

Dr. Dessy Hermawan, SKep, Ns, MKes  
Devi Kurniasari, SST, MKes | Erna Listyaningsih, SE, MSi, PhD  
Diah Astika Winahyu, SSi, MSi | Prima Dian Furqoni, SKep, Ns, MKes  
Karlina Herawati | Meisya Royani | Aprilia Dwi Sukawati | Wulan Anggraini  
Siti Selvia Vebriani | Auliya Warda Ningrum | Arfina Yulistiani



# BUKU RESEP SEDERHANA

MENU DAPUR SEHAT ATASI STUNTING (DASHAT)  
OLAHAN DAUN KELOR & PROTEIN HEWANI



BUKU RESEP SEDERHANA  
MENU DAPUR SEHAT ATASI STUNTING (DASHAT)  
OLAHAN DAUN KELOR & PROTEIN HEWANI

Dr. Dessy Hermawan, S.Kep, Ns, M.Kes

Devi Kurniasari, SST., M.Kes

Erna Listyaningsih, S.E., M.Si., Ph.D

Diah Astika Winahyu, S.Si., M.Si

Prima Dian Furqoni, S.Kep, Ns, M.Kes

Karlina Herawati

Meisya Royani

Aprilia Dwi Sukawati

Wulan Anggraini

Siti Selvia Vebriani

Auliya Warda Ningrum

Arfina Yulistiani



**TAHTA MEDIA GROUP**

## UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

### Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

### Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

### Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

## SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00302391579, 10 Oktober 2023

**Pencipta**

Nama : Dr. Dessy Hermawan, S.Kep, Ns, M.Kes, Devi Kurniasari, SST., M.Kes dkk.

Alamat : Jalan AH Naulium 315 Metro Timur Lampung, Metro Timur, Metro, Lampung, 34111

Kewarganegaraan : Indonesia

**Pemegang Hak Cipta**

Nama : Dr. Dessy Hermawan, S.Kep, Ns, M.Kes, Devi Kurniasari, SST., M.Kes dkk.

Alamat : Jalan AH Naulium 315 Metro Timur Lampung, Metro Timur, Metro, Lampung, 34111

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : Buku

Judul Ciptaan : BUKU RESEP SEDERHANA MENU DAPUR SEHAT ATASI STUNTING (DASHAT) OLAHAN DAUN KELOR & PROTEIN HEWANI

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 10 Oktober 2023, di Bandar Lampung

Jangka waktu perlindungan : Bertaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia; terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000924534

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atas produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



s.d. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

Anggoro Dasananto  
NIP. 196412081991031002

**Disclaimer:**

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

**LAMPIRAN PENCIPTA**

| No | Nama                                 | Alamat                                                                                         |
|----|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Dr. Desay Hermawan, S.Kep, Ns, M.Kes | Jalan AH Nasution 315 Metro Timur Lampung                                                      |
| 2  | Devi Kurniasari, SST., M.Kes         | Jl Sutrisno No.6 RT 031/RW 006 Imopuro Metro Pusat Metro                                       |
| 3  | Ena Liatyaningsih, S.E., M.Si., Ph.D | Perum Indah Sejahtera 4 Blok E. No.4, Sukarame, Bandar Lampung                                 |
| 4  | Diah Astika Winahyu, S.Si., M.Si     | Jl. Raja Mangkubumi Raya Bukit Kemiling Permai Blok K No. 32 Kemiling, Bandar Lampung, Lampung |
| 5  | Primo Dian Furqoni, S.Kep, Ns, M.Kes | Dusun VI,RT24/RW12,Kelurahan Tempuran, Trimarjo, Lampung Tengah                                |

**LAMPIRAN PEMEGANG**

| No | Nama                                 | Alamat                                                                                         |
|----|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Dr. Desay Hermawan, S.Kep, Ns, M.Kes | Jalan AH Nasution 315 Metro Timur Lampung                                                      |
| 2  | Devi Kurniasari, SST., M.Kes         | Jl Sutrisno No.6 RT 031/RW 006 Imopuro Metro Pusat Metro                                       |
| 3  | Ena Liatyaningsih, S.E., M.Si., Ph.D | Perum Indah Sejahtera 4 Blok E. No.4, Sukarame, Bandar Lampung                                 |
| 4  | Diah Astika Winahyu, S.Si., M.Si     | Jl. Raja Mangkubumi Raya Bukit Kemiling Permai Blok K No. 32 Kemiling, Bandar Lampung, Lampung |
| 5  | Primo Dian Furqoni, S.Kep, Ns, M.Kes | Dusun VI,RT24/RW12,Kelurahan Tempuran, Trimarjo, Lampung Tengah                                |



