanan. Dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini, mahasiswa mengajarkan kepada masyarakat bagaimana mengolah permen jelly dengan menambahkan serbuk remunggai sehingga menjadi olahan yang bernilai ekonomis untuk menambah pendapatan keluarga, selain itu juga menjadi makanan fungsional yang bermanfaat dalam menjaga daya tahan tubuh masyarakat.

#### **Metode Penjualan**

Semenjak adanya covid-19 di Indonesia, penggunaan internet menjadi sangat tinggi. Hal ini dikarenakan jual beli secara daring atau online dinilai lebih higienis dan efektif untuk menghindari kerumunan sebagai sumber penyebaran virus covid-19. Mahasiswa akan melakukan pemasaran produk hasil olahan remunggai yaitu permen jelly dengan merek JAM dengan cara online atau digital marketing, menggunakan berbagai aplikasi seperti WhatsApp, Instagram, facebook selain itu penjualan juga dilakukan secara offline dengan cara menjangkau berbagai pihak, terutama orang terdekat untuk menikmati permen jelly remunggai (JAM) yang kaya akan manfaat untuk kesehatan.

### Metode Pendaftaran Hak Merk

Produk yang diolah dan dihasilkan, setelah dilakukan sosialisasi dan binaan terhadap kelompok mitra usaha, maka produk tersebut akan didaftarkan atas Hak Kekayaan Intelektualnya yaitu hak merek "JAM". Sehingga produk yang ada, telah sah di mata hukum atas milik kelompok mitra usaha. Pendaftaran Hak Kekayaan Intelektual akan dilakukan di sentra HaKi milik Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH yang sudah bekerja sama dengan Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, dan berlokasi di Gedung Pascasarjana Fakultas Hukum, Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Kukerta-PPM, yaitu di kelurahan Penggantungan kecamatan ratu Samban kota Bengkulu. Kegiatan pertama yang dilakukan oleh peserta Kukerta adalah memberikan pengetahuan dengan cara sosialisasi tentang remunggai (*moringa oliefera*) kepada warga masyarakat sekitar yang menjadi lokasi sasaran seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi Tentang Remunggai (*moringa oliefera*)

### Pengolahan Remunggai

Produk olahan yang menjadi prioritas pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Penggantungan ini yaitu permen jelly remunggai (*Moringa oleifera*). Permasalahan yang dihadapi masyarakat Kelurahan Penurunan dalam pengolahan cookies adalah mereka belum mengetahui bahan baku utama pembuatan permen jelly remunggai (*Moringa oleifera*), cara pengolahannya, serta bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan permen jelly remunggai (*Moringa oleifera*). Permasalahan lainnya sebagian warga tidak memiliki usaha dan warga yang memiliki usaha belum terdaftar UMKM-nya. Warga sasaran diberikan pelatihan khusus cara membuat produk olahan dan juga diberikan informasi mengenai kandungan yang terdapat pada produk olahan. Pengolahan permen jelly remunggai (*Moringa oleifera*) merupakan inovasi baru yang masih jarang dimanfaatkan.

Kegiatan ini dilakukan di kantor kelurahan Penggantungan bersama warga yang telah diundang. Pembuatan produk ini mudah dan peralatan yang digunakan relatif sederhana dan rendah modal. Tujuan pelatihan pembuatan produk ini adalah untuk meningkatkan keterampilan warga sasaran dalam mensejahterakan keluarga dalam hal kesehatan dan ekonomi, sehingga dapat menjadi salah satu alternatif dalam menghadapi masa pandemi *Covid-19*. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan permen jelly remunggai sebagai berikut : bubuk remunggai, gula, gelatin, asam sitrat, dan air es. Adapun cara membuat permen jelly, masukan gelatin, bubuk remunggai dan perasa makanan kedalam air es aduk hingga tercampur rata, selanjutnya masak dengan api sedang hingga mendidih, setelah masak masukan kedalam cetakan dan tunggu sampai dingin terlihat seperti pada gambar 2.



Gambar 2. Pengolahan permen jelly remunggai (*moringa oleifera*)

Produk yang sudah jadi kemudian akan di kemas ke dalam toples, diberi merek (JAM) dan siap untuk dipasarkan.

