

PENDAMPINGAN PEMANFAATAN DAUN KELOR SEBAGAI CAMILAN STIK KELOR IKM MASHALLO DESA TIKUSAN

Zuffa Anisa¹, Qoriatun Hesti Malia²

¹Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknik, Universitas Bojonegoro

²Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Bojonegoro

Abstrak

Pendampingan produksi serta pemanfaatan daun kelor sebagai bahan baku makanan dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat di desa tikusan. Pemanfaatan ini dilakukan dengan cara mengolah daun kelor menjadi stick/ makanan ringan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan metode praktek langsung. Praktek yang dilakukan meliputi praktek pembuatan stik daun kelor dan praktek digital marketing. Mitra sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah IKM Mashallo sebagai pemilik usaha camilan. Pemanfaatan daun kelor berpotensi cukup baik karena daerah Bojonegoro khususnya Desa Tikusan mudah sekali untuk mendapatkan tanaman kelor. Selain itu daun kelor yang sarat akan manfaat dengan kandungan gizi yang cukup tinggi sehingga banyak diminati dan dibutuhkan oleh masyarakat. Dengan manfaat dan potensi baik tersebut, maka pemanfaatan daun kelor dalam makanan ringan dapat dikembangkan sehingga berpengaruh pada peningkatan ekonomi pemilik IKM Mashallo Desa Tikusan Kota Bojonegoro.

Kata kunci: Pemanfaatan Daun Kelor, Stik Kelor, IKM Mashallo

Abstract

Production assistance and the use of Moringa leaves as food raw materials are carried out in community service activities in Mouse Village. This utilization is done by processing Moringa leaves into sticks/snacks. The implementation of this community service activity is carried out by the direct practice method. The practice includes the practice of making Moringa leaf sticks and digital marketing practices. Partners to be involved in this community service activity are IKM Mashallo as the owner of a snack business. The utilization of Moringa leaves has good potential because the Bojonegoro area, especially Tikusan Village, is very easy to get Moringa plants. In addition, Moringa leaves are full of benefits that have a high enough nutritional content so that they are in great demand and needed by the community. With these benefits and good potential, the use of Moringa leaves in snacks can be developed so that it affects the economic improvement of the owners of IKM Mashallo, Tikusan Village, Bojonegoro City.

Keywords: Utilization of Moringa Leaves, Moringa Stick, IKM Mashallo

Correspondence author: Zuffa Anisa, zuffa.anisa@gmail.com, Bojonegoro, and Indonesia



This work is licensed under a [CC-BY-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Daun kelor memiliki banyak kandungan gizi dan nutrisi yang sangat bermanfaat. Pada daun kelor terdapat protein, asam Folat, vitamin A (β -karoten), dan zat besi, serta asam amino. Sebagaimana diketahui bahwa kandungan unsur tersebut sangat bermanfaat bagi tubuh manusia untuk memenuhi kebutuhan energi dan mineral dalam tubuh

(Madukwe, et al., 2013). Asam amino juga merupakan zat yang bermanfaat bagi tubuh untuk menjaga kerontokan rambut, menambah massa otot, meningkatkan Kesehatan jantung, serta menjaga keseimbangan hormone dalam tubuh, serta bisa meningkatkan stamina dan daya ingat.

Belum banyak masyarakat Indonesia yang mengonsumsi daun kelor, karena selain sulit didapat di lingkungan sekitar, juga belum banyak masyarakat yang sadar akan banyaknya manfaat yang terkandung di dalam daun kelor. Selain itu daun kelor yang dijual di dupermarket pun juga memiliki harga yang cukup mahal. Inovasi pengolahan daun kelor diperlukan agar tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional seperti dalam sayur-sayuran makanan pokok, tetapi juga dimanfaatkan untuk camilan/ makanan ringan sehingga mudah didistribusikan ke berbagai wilayah seluruh Indonesia.

Sustainability usaha berbahan dasar daun kelor ini cukup menjanjikan. Sangat cocok dengan keadaan lingkungan tempat pengabdian dilaksanakan. Tanaman kelor banyak dijumpai dan tumbuh subur di daerah yang beriklim tropis seperti di Indonesia. Manfaat daun kelor banyak sekali karena kandungan gizi serta nutrisi yang lengkap lagi seimbang sangatlah baik dan dibutuhkan oleh tubuh. Kebanyakan pemanfaatan daun kelor banyak di jadikan diolah menjadi sayuran makanan selain itu ada juga yang mengolahnya menjadi obat herbal.

Daun kelor (*Moringa Oleifera*, Latin) banyak sekali dijumpai di Desa Tikusan, Kecamatan Bojonegoro. Kebanyakan masyarakat sekitar kurang mengetahui akan manfaat daun kelor. Masyarakat yang sadar akan manfaat daun kelor selama ini hanya digunakan sebagai sayur mayur pendamping nasi. Seiring perkembangan jaman, daun kelor semakin banyak dicari karena banyak masyarakat yang sudah tahu dan sadar akan banyaknya khasiat dan manfaat daun kelor untuk kesehatan.

