

# Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Makanan Ringan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Panggi Kota Bima

Ismunandar Ismunandar\*<sup>1</sup>, Mulyadin Mulyadin<sup>2</sup>, Azwar Triyadi<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima

<sup>3</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Lancang Kuning

\*e-mail: [andar.stiebima@gmail.com](mailto:andar.stiebima@gmail.com)

## Abstract

*This community service activity aims to provide training on how toprocessing Moringa leaves into snacks and increasing public knowledge about business opportunities that can produce the basic ingredients of Moringa leaves. In the implementation of community service, there are several steps or forms of activities that will be carried out, including seminars and practice methods. In this community service, targets that are considered strategic to be involved in community service are people who mostly have Moringa plants and are interested in using the Moringa plant. Business from Moringa leaves has good prospects because the Bima City area has a lot of Moringa plants that can grow by themselves. In addition, most of the people of Bima City are aware of the benefits and nutritional value contained in Moringa leaves. If the business of utilizing Moringa leaves as a light raw material can be developed, it will have an effect on improving the economy of the people living in Panggi, Bima City.*

**Keywords:** Utilization of Moringa Leaves, Community Income

## Abstrak

*Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan tentang cara mengolah daun kelor menjadi makanan ringan dan Menambah wawasan masyarakat tentang peluang usaha yang bisa menghasilkan dari bahan dasar daun kelor. Dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini ada beberapa langkah atau bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan antara lain adalah dengan metode seminar dan praktek. Dalam pengabdian masyarakat ini sasaran yang dianggap strategis untuk dapat dilibatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat yang sebagian besar memiliki tanaman kelor dan berminat memanfaatkan tanaman kelor tersebut. Usaha dari bahan daun kelor inimemiliki prospek yang baik karena daerah Kota Bima terdapat banyak sekali tanaman kelor yang dapat tumbuh dengan sendirinya. Di samping itu sebagian besar masyarakat Kota Bima telah sadar akan manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam daun kelor. Apabila usaha pemanfaatan daun kelor sebagai bahan baku makanan ringan ini dapat dikembangkan, maka akan dapat berpengaruh bagi peningkatan ekonomi masyarakat yang berada di Kelurahan Panggi Kota Bima.*

**Kata kunci:** Pemanfaatan Daun Kelor, Pendapatan Masyarakat

## 1. PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk pelatihan pemanfaatan daun kelor menjadi makanan ringan yang sehat dengan metode seminar mempresentasikan materi mengenai daun kelor dan pemanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari, membentuk jiwa dan minat berwirausaha, kemudian dilanjutkan praktek pengolahan daun kelor serta penerapan pemasaran hasil olahan di lingkungan masyarakat.

Hasil penelitian Fuglie (2001) menyatakan bahwa daun kelor memiliki berbagai kandungan nutrisi yang bermanfaat. Kandungan yang paling diunggulkan pada tanaman ini yaitu protein, vitamin A ( $\beta$ -karoten), dan zat besinya yang tinggi sehingga bagus untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi kebutuhan gizi terutama pada kelompok rawan (Madukwe, et al., 2013). Tidak hanya itu, daun kelor juga mengandung berbagai macam asam amino di mana hal ini jarang sekali ditemui pada sayuran (Kasolo, 2010).

Daun kelor dapat dikonsumsi oleh manusia, namun belum banyak masyarakat Indonesia yang mengonsumsinya dikarenakan karakteristik daun kelor memiliki bau yang khas dan tidak disukai. Menurut Zakaria, et al. (2013), daun kelor tidak banyak diolah sebagai pangan fungsional. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam mengolah daun kelor menjadi suatu produk yang dapat diterima masyarakat agar kandungan nutrisi dalam daun kelor dapat dimanfaatkan oleh tubuh.

Keberlangsungan usaha berbahan dasar daun kelor ini cukup menjanjikan, ini tidak terlepas dari keadaan lingkungan yang mendukung. Tanaman ini tumbuh subur di daerah yang memiliki iklim seperti di Indonesia. Tanaman ini mengandung banyak manfaat bagi kesehatan masyarakat dan mengandung zat gizi yang sangat tinggi mulai dari zat gizi makro hingga zat gizi mikro. Kemudian dalam perkembangannya pemanfaatan daun kelor banyak di jadikan sebagai makanan dan obat herbal.