### Pendaftaran Hak Merek

Mahasiswa membantu UMKM yang terdapat di Kelurahan Penggantung dalam pendaftaran Hak Kekayaan Intelektual yaitu hak merk (JAM). hak kekayaan intelektual adalah hak yang timbul dari hasil olah pikir manusia menghasilkan suatu produk atau proses yang ekonomis hasil suatu kreatifitas intelektual, serta hak untuk memperoleh perlindungan secara hukum atas kekayaan intelektual sesuai dengan peraturan perundang-undangan di bidang HKI, seperti UU Hak Cipta, Paten, Desain Industri, Rahasia Dagang, Varitas Tanaman, Sirkuit terpadu dan Merek (Eddy Damian, 2014:1). Ada beberapa persyaratan yang harus dilengkapi, yaitu: surat pernyataan umkm dari Dinas Koperasi, surat pernyataan Disperindag Provinsi, surat izin usaha, stiker merek (JAM) ukuran 9x9 cm dan tanda tangan digital penanggung jawab UMKM. Semua berkas diserahkan ke kemenkumham untuk proses lebih lanjut. Setelah diproses di kemenkumham sekitar 2-3 hari akan dikeluarkan formulir yang menyatakan bahwa merek (JAM) sudah terdaftar menjadi Hak Kekayaan Intelektual atau dipatenkan. Seperti pada Gambar 3.

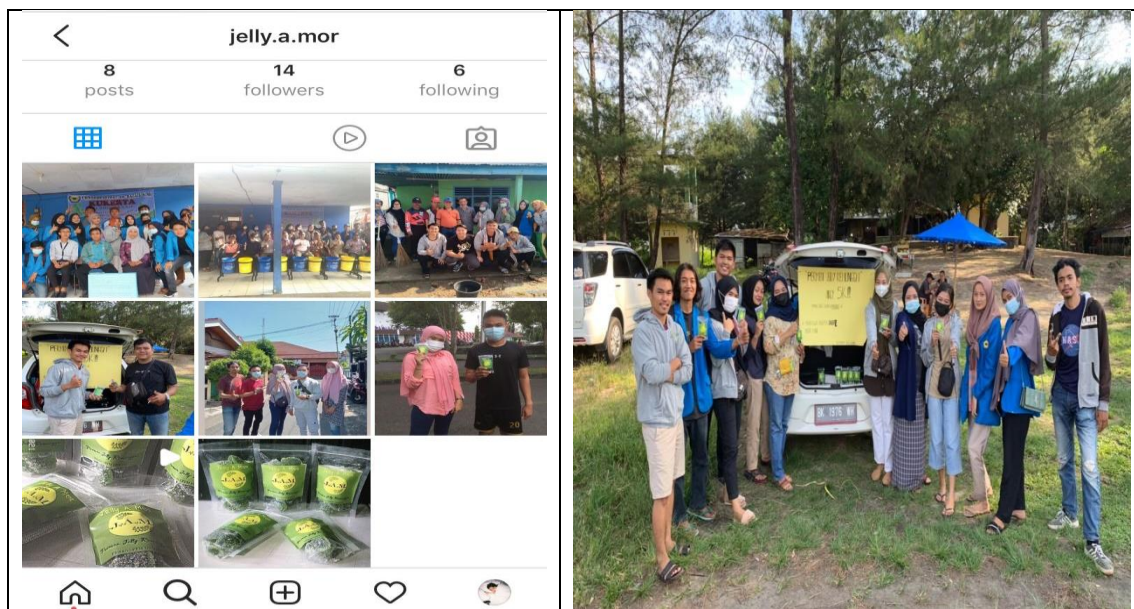
FORMULIR PERMOHONAN PENDAFTARAN MEREK INDONESIA APPLICATION FORM OF INDOONESIAN TRADEMARK REGISTRATION			
<b>Data Permohonan (Application)</b>			
Nomor Transaksi	: IPT2021100303	Asal Permohonan	: Bengkulu
Nomor Permohonan	: D212021047293	Tipe Permohonan	: Merek Dagang
Number of Application		Type of Application	
Tanggal Penerimaan	: 2021-07-15 10:15:03	Jenis Permohonan	: Usaha Mikro dan Usaha Kecil
Receipt Date		Sub Type of Application	
<b>Data Merek (Description of Mark)</b>			
Tipe Merek	: Merek Kata dan Lukisan	Etiket Gambar/Label Merek	
Type of Mark		Image of Mark	
Nama Merek	: JAM JELLY AMOR		
Name of Mark			
Deskripsi	: JAM SINGKATAN DARI JELLY AMOR	Permen Jelly Remunggal	
Description		Etiqueta (EPK) (Optional)	
Warna	: HITAM, MERAH DAN HIJAU		
Colors			
Terjemahan	: Tidak Ada Terjemahan		
Translation			
Transliterasi/Pengucapan			
Transliteration			
Disclaimers			
Disclaimers			
<b>Data Pemohon (Applicant)</b>			