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada pengolahan pemanfaatan daun kelor pada IKM Mashallo. Pengolahan daun kelor menjadi stik makanan ringan merupakan potensi besar sekaligus produk andalan IKM Mashallo guna meningkatkan perekonomian pemilik IKM Mashallo, khususnya serta masyarakat desa di Desa Tikusan Bojonegoro.

Dengan potensi lingkungan berupa ketersediaan tanaman kelor yang melimpah di desa tikusan, serta minat yang tinggi dari pemilik IKM Mashallo untuk mengembangkan produk IKM nya, maka kegiatan pendampingan produksi serta pemanfaatan daun kelor menjadi olahan makanan berupa stik daun kelor perlu dilakukan untuk mengembangkan sektor usahanya. Selain itu juga dilakukan pendampingan digital marketing untuk memasarkan produk-produk hasil olahannya itu.

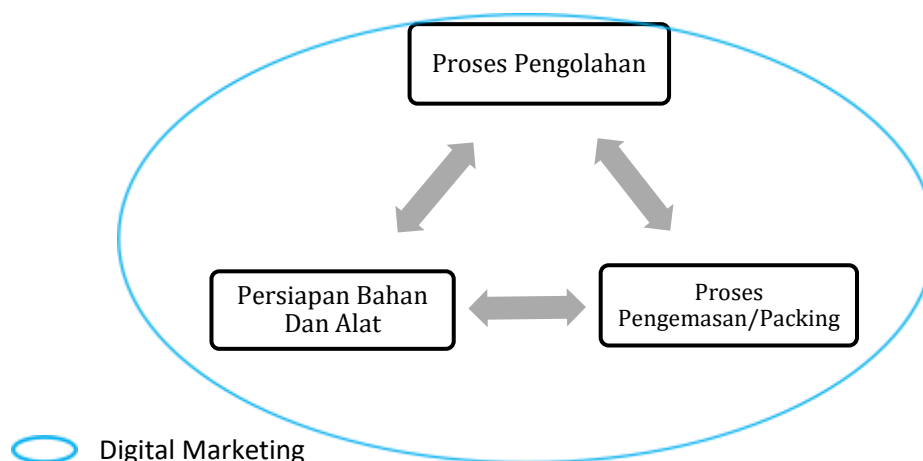
Pendampingan produksi dan pemanfaatan daun kelor menjadi makanan ringan yang sehat dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kegiatan dilakukan dengan metode praktek pengolahan daun kelor, serta pemasaran digital dan konvensional. Peran serta perguruan tinggi khususnya Universitas Bojonegoro dalam mengembangkan UMKM local secara maksimal melalui kegiatan pendampingan entrepreneurship pada IKM Mashallo merupakan sesuatu yang sangat positif dan dibutuhkan oleh IKM Mashallo. Di sisi lain, Bojonegoro terdapat banyak toko-toko menjual produk olahan rumah tangga akan mempermudah pemasaran produk makanan yang berbahan dasar daun kelor ini. Selain memasarkan produk-produk melalui toko dan kios-kios kecil, dari anggota kelompok pengabdian kepada masyarakat juga akan memberi praktek dan sosialisasi mengenai pemasaran produk melalui sosial media, agar saat masa pandemi covid-19 seperti ini IKM Mashallo tetap dapat memaksimalkan produksi dan pesanan produk stik kelor atau *moringa stick*.

Diharapkan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat lebih meningkatkan perekonomian, dan keterampilan khususnya bagi IKM Mashallo. Kegiatan ini juga dapat meningkatkan kecakapan dan keterampilan manajerial dalam menjalankan suatu sistem enterpreunership era digital. Oleh karena itu penting diadakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui pendampingan produksi dan pemasaran digital pemanfaatan daun kelor sebagai stik camilan untuk meningkatkan kualitas ekonomi dan kemandirian IKM Mashallo, serta Kesehatan masyarakat. Dengan demikian diharapkan mitra dapat terbantu dalam pelaksanaan usahanya serta kesejahteraan IKM Mashallo.

Berdasarkan semua uraian diatas, maka rumusan masalah pengabdian masyarakat ini adalah bagaimana proses pengolahan daun kelor menjadi makanan ringan yang lezat dan bergizi, bagaimana meningkatkan perekonomian UMKM, serta bagaimana meningkatkan kesehatan masyarakat. Sehingga penting bahwa pengabdian masyarakat ini dilakukan. Kegiatan ini adalah dengan memberikan pendampingan tentang proses produksi produk makanan ringan berbahan dasar daun kelor serta pendampingan praktek digital marketing.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi praktek langsung, yang dikelompokkan menjadi 2 yakni praktek produksi dan praktek pemasaran. Metode praktek produksi dan digital marketing memberikan banyak pegalaman kepada pihak mitra IKM Mashallo maupun team pengabdian masyarakat ini. Pada metode ini anggota kelompok pengabdian kepada masyarakat melaksanakan praktek pendampingan produksi bagaimana mengolah daun kelor menjadi stik makanan ringan serta melakukan praktek pendampingan digital marketing (Anisa, 2022).



