

ABSTRAK

Daun kelor dikenal sebagai obat tradisional untuk mencegah kanker dan menjaga tekanan darah. Daun kelor diklaim merupakan *superfood* karena memiliki banyak kandungan yang baik untuk kesehatan seperti antioksidan, berbagai vitamin seperti Vitamin B6, Vitamin B2, Vitamin C, Vitamin A, zat besi, magnesium dan mineral. Daun kelor ini bisa digunakan untuk sebagai bahan dasar dalam pembuatan makanan dan minuman sehat. Olahan *ice cream* daun kelor, merupakan sebuah inovasi baru dilingkungan penulis yang diharapkan bisa diterima oleh masyarakat., sementara kudapan sehat yang berbentuk *stick* ini merupakan perpaduan antara daun kelor dan tepung *gluten free* yang baik untuk kesehatan. Alasan penggunaan daun kelor sebagai bahan dasar dari olahan *ice cream* dan kudapan sehat ini karena populasinya yang mudah didapatkan di lingkungan masyarakat. Metode yang digunakan dalam pengolahan ini yaitu observasi bahan dasar dan tempat pembelian bahan, wawancara terhadap salah satu petani daun kelor, demonstrasi atau uji coba pembuatan produk *ice cream* dan kudapan sehat, dokumentasi sebagai bahan pengumpulan data sesuai dengan permasalahan yang dihadapi, dan kuesioner untuk memperoleh tanggapan tentang produk olahan dari daun kelor ini. Hasil dari pengolahan daun kelor ini yaitu *ice cream* percampuran antara susu yang *creamy* dan daun kelor, serta kudapan sehat dalam bentuk *stick* yang memiliki rasa gurih dan renyah.

Kata kunci : Daun kelor, *Ice cream*, Kudapan sehat , *Stick*

ABSTRACT

Moringa leaves are known as a traditional medicine to prevent cancer and control blood pressure. Moringa leaves are claimed to be a superfood because they contain many health benefits, such as antioxidants and various vitamins, such as Vitamin B6, Vitamin B2, Vitamin C, Vitamin A, iron, magnesium, and minerals. Moringa leaves can be used as a basic ingredient in making healthy food and drinks. In the author's environment, moringa leaf ice cream is a new innovation that the community is expected to accept. This healthy snack, in the form of sticks, is a combination of moringa leaves and gluten-free flour, which is beneficial for health. The rationale behind using moringa leaves as the primary ingredient in processed ice cream and healthy snacks is their widespread availability within the community. The methods used in this processing are observation of basic materials and places of purchase of materials, interviews with one of the moringa leaf farmers, demonstrations or trials of making ice cream products and healthy snacks, documentation as data collection material in accordance with the problems faced, and questionnaires to obtain responses about processed products from moringa leaves. The results of this moringa leaf processing include ice cream that combines creamy milk and moringa leaves, as well as healthy snacks in the form of sticks that have a savory and crunchy taste.

Keywords: moringa leaves, ice cream, healthy snacks, and sticks