**BUKU RESEP SEDERHANA  
MENU DAPUR SEHAT ATASI STUNTING (DASHAT)  
OLAHAN DAUN KELOR & PROTEIN HEWANI**

Penulis:

Dr. Dessy Hermawan, S.Kep, Ns, M.Kes | Devi Kurniasari, SST., M.Kes  
Erna Listyaningsih, S.E., M.Si., Ph.D | Diah Astika Winahyu, S.Si., M.Si  
Prima Dian Furqoni, S.Kep, Ns, M.Kes | Karlina Herawati  
Meisya Royani | Aprilia Dwi Sukawati | Wulan Anggraini  
Siti Selvia Vebriani | Auliya Warda Ningrum | Arfina Yulistiani

Desain Cover:

Tahta Media

Editor:

Tahta Media

Proofreader:

Tahta Media

Ukuran:

x,73, Uk: 15,5 x 23 cm

ISBN: 978-623-147-170-3

Cetakan Pertama:

Oktober 2023

Hak Cipta 2023, Pada Penulis

---

Isi diluar tanggung jawab percetakan

---

**Copyright © 2023 by Tahta Media Group**

All Right Reserved

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau  
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini  
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

**PENERBIT TAHTA MEDIA GROUP**

**(Grup Penerbitan CV TAHTA MEDIA GROUP)**

Anggota IKAPI (216/JTE/2021)

## **PRAKATA**

Dengan menyebut nama Alloh SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Panyayang, Kami panjatkan puja dan puji syukur atas kehadiran-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Buku Resep Sederhana Menu Dapur Sehat Atasi Stunting (Dashat) Olahan Daun Kelor.

Buku ini disusun dengan tujuan untuk memberi pengetahuan tentang daun kelor dan olahan makanan berbahan dasar daun kelor secara jelas, sistematis dan sederhana sehingga mudah dipahami. Buku ini diharapkan dapat memperkaya pustaka dalam dalam membuat olahan makanan berbahan dasar daun kelor.

Dalam kesempatan yang baik ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada program MF Kedaireka tahun 2023 Kemendikbud-Ristek RI yang telah banyak memberikan bantuan, sehingga penyusunan buku ini dapat terselesaikan dengan baik.

Terlepas dari semua itu, penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih ada kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasanya. Sangat disadari bahwa naskah ini sangat jauh dari sempurna dan lengkap, sehingga semua kritik, masukan serta saran yang bersifat menyempurnakan sangat kami harapkan.

Bandar Lampung, September 2023

**Tim Penulis**

## **PERSEMBAHAN**

Buku ini kami persembahkan kepada:

1. Para orang tua bayi dan balita di Indonesia, semoga dapat memberi inspirasi menyediakan makanan dari bahan lokal yang murah & bergisi, untuk memenuhi gizi balita sehingga terhindar dari stunting.
2. Universitas Malahayati Bandar Lampung
3. BKKBN Perwakilan Propinsi Lampung
4. Kementerian Pendidikan & Kebudayaan-Ristek Republik Indonesia, khususnya program MF Kedaireka tahun 2023.