Gambar 3. Hak Kekayaan Intelektual Merek JAM

### Pejualan

Pada tahap ini, warga dikenalkan beberapa jenis kemasan yang memungkinkan digunakan untuk produk yang dibuat. Untuk mencapai tujuan ekonomis dari kegiatan pengabdian ini, mitra pengabdian dikenalkan konsep pemasaran. Manajemen pemasaran adalah proses perencanaan dan penerapan desain, penetapan harga, promosi, dan distribusi ide, produk, dan layanan untuk menciptakan pertukaran yang memuaskan individu atau organisasi (Djaslim, 2015). Menurut (Fandy Tjiptono dan Gregorius, 2012) tujuan pemasaran adalah untuk membangun, mengembangkan dan membangun hubungan pelanggan dari waktu ke waktu sehingga masing-masing pihak dapat bertemu Materi ini dipaparkan secara sederhana agar lebih mudah dimengerti oleh warga mitra. Alasan pengenalan

konsep pemasaran adalah agar warga mengetahui dan menentukan strategi yang pemasaran untuk mencapai target penjualan yang diinginkan. Pemasaran produk dimasa pandemi covid-19 dilakukan secara digital marketing atau secara online, produk olahan dipromosikan melalui media sosial seperti facebook, instagram, whatsapp dan juga pemasaran dilakukan secara offline atau pemasaran langsung. Seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Pemasaran permen jelly remunggai

Pasca kegiatan, warga memiliki produk layak jual berupa permen jelly remunggai yang telah diberi kemasan dan merek. Selain kemampuan menghasilkan produk, warga juga memiliki pengetahuan tentang pemasaran produk secara digital atau online yang memudahkan warga dalam mempromosikan produk yang dihasilkan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat ini telah menjadikan warga di Kecamatan Penggantung memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah produk olahan berbahan baku tanaman remunggai. Kegiatan ini dapat menjadi ladang bisnis yang dapat membantu keuangan keluarga serta meningkatkan kesehatan serta kesejahteraan warga. Keterampilan ini diharapkan dapat menjadi modal warga untuk lebih kreatif dalam menghadapi masa pandemi covid. Saran yang dapat disampaikan adalah perlu adanya keberlanjutan program dan kerjasama dengan berbagai instansi terkait guna membantu warga memasarkan produknya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu yang telah mendanai kegiatan ini, mahasiswa kukerta periode XXXI, dan mitra yang terlibat dalam melaksanakan pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- A Dudi Krisnadi 2015, 'Kelor Super Nutrisi', Gerakan Swadaya Masyarakat Penanaman dan Pemanfaatan Tanaman Kelor Dalam rangka mendukung Gerakan Nasional Sadar Gizi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Alfarizi, Thafsin. (2021). 5 M di Masa Pandemi COVID-19 di Indonesia, (<http://www.padk.kemkes.go.id/article/read/2021/02/01/46/5-m-dimasapandemi-covid-19-di-indonesia.html>, diakses 30 Maret 2021).
- Aminah, S., T. Ramadhan dan M. Yanis. 2015. Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2) : 35-44.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., & Gilani, A. H. (2007). *Moringa oleifera*: A Food Plant with Multiple Medicinal Uses. *Phytotherapy Research*, 21(4), 17-25. <https://doi.org/10.1002/ptr2023>
- Ciotti, M., Ciccozzi, M., Terrinoni, A., Jiang, W.-C., Wang, C.-B., & Bernardini, S. (2020). The COVID-19 pandemic. *Critical Reviews in Clinical Laboratory Sciences*, 0(0), 1-24. <https://doi.org/10.1080/10408363.2020.1783198>
- Damian, Eddy. 2014. *Hukum Hak Cipta UUHC No. 19 Tahun 2002*. Bandung: Alumni.
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), no. 1: 59-66. Diakses dari <http://jurnal.yudharta.ac.id/category/jurnal-teknologipangan/>
- Djaslim Saladin, 2015. *Intisari Pemasaran dan Unsur-unsur Pemasaran*, cetakan keempat. Bandung: Linda Karya
- Fandy Tjiptono dan Gregorius Chandra. 2012. *Service, Quality Satisfaction*. Jogjakarta: Andi Offset
- Haryadi, N. K. 2011. *Kelor Herbal Multikhasiat*. Penerbit Delta Media: Solo
- Kholis, N., & Hadi, F. (2010). Pengujian Bioassay Biskuit Balita Yang Disuplementasi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Model Tikus Malnutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(3), 144-151. Diakses dari <http://jtp.ub.ac.id>
- Kusmardika, D. A. (2020). Potensi aktivitas antioksidan daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam pencegahan kanker. *Journal of Health Science and Physiotherapy*, 2(1), 46-50.
- Pratama, D. (2019). Intervensi Fisioterapi Pada Kasus Osteoarthritis Genu Di RSPAD Gatot Soebroto. *Jurnal Sosial Humaniora Terapan* Volume 1 No.2, Januari-Juni 2019. <http://journal.vokasi.ui.ac.id/index.php/jsht/article/download/55/30>

