

# LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

**SOSIALISASI PENGOLAHAN ANEKA PRODUK OLAHAN  
KELOR (MIE KELOR, COKLAT KELOR, DAN ES KRIM  
KELOR) DI NEGERI PASSO KECAMATAN BAGUALA  
KOTA AMBON**



**OLEH:**

**Dr. Helen C. D. Tuhumury, S. P., M.FoodSc (NIDN 0022077708))**

**Dr. Vita. N. Lawalata, S.P., M.Si (NIDN 0020117203)**

**E. Moniharapon, S.Pi., M.Si., M.Sc., PhD (NIDN 00057106)**

**Curnia Dumasari Siallagan (NIM 2017-57-025)**

**Marchel Lumban Tobing ( NIM 2017-57-022)**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS PATTIMURA  
AMBON  
2021**

NPATTI  
1  
TANIAN  
M  
5  
MURY  
DIRI

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 1. Kesimpulan

1. Pengetahuan peserta tentang karakteristik dan keistimewaan daun kelor menjadi meningkat terlihat dari kebanyakan peserta yang menjadi tahu akan karakteristik dan keistimewaan daun kelor setelah mengikuti penyuluhan.
2. Pemahaman peserta terhadap materi pengolahan mie kelor, coklat kelor, dan es krim kelor sangat baik dan telah terampil dalam mengolah aneka produk tersebut.
3. Mutu organoleptik produk mie kelor, coklat kelor dan es krim kelor yang dihasilkan tergolong baik dan cenderung dapat diterima.

### 2. Saran

1. Setelah peserta memahami karakteristik dan keistimewaan daun kelor, maka diharapkan adanya penyuluhan lanjutan untuk pengiatan budidaya tanaman kelor agar manfaat yang diperoleh dari daun kelor dapat berkelanjutan melalui produksi yang kontinyu.
2. Perlunya penyebarluasan informasi produk olahan daun kelor ke masyarakat luas baik di daerah-daerah penghasil kelor maupun daerah perkotaan sebagai tujuan konsumsi produk kelor
3. Pengolahan aneka produk olahan daun kelor di Negeri Passo dapat dijadikan contoh bagi pengembangan pengolahan dan diversifikasi produk kelor di daerah lain di kota Ambon khususnya dan Maluku umumnya.