## DAFTAR ISI

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Prakata .....                       | vi   |
| Persembahan.....                    | vii  |
| Daftar Isi.....                     | viii |
| Daun Kelor .....                    | 1    |
| 1.1    Pengertian Kelor.....        | 1    |
| 1.2    Taksonomi Kelor .....        | 1    |
| 1.3    Morfologi Tanaman Kelor..... | 2    |
| 1.4    Kandungan Daun Kelor .....   | 3    |
| 1.5    Manfaat Daun Kelor .....     | 3    |
| Cookies Daun Kelor .....            | 5    |
| Nugget Ikan Daun Kelor .....        | 6    |
| Bakso Ikan Daun Kelor .....         | 7    |
| Smoothies Daun Kelor .....          | 8    |
| Puding Lumut Kelor .....            | 9    |
| Bolu Daun Kelor.....                | 10   |
| Susu Daun Kelor.....                | 11   |
| Stik Kelor .....                    | 12   |
| Sayur Bening Daun Kelor .....       | 13   |
| Telur Dadar Daun Kelor .....        | 14   |
| Sate Lilit Daun Kelor.....          | 15   |
| Pasta Saus Creamy Kelor .....       | 16   |
| Churros Kelor .....                 | 17   |
| Mie Goreng Udang Kelor .....        | 19   |
| Kue Lapis Pepe Kelor.....           | 20   |
| Arem – Arem Oseng Kelor.....        | 21   |
| Nasi Goreng Kelor.....              | 23   |
| Mie Ayam Daun Kelor .....           | 24   |
| Bakwan Daun Kelor .....             | 25   |
| Dadar Gulung Daun Kelor.....        | 26   |
| Cucuk Gigi Daun Kelor.....          | 27   |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Tahu Fantasi Kelor .....        | 28 |
| Perkedel Tahu Kelor.....        | 29 |
| Ice Cream Kelor .....           | 30 |
| Es Dawet Daun Kelor .....       | 31 |
| Brownies Daun Kelor .....       | 33 |
| Nastar Kelor .....              | 35 |
| Martabak Manis Kelor.....       | 36 |
| Sempol Ayam Daun Kelor .....    | 37 |
| Donat Kelor .....               | 38 |
| Pempek Kelor .....              | 39 |
| Kerupuk Kelor .....             | 40 |
| Roti Kelor.....                 | 41 |
| Tumis Daun Kelor .....          | 42 |
| Siomay Kelor.....               | 43 |
| Mochi Kelor .....               | 44 |
| Martabak Telor Daun Kelor ..... | 45 |
| Dalgona Susu Kelor.....         | 46 |
| Klepon Kelor .....              | 47 |
| Teh Kelor.....                  | 48 |
| Rempeyek Daun Kelor .....       | 49 |
| Cumi Oseng Daun Kelor .....     | 50 |
| Pancake Kelor.....              | 51 |
| Roti Goreng Kelapa Kelor.....   | 52 |
| Bakpao Kelor.....               | 54 |
| Cireng Daun Kelor .....         | 56 |
| Sari Kacang Hijau & Kelor ..... | 57 |
| Putu Ayu Daun Kelor .....       | 58 |
| Kelor Balls.....                | 59 |
| Keripik Daun Kelor .....        | 61 |
| Dimsum Daun Kelor.....          | 62 |
| Kue Kering Kelor .....          | 63 |
| Serabi Kelor.....               | 64 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| Kue Talam Kelor .....  | 65 |
| Kue Lumpur Kelor ..... | 66 |
| Daftar Pustaka .....   | 67 |
| Biografi Penulis ..... | 69 |

## DAUN KELOR

### 1.1 PENGERTIAN KELOR

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman obat multiguna. Kelor mudah tumbuh di daerah tropis dan subtropis. Tumbuh baik pada tanah lempung berpasir dengan derajat keasaman netral sampai sedikit asam, sangat toleran terhadap tanah miskin, termasuk daerah pantai. Tanaman kelor dapat tumbuh dengan baik pada daerah dengan ketinggian 1.000 mdpl. Banyak tumbuh di tebing-tebing pegunungan, namun tidak jarang dijumpai di daerah dataran rendah dengan suhu antara 25-40<sup>0</sup>C walau toleran terhadap suhu hingga 48<sup>0</sup>C. Di Indonesia tanaman kelor dikenal dengan nama yang berbeda di setiap daerah, diantaranya kelor (Jawa, Sunda, Bali, Lampung), maronggih (Madura), moltong (Flores), kelo (Bugis), ongge (Bima), murong atau barunggai (Sumatera) dan hau fo (Timur).

### 1.2 TAKSONOMI KELOR



Gambar 1. Tanaman Kelor

Tanaman kelor memiliki taksonomi sebagai berikut:

Kingdom : Plantae  
Divisi : Magnoliophyta  
Kelas : Magnoliopsida  
Ordo : Brassicales  
Famili : Moringaceae  
Genus : Moringa  
Spesies : *Moringa oleifera*