- Rahmawati PS dan Adi AC. 2016. Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*. 11(1):86-93.
- Singh S, Pai DR, Yuhhui C (2013). Diabetic foot ulcer-diagnosis and management. *Clinical Research on Foot and Ankle*, 1(3): 120.
- Tapriadi, & Jupriyono. (2018). Pemanfaatan daun kelor sebagai jajanan sehat dalam rangka pemberdayaan masyarakat Kelurahan Bareng di Kota Malang. *Jurnal Idaman*, 2(1), 27-29.
- Utami, R. T., & Marlinah. (2021). *Moringa oleifera L . sebagai Solusi Sosioekonomi dan Kesehatan Masyarakat dalam Menghadapi Pandemi Covid-19 di Bengkulu. Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 63-71.
- Utami, R. T., & Waliamin, J. (2022). *Pemberdayaan Masyarakat dan Pendaftaran Hak Merk Olahan Moringa oleifera Menjadi Cookies Remunggai ( Morcis )* . 5, 123-129.
- Alfarizi, T. (2021). *5 M DIMASA PANDEMI COVID 19 DI INDONESIA*. <Http://Www.Padk.Kemkes.Go.Id/Article/Read/2021/02/01/46/5-m-Dimasa-Pandemi-Covid-19-Di-Indonesia.Html>.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* ). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35-44.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., & Gilani, A. H. (2007). *Moringa oleifera: A Food Plant with Multiple Medicinal Uses. Phytotherapy Research*, 21(4), 17-25. <https://doi.org/10.1002/ptr2023>
- Belladonna, M., & Waliamin, J. (2021). Pemanfaatan *Moringa oleifera* sebagai Produk Olahan Sehat dan Bernilai Ekonomis bagi Masyarakat di Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu di Tengah Pandemi Covid-19. *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.32663/abdihaz.v3i1.1431>
- Ciotti, M., Ciccozzi, M., Terrinoni, A., Jiang, W.-C., Wang, C.-B., & Bernardini, S. (2020). The COVID-19 pandemic. *Critical Reviews in Clinical Laboratory Sciences*, 0(0), 1-24. <https://doi.org/10.1080/10408363.2020.1783198>
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.469>
- Kholis, N., & Hadi, F. (2010). Pengujian Bioassay Biskuit Balita yang Disuplementasi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Model Tikus Malnutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(3), 144-151.
- Krisnadi, A. D. (2015). Kelor Super Nutrisi. In *kelorina.com*.
- Kusmardika, D. A. (2020). Potensi Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Pencegahan Kanker. *Journal of Health Science and Physiotherapy*, 2(1), 46-50. <https://doi.org/10.35893/jhsp.v2i1.33>

- Pratama, D. (2019). Gerakan Desa Sadar Wisata: Pengabdian Pada Masyarakat Desa Penyak Kabupaten Bangka Tengah. *Al-Quwwah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 49-74.
- Puspita\*, V., Safrianti, S., & Waliamin, J. (2022). Sosialisasi pencegahan stunting dengan memanfaatkan tanaman remunggai guna menyiapkan sumber daya manusia unggul di Kelurahan Panorama Kota Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Humanity and Medicine*, 3(2), 125-136. <https://doi.org/10.32539/Hummed.V3I2.80>
- Rahmawati, P., & Adi, A. (2016). Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86-93.
- Singh, R. S. G., Negi, P. S., & Radha, C. (2013). Phenolic composition, antioxidant and antimicrobial activities of free and bound phenolic extracts of *Moringa oleifera* seed flour. *Journal of Functional Foods*, 5(4), 1883-1891. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2013.09.009>
- Utami, R. T., & Marlinah. (2021). *Moringa oleifera* L . sebagai Solusi Sosioekonomi dan Kesehatan Masyarakat dalam Menghadapi Pandemi Covid-19 di Bengkulu. *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 63-71.
- Utami, R. T., & Waliamin, J. (2022). *Pemberdayaan Masyarakat dan Pendaftaran Hak Merk Olahan Moringa oleifera Menjadi Cookies Remunggai ( Morcis )*. 5, 123-129.
- Zakaria, Thamrin, A., Lestari, R. S., & Hartono, R. (2013). Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*, XV(1), 1-6.