Kota Bima merupakan daerah yang cukup banyak ditumbuhi tanaman kelor atau yang memiliki nama latin *Moringa Oleifera*. Pemanfaatan dari daun kelor oleh masyarakat selama ini hanya untuk kebutuhan sayur mayur. Namaun seiring perkembangan jaman, daun kelor semakin digemari karena memiliki banyak khasiat dan manfaat untuk kesehatan. Sektor pemanfaatan daun kelor adalah salah satu kegiatan yang dapat dilakukan oleh masyarakat sebagai andalan pembangunan perekonomian masyarakat dikelurahan Panggi Kota Bima.

Kota Bima memiliki pasar yang sangat potensial untuk tanaman kelor. Namun kurangnya inovasi dalam pemanfaatan tanaman ini sehingga tanaman ini tidak memiliki nilai jual yang cukup tinggi, padahal potensi lingkungan alam Kota Bima sangat cocok untuk mengolah daun kelor menjadi kreativitas yang bernilai seperti untuk makanan dan obat-obatan.

Adanya potensi lingkungan yang mendukung serta masyarakat yang mau belajar untuk menghasilkan sesuatu yang dapat meningkatkan perekonomiannya, serta lahan di Kota Bima yang memiliki tanaman ini cukup banyak, maka produk-produk yang berbahan dasar daun kelor ini dapat terus dikembangkan. Untuk itu perlu mendapat pendampingan bagi masyarakat yang ingin melakukan inovasi pemanfaatan daun kelor melalui kegiatan pelatihan kewirausahaan mengenai pemanfaatan daun kelor. Sehingga dalam hal ini peran serta perguruan tinggi khususnya STIE Bima yang selalu melakukan kegiatan pengembangan entrepreneurship masyarakat menjadi sesuatu yang sangat positif dan dibutuhkan oleh masyarakat. Selain itu, Kota Bima yang banyak memiliki toko dan kios-kios kecil yang menjual produk olahan rumah tangga akan mempermudah pemasaran produk makanan yang berbahan dasar daun kelor ini.

Diharapkan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat menumbuhkan minat berwirausaha masyarakat dalam hal pemanfaatan daun kelor ini. Pelatihan kewirausahaan merupakan sebuah proses kegiatan untuk peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang kewirausahaan yang diperuntukkan bagi kelompok masyarakat tertentu, agar mereka mengenali, berminat dan mampu menjadi wirausahawan Tangguh. Pelatihan kewirausahaan dilakukan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan manajerial dalam menjalankan usaha. Materi kewirausahaan yang diberikan mencakup konsep dasar kewirausahaan, kreativitas dan inovasi, motivasi kewirausahaan, serta usaha kecil (Mutis, 2011).

Oleh sebab itu perlu untuk diadakannya pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pemanfaatan daun kelor untuk meningkatkan kualitas ekonomi dan kemandirian masyarakat Kelurahan Panggi Kota Bima. Dengan demikian diharapkan masyarakat dapat merasakan kehidupan yang lebih baik untuk kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan dari uraian yang telah dikemukakan, maka permasalahan pengabdian masyarakat ini adalah bagaimana cara memanfaatkan daun kelor dan bagaimana prospek dan peluang usaha jenis makanan ringan yang berbahan daun kelor ini. Kemudian tujuan dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan tentang cara memanfaatkan dan memproduksi produk makanan ringan berbahan dasar daun kelor dan menambah wawasan masyarakat tentang jenis panganan dan produk yang memiliki prospek dan peluang usaha di masyarakat luas.

## 2. METODE

Dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini ada beberapa metode atau bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan untuk memecahkan berbagai permasalahan dalam kegiatan pengabdian antara lain adalah metode ceramah, demonstrasi dan praktek. Tujuan metode praktek adalah menambah wawasan serta melatih pola pikir masyarakat untuk dapat menggali permasalahan, yang kemudian akan dianalisa dan dicari penyelesaiannya. Pada metode ini anggota tim pengabdian masyarakat memperagakan bagaimana mengolah daun kelor menjadi makanan ringan.

Dalam pengabdian masyarakat ini sasaran yang dianggap tepat untuk dapat dilibatkan adalah masyarakat kelurahan Panggi yang berminat memanfaatkan daun kelor. Peserta pelatihan pemanfaatan daun kelor diberikan pendampingan untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah daun kelor, melakukan pengemasan dan teknik pemasaran sehingga meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan juga meningkatkan pendapatan masyarakat.

Pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu dan masyarakat yang ada di Kelurahan Panggi Kota Bima. Kegiatan pelatihan ini diadakan di kantor lurah dan di salah satu rumah warga yaitu dan dilaksanakan selama 2 hari. Tim pengabdian Kepada Masyarakat dalam kegiatan pengabdian ini adalah dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima dan mahasiswa.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bentuk kegiatan pengabdian yang dilakukan lebih terfokus kepada masyarakat Kelurahan Panggi Kota Bima yang belum bekerja serta memiliki minat mengembangkan daun kelor menjadi produk panganan yang sehat dan dapat dijadikan sebagai salah satu sumber tambahan penghasilan. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat tersebut, peserta pelatihan diberikan cara-cara dalam mengolah daun kelor sehingga bisa menjadi usaha untuk menambah pendapatan. Tidak hanya itu, para peserta juga dibekali kegiatan-kegiatan pemasaran yang dapat menumbuhkan jiwa wirausaha pada setiap peserta pelatihan, seperti pengemasan dan promosi produk.

Pada kegiatan ceramah, diskusi dan didukung juga dengan kegiatan praktek, para peserta pelatihan sangat antusias mengikuti karena peserta menganggap bahwa komoditas ini memiliki prospek dan peluang usaha yang bagus, selain itu bahan baku daun kelor mudah untuk diperoleh. Hal ini pun dapat membantu meningkatkan minat masyarakat untuk memperluas inovasi usaha mereka.

Pada pelatihan kali ini tim PKM akan memberikan informasi terkait dengan pembuatan makanan ringan berbahan dasar daun kelor yaitu stik daun kelor (STIKOR). Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan STIKOR ini yaitu :

- a. 1 Kg Tepung Terigu
- b. 2 Butir Telur
- c. 150 Gram Tepung Tapiok
- d. 150 Milli Liter Air
- e. 10 Sendok Makan Margarin Cair
- f. 3 Siuang Bawang Putih
- g. 5 Siuang Bawang Merah
- h. Daun Kelor Sesuaai Keinginan
- i. Bumbu Halus:
- j. 4 Bks Penyedap Rasa
- k. 2 Sdm Gula Pasir

### **Cara membuat stikcor:**

- a. Langkah Pertama Adalah Dengan Memasukan Daun Kelor Yang Sudah Dibersihkan Dalam Blender, Masukan Bawang Merah, Bawang Putih Dan Tambahkan Sedikit Air.

- b. Mengocok Telur Dan Tambahkan Penyedap Rasa Dan Gula Halus Lalu Kocok Hingga Rata Dan Masukkan Sedikit Air.
- c. Lalu Campurkan Hasil Blender Daun Kelor Dan Telur Yg Sudah Di Kocok Lalu Tambahkan Margarin.
- d. Campur Secara Merata Kedua Jenis Tepung Di Atas (Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka) Lalu Tambahkan Campuran Daun Kelor Dan Telur.
- e. Aduk Sambil Menambahkan Adonan Campuran Daun Kelor Sedikit Demi Sedikit Hingga Adonannya Merata Dan Menjadi Kalis. Hal Ini Akan Memudahkan Anda Ketika Membentuknya Nanti.
- f. Giling Adonan Hingga Berbentuk Pipih, Gunakan Cetakan Stick Atau Anda Bisa Juga Memotong-Motong Sesuai Dengan Selera Anda. Goreng Di Atas Api Sedang. Aduk Dan Angkat.