### 1.3 MORFOLOGI TANAMAN KELOR

- a. Batang Pohon kelor berbatang lurus dan lunak seperti bergabus, kayunya berwarna putih, kulit kayunya bergetah. Karena umum digunakan sebagai tanaman pagar, maka ketinggian 2-3 m biasanya dipangkas sehingga tumbuh cabang-cabang baru. Cabang-cabang itu biasanya tumbuh tidak teratur dengan kanopi berbentuk seperti payung
- b. Daun Daun kelor memiliki formasi sirip ganda, kadang-kadang bersirip tiga, berbentuk kerucut dengan ujung yang bercabang. Panjang 20-70 cm. Daun muda berwarna abu-abu, memiliki 8-10 pasang sirip yang saling berhadapan. Ujung lembar daun biasanya berbentuk oval
- c. Bunga Bunga kelor berwarna putih sampai krem dengan titik kuning pada pangkalnya, mengeluarkan aroma, lebar 2,5 cm, terletak pada ketiak daun, menggantung ke bawah. Panjang tangkai bunga 10-25 cm
- d. Buah Buah kelor berbentuk panjang berseri tiga, panjang 20-60 cm. Buah muda berwarna hijau, setelah tua menjadi cokelat. Berbentuk biji bulat berwarna cokelat kehitaman, berbuah setelah berumur 12-18 bulan
- e. Akar Akar tunggang, berwarna putih, membesar seperti lobak.

#### 1.4 KANDUNGAN DAUN KELOR

Daun kelor memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, seperti terlihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Kimia Daun Kelor

| Komponen          | Nilai (per 100 gram) |
|-------------------|----------------------|
| Kandungan air (%) | 75,0                 |
| Kalori (joule)    | 92,0                 |
| Protein (g)       | 6,7                  |
| Lemak (g)         | 1,7                  |
| Karbohidrat (g)   | 13,4                 |
| Serat (g)         | 0,9                  |
| Mineral (g)       | 2,3                  |
| kalsium (mg)      | 440,0                |
| Magnesium (mg)    | 24,0                 |
| Fosfor (mg)       | 70,0                 |
| Kalium (mg)       | 259,0                |
| Tembaga (mg)      | 1,1                  |
| Besi (mg)         | 7,0                  |
| Vitamin A         | 3767                 |
| Vitamin C         | 220                  |

Sumber : Suwahyono (2008)

#### 1.5 MANFAAT DAUN KELOR

- Sumber Pangan Daun kelor memiliki kandungan lemak dan karbohidrat yang rendah, namun memiliki kandungan mineral dan vitamin yang tinggi. Daun kelor yang sudah dikeringkan dapat dibuat tepung untuk disimpan sehingga sewaktu-waktu dapat digunakan sebagai campuran tambahan pada sayur atau masakan lainnya.
- Meningkatkan Air Susu Ibu (ASI) Daun kelor dapat meningkatkan jumlah ASI pada ibu menyusui karena daun kelor mengandung unsur zat gizi mikro yang sangat dibutuhkan oleh ibu hamil seperti beta carotene, thiamin (B1), Riboflavin (B2), niacin (B3), kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, vitamin C.

- c. Obat Alami Secara tradisional diketahui bahwa daun kelor dapat digunakan untuk menghentikan pendarahan luka kecil dikulit, daun kelor yang masih muda dihaluskan kemudian ditempelkan pada bagian yang luka. Daun kelor berfungsi sebagai antibiotik dan antipembengkakan akibat gigitan serangga. Ekstrak daun kelor dapat digunakan sebagai antibakteri dan antijamur pada kulit, seduhan teh daun kelor dapat mengobati tukak lambung atau diare. Daun kelor bersifat stimulan dan peluruh air seni (diuretik), daun mudanya bila ditumbuk dengan kapur sirih bisa sebagai obat gosok pegal linu, nyeri sendi dan reumatik.
- d. Biopestisida Nabati Daun kelor dapat digunakan sebagai pengendali hayati penyakit tanaman yang disebabkan oleh jamur tular tanah seperti *Pythium debaryanum*. Daun yang telah dihancurkan ditebarkan pada tanah sebelum penanaman bibit. Daun kelor juga dapat digunakan untuk melindungi tanaman bibit.

## COOKIES DAUN KELOR

### Bahan :

- 1 butir telur bebek
- 15 g tepung daun kelor
- 360 g tepung terigu protein rendah (Kunci biru)
- 50 g tepung maizena
- 40 gr susu bubuk
- 200 g blueband
- 210 g gula halus
- ½ sdm vanili bubuk
- ½ sdm baking powder