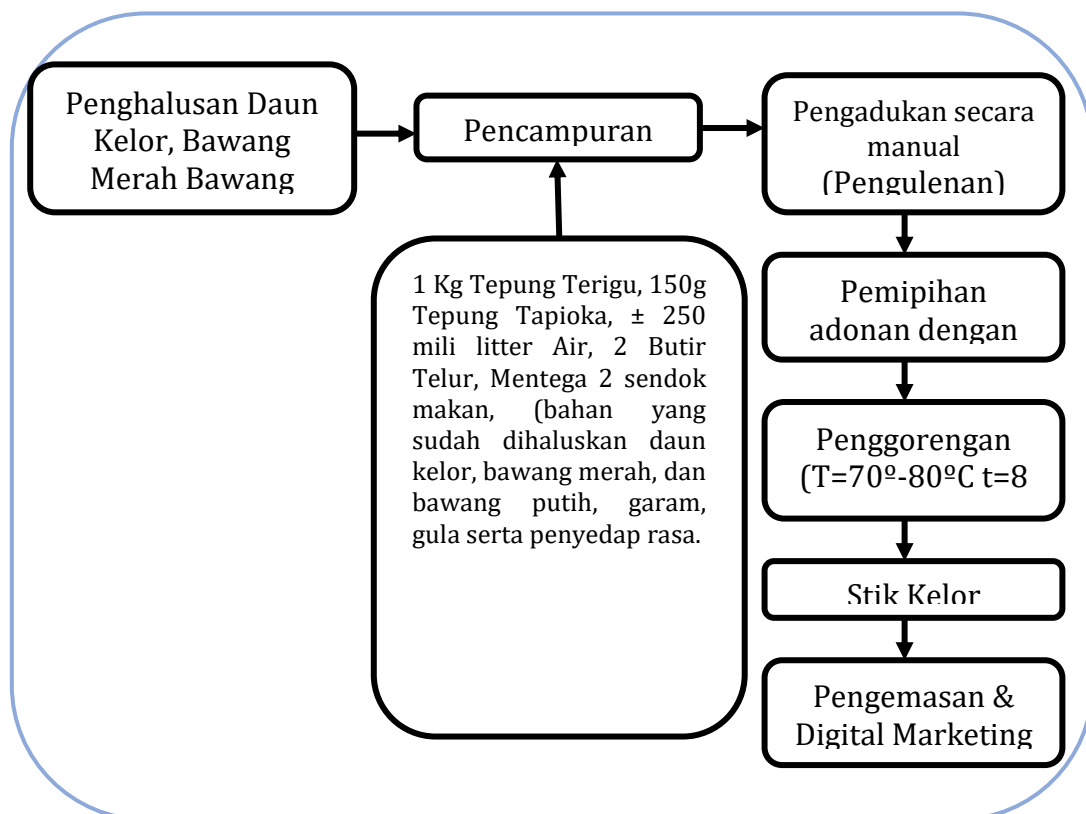
Gambar 1. Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan Kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi, proses produksi dan pengolahan, packaging, serta proses digital marketing (Gambar 1). Setiap tahapan dalam gambar 1 diatas dilakukan pembuatan konten digital marketing juga. Sehingga tidak hanya hasil produksi/ packing saja, tetapi proses pembuatannya pun juga dilakukan digital marketing.

Mitra sasaran UMKM lokal dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah IKM Mashallo, desa Tikusan. Dalam Kegiatan ini mitra yang ingin mengembangkan usaha produksi makanan ringan dengan memanfaatkan daun kelor. Kegiatan pengabdian ini diadakan di rumah produksi pemilik IKM mashallo Ibu Yuni Astuti. Team pendamping dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah mahasiswa(i) Universitas Bojonegoro.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini terfokus kepada salah satu UMKM desa Tikusan, Bojonegoro yakni IKM Mashallo. IKM tersebut yang memiliki minat yang cukup tinggi dalam mengembangkan usaha daun kelor menjadi produk olahan makanan berupa camilan sehat yang lezat. Selain itu adanya pendampingan produksi dan digital marketing dapat meningkatkan sumber tambahan penghasilan bagi IKM Mashallo. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat tersebut, anggota kelompok pengabdian masyarakat mendampingi Ibu Yuni Astuti selaku pemilik IKM Mashallo yang memperlihatkan proses dalam mengolah daun kelor sehingga bisa menjadi produk baru yang kaya manfaat serta dapat menambah pendapatan.