**Bahan bumbu aneka rasa stickor.****Stikor Rasa Balado.**

1/4 kg cabe rawit  
1/2 kg cabe merah  
1 kg gula halus.  
150 ml Air

Cara pembuatan :

- a. Blender cabe rawit dan cabe merah hingga halus.
- b. Masukkan hasil blender tadi lalu masukkan gula dan masak dengan api kecil.
- c. Setelah sedikit mengental masukkan stikor lalu aduk hingga merata.

**Stikor Rasa Jahe.**

1/4 kg jahe  
1/2 kg gula  
100 ml air

Cara pembuatan :

- a. Blender jahe hingga halus, lalu di saring
- b. Masukkan hasil saringan air jahe tadi di dalam wajan dan masukkan gula lalu masak hingga kering.
- c. Blender lalu di sangrai dengan halus.
- d. Campurkan stikor dan bumbu jahe yg sudah di sangrai tadi

Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat :

- a. Seminar Kewirausahaan





(b)

(c)

Gambar 1. Seminar Kewirausahaan (a) Foto Bersama (b) Pemaparan (c) Produk

#### b. Kegiatan Pengolahan Stik Berbahan dasar daun kelor

Usaha makanan ringan berbahan dasar daun kelor ini cukup prospektif untuk dikembangkan menjadi usaha sampingan bagi masyarakat di Kelurahan Panggi Kota Bima. Daun kelor juga dapat diolah dan dijual dalam bentuk produk-produk inovatif lainnya yang tentu akan lebih menjanjikan secara ekonomi lebih besar. Usaha ini semakin menjanjikan karena melihat minat masyarakat untuk mengkonsumsi daun kelor terus meningkat sehingga berpengaruh positif terhadap permintaan panganan berbahan dasar daun kelor. Apabila usaha ini dapat diteruskan secara berkelanjutan, maka hasil usaha ini dapat berdampak langsung pada perekonomian masyarakat yang berada di kelurahan panggi Kota Bima. Hasil pendapatan ini dapat dinikmati oleh para peserta pelatihan dan masyarakat diharapkan kesejahteraannya juga akan meningkat.



Gambar 2. Kegiatan Proses Pengolahan Stik Berbahan Dasar Daun Kelor

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan:

1. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan stik daun kelor ini adalah tepung terigu, tepung tapioka, telur, margarin, bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, gula pasir, cabe merah, jahe dan air secukupnya.
2. Proses danteknik pembuatan stik daun kelor terdiri dari proses pemilihan daun kelor, pencampuran semua bahan, membentuk adonan, penggorengan, pengemasan dan pelabelan.

3. Usaha stik daun kelor ini semakin menjanjikan karena melihat minat masyarakat untuk mengkonsumsi daun kelor terus meningkat sehingga berpengaruh positif terhadap permintaan pangan berbahan dasar daun kelor. Apabila usaha ini dapat diteruskan secara berkelanjutan, maka hasil usaha ini dapat berdampak langsung pada perekonomian masyarakat yang berada di kelurahan panggi Kota.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Fuglie, L. (2001). Combating Malnutrition With Moringa. *Development potential for Moringa products*, 1(1), 1–4
- Kasolo, J.N. (2010). Phytochemicals and Uses of Moringa Oleifera Leaves in Ugandan Rural Communities. *Academic Journals*, 4(9),753–757. Diakses dari [www.academicjournals.org](http://www.academicjournals.org)
- Madukwe, E., Ugwuoke, A. & Ezeugwu, J. (2013). Effectiveness Of Dry Moringa Oleifera Leave Powder In Treatment Of Anemia. *AcademicJournals*, 5(5), 226–228. Diakses dari [www.academicjournals.org/](http://www.academicjournals.org/)
- Mutis, T(2011).*Kewirausahaan yang Berproses*, Jakarta: Grasindo
- Zakaria., Thamrin, A., Lestari, R.S., & Hartono, R.(2013). Pemanfaatan Tepung Kelor (Moringaoleifera) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. *MediaGizi Pangan*, Vol. XV, edisi no. 1. Diakses dari <https://jurnalmediagizipangan.files.wordpress.com>