### Topping : Chocochip

### Cara Membuat :

1. Masukkan gula halus, vanili bubuk dan blueband ke dalam wadah, kemudian di mixer dengan kecepatan rendah sampai rata (Bahan A)
2. Tambahkan tepung terigu, maizena, tepung daun kelor dan baking powder ke bahan A, kemudian di mixer perlahan (per tahapan atau sedikit-sedikit sampai rata)
3. Tambahkan telur, dimixer kembali sampai tercampur rata
4. Kemudian adonan dicetak, ditambah dengan toping chocochip coklat
5. Panaskan oven terlebih dahulu, oven di suhu 150°C, api atas bawah. Kemudian adonan yang sudah dicetak di oven sekitar 15 menit (Menyesuaikan)
6. Siap dihidangkan

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2013. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, S., Ramadhan, T., dan Yanis, M. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan Vol.5 No.2. Hal 35-44
- Arisandi, Y., dan Andriani, Y. 2011. Tanaman obat Keluarga & Pengobatan Alternatif. Jakarta: Setia Kawan.
- Aswatini, Noveria, M., dan Fitranita. 2008. Konsumsi Sayur dan Buah di Masyarakat dalam Konteks Pemenuhan Gizi Seimbang. Jurnal Kependudukan Indonesia Vol.III No.2. Hal 97-101
- Fikawati, S., Syafiq, A., dan Veratamala, A. 2017. Gizi Anak dan Remaja. Depok: Raja Grafindo Persada.
- Gandjar, I.G. dan Rohman, A. 2015. Kimia Farmasi Analisis. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Jones, D.S. 2010. Statistik Farmasi. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. Angka Kecukupan Gizi (AKG) bagi Bangsa Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.75 Tahun 2013
- Kristianingrum, S. 2012. Kajian Berbagai Proses Destruksi Sampel dan Efeknya. Prosiding Seminar Nasional Penelitian. Pendidikan dan Penerapan MIPA Fakultas MIPA. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Kristina, N.N. dan Syahid, S.F. 2014. Pemanfaatan Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Ibu. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Vol.20 No.3. Hal 26-28 Lab taraining. 2014.
- Nurahma, A., Alimin, dan Rushah, W. O. 2013. Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Buah Kelor dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) yang Tumbuh Di Desa Matajang Kec. Dua Boccoe Kab. Bone . Jurnal Al-Kimia Vol.1 No.1. Hal 10-17
- Suwahyono, U. 2008. Khasiat Ajaib Si Pohon Gaib. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Tahir, M., Hikmah, N., dan Rahmawati. 2016. Analisis Kandungan Vitamin C dan  $\beta$ - Karoten dalam Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam.*) dengan

Metode Spektrofotometri UV-Vis. Jurnal Fitofarmaka Indonesia Vol. 3  
No.1. Hal 135- 140

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka  
Utama

## BIOGRAFI PENULIS



**Dr. Dessy Hermawan, S.Kep, Ns, M.Kes**  
Penulis, lahir di Palembang, 8 April 1977. Merupakan lulusan Program Doktorat (S3) Ilmu Kedokteran Dasar: Fisiologi dari Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada Yogyakarta tahun 2013. Sejak tahun 2009, penulis aktif di dalam penelitian kesehatan terutama, penelitian tentang Vitamin D dan penyakit-penyakit tidak menular/PTM. Penulis juga aktif mengajar di Prodi Keperawatan dan Prodi Kesmas FIK serta Program Pasca-sarjana Kesehatan

Masyarakat Universitas Malahayati Bandar Lampung. Beberapa jabatan juga telah pernah penulis emban, yaitu Direktur Akper Dharma Wacana Metro pada tahun 2001-2003, Koordinator Litbang Akper Malahayati tahun 2003-2005, Sekretaris Prodi Keperawatan FK Unimal tahun 2005-2007, Dekan FKM Unimal 2007-2011, Koordinator Penjamin Mutu Internal Unimal 2011-2014, dan dari Oktober 2014-2017 menjabat Wakil Rektor III Bidang Kemahasiswaan & Alumni Universitas Malahayati Bandar Lampung dan sejak akhir 2017 hingga saat ini menjadi Ketua Lembaga Penjamin Mutu Internal Unmal untuk periode kedua.



**Devi Kurniasari, SST., M.Kes.**

Penulis, lahir di Lampung, 30 Desember 1982. Merupakan lulusan Program Diploma III (DIII) Akbid Poltekkes Tanjung Karang tahun 2004, plulusan Diploma IV (DIV) Universitas Padjajaran tahun 2006, lulusan Program Magister (S2) Ilmu Kesehatan Universitas Malahayati Bandar Lampung tahun 2011. Penulis aktif dalam penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat dalam bidang kesehatan, utamanya mengenai penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat yang berkaitan dengan kebidanan. Penulis bekerja sebagai dosen tetap Program Studi Kebidanan Universitas Malahayati dari tahun 2006 sampai dengan saat ini.



**Erna Listyaningsih, S.E., M.Si., Ph.D., A.F.A**

Penulis, Lahir di Surakarta, 30 Juli 1973. Merupakan lulusan Program Doctoral (S3) Finance The University of Southern Queensland, Australia pada tahun 2015. Penulis aktif mengajar sebagai dosen Fakultas Ekonomi & Manajemen Universitas Malahayati sejak tahun 2009 hingga saat ini. Penulis telah banyak memperoleh berbagai jenis hibah, baik hibah penelitian maupun pengabdian. Penulis juga aktif sebagai penulis buku diantaranya buku Dampak Pandemi COVID-19 Terhadap UMKM Sentra Keripik Pisang Bandar Lampung tahun 2021, Kontribusi UMKM Terhadap Kesejahteraan Masyarakat dan buku Peranan Perempuan UMKM Dalam Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat (Studi Kasus: Penelitian Pasar Di Bandar Lampung) tahun 2020. Beberapa jabatan juga telah pernah penulis emban, yaitu kaprodi program studi manajemen 2009 – 2011, Tim TPAK Universitas Malahayati tahun 2021 hingga saat ini, Tim TPAK LLDIKTI Wilayah II tahun 2022 hingga saat ini, Asesor BKD LLDIKTI Wilayah II tahun 2022 hingga saat ini, ketua LPPM Universitas Malahayati tahun 2017 hingga saat ini.



**Diah Astika Winahyu, S.Si., M.Si.**

Penulis, lahir di Lampung, 19 Januari 1986. Merupakan lulusan program studi Ilmu Kimia baik Sarjana(S1) maupun Magister (S2) di Universitas Lampung. Penulis aktif mengajar di Program Studi Analisis Farmasi dan Makanan (Anafarma) dan Program Studi Farmasi di Universitas Malahayati dari tahun 2016 sampai dengan saat ini. Penulis aktif dalam penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat bidang kesehatan, utamanya yang berkaitan dengan

bidang kimia dan farmasi. Beberapa jabatan juga sedang dan pernah penulis emban, yaitu Analis Laboratorium Biomassa Universitas Lampung (2009 - 2012), Penyelia, Pengendali Dokumen Mutu dan Tim Akreditasi ISO 17025 : 2005 di UPT Laboratorium Terpadu dan Sentra Inovasi Teknologi Universitas Lampung (2012 – 2015), Ketua Dewan Redaksi Jurnal Analis Farmasi Universitas Malahayati (2019 – 2022), Anggota Ikatan Ilmuwan Indonesia Internasional (I4) (2021), PIC Stunting Universitas Malahayati (2022), Pengurus Himpunan Kimia Indonesia cabang Lampung tahun 2020 hingga saat ini, Sekretaris Dewan Redaksi Jurnal Analis Farmasi Universitas Malahayati 2022 hingga saat ini, PIC Kewirausahaan MBKM Centre Universitas Malahayati tahun 2022 hingga saat ini, Tim Badan Penjaminan Mutu Internal Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Malahayati tahun 2022 hingga saat ini, Sekretaris Program Studi DIII Analisis Farmasi dan Makanan Universitas Malahayati tahun 2021 hingga saat ini.



**Prima Dian Furqoni, S.Kep, Ns, M.Kes**

Penulis, lahir di Metro, 07 Februari 1990. Merupakan lulusan Profesi Ners, dan Magister Kesehatan Peminatan Manajemen Pelayanan Kesehatan. Penulis aktif mengajar di Prodi Keperawatan dan Membimbing mahasiswa Profesi Ners di Universitas Malahayati Bandar Lampung. Penulis juga sebagai praktisi Perawat di Kinara Medika sebagai Perawat Profesional dari 2014 hingga saat ini. Beberapa jabatan juga telah pernah penulis emban, yaitu Ketua BPMP Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Malahayati

dan sejak awal 2023 hingga saat ini menjadi Wakil Ketua Lembaga Penjamin Mutu Internal Unmal.



CV. Tahta Media Group  
Surakarta, Jawa Tengah  
Web : [www.tahtamedia.com](http://www.tahtamedia.com)  
Ig : tahtamedigroup  
Telp/WA : +62 896 5427 3996

ISBN 978-623-147-170-3



9 786231 471703