Gambar 2. Tahapan Proses Pembuatan Stik Kelor

Pada kegiatan praktek, pemilik IKM Mashallo sangat bersemangat dalam kegiatan ini. Pemilik UMKM bersama team pendamping pengabdian masyarakat optimis bahwa usahanya ini berpeluang bagus. Dan juga karena bahan baku daun kelor mudah untuk

diperoleh di lingkungan sekitar tempat produksi. Selain pendampingan produksi, dilakukan pula pendampingan praktek langsung berupa pemasaran produk stik kelor secara online melalui berbagai media sosial dan marketplace. Kegiatan ini pun juga dapat membantu memblow up masyarakat supaya tahu tentang produk-produk dari IKM Mashallo.

Untuk memudahkan dalam mengetahui tahapan proses pembuatan Stik Kelor anda dapat melihat bagan pada Gambar 2. Pada pendampingan kali ini anggota kelompok pengabdian kepada masyarakat beserta mitra dalam hal ini IKM mashallo berbagi informasi terkait dengan pembuatan camilan stik kelor dengan dasar daun kelor. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Stik Kelor ini yaitu:

- 28,35 gr Daun Kelor
- 1 Kg Tepung Terigu
- 150 Gram Tepung Tapioka
- 2 Butir Telur
- 5 Siung Bawang Merah
- ± 250 mili litter Air
- Mentega 2 sendok makan
- 3 Siung Bawang Putih

Bumbu Halus:

- 4 Bks Penyedap Rasa
- 2 Sdm Gula Pasir
- Garam secukupnya

Kandungan gizi dan manfaat setiap bahan yang digunakan dalam pembuatan stik kelor dapat dilihat pada Tabel.1.

Tabel.1 Kandungan gizi dan manfaat bahan baku stik kelor

Bahan-bahan	Kandungan gizi	Manfaat
1 ons / 28,35 gr daun kelor	28,35 g protein 28,35 g karbohidrat 11,34 mg zat besi 850.5 mg kalium 124,74 mg magnesium 155,925 mg vitamin C 567 mg kalsium 8501 IU vitamin A 120,49 mikrogram folat	Penurun kadar gula darah Untuk mengatasi peradangan Pengontrol tekanan darah Memelihara kesehatan dan fungsi otak Penghambat pertumbuhan sel kanker
1kg Tepung Terigu	3330 kkal Energi 10 g Lemak total 1 mcg Vitamin A 1 mg Vitamin B1 0.7 mg Vitamin B2 10 mg Vitamin B3 10 mcg B-Karoten 13 mg Besi 10 mg Vitamin C 772 g Karbohidrat total 90 g Protein 3 g Serat pangan 1500 mg Fosfor 220 mg Kalsium	Memperbaiki sistem pencernaan Mencegah kanker usus Sumber energi bagi tubuh. Sebagai suplai nutrisi penting yang dibutuhkan

	20 mg Natrium 10 mg Kalium 10 mcg Tembaga 28 mg Seng 118 g Air 10 g Abu	
150 Gram Tepung Tapioka	362 Okal protein 5,9 mg lemak 0,4 mg air 1,29 mg karbohidrat 0,7 mg	Orang dengan diet bebas gluten Membantu melancarkan pencernaan Bagus untuk penderita hipertensi, penyakit jantung, dan stroke
2 Butir Telur	kalori: 154 kkal Protein: 12,4 g Lemak: 10,8 g Fosfor: 258 mg Kalsium: 86 mg Zat besi: 3 mg Natrium: 142 mg Kalium: 118,5 mg Vitamin A: 104 mcgram Tiamin (vitamin B1): 0,12 mg Riboflavin (vitamin B2): 0,38 mg	Memperbaiki jaringan tubuh beserta fungsinya Baik untuk kesehatan mata dan juga otak Menurunkan kadar kolesterol jahat Menurunkan risiko penyakit jantung Dapat mengurangi berat badan secara tidak langsung sebagai pengganti karbohidrat Sebagai penguat sistem imun
Margarin 2 sendok makan	160-200 kalori 18-22 g lemak 4 g lemak jenuh 3-5 g lemak trans	mengandung Asam Folat yang berfungsi untuk menunjang kehamilan memperbaiki dan menjaga kinerja sistem DNA ataupun RNA pada bayi ntuk kesehatan mata dan tulang

Cara Pembuatan Stik Kelor:

1. Pilih kelor dengan kualitas bagus, kemudian pisahkan dari batang. Lihat Gambar 3
2. Siapkan tepung terigu dan tepung tapioko, kemudian Masukkan bawang merah, bawang putih, sedikit air, tambahkan telur yang sudah dikocok, tambahkan penyedap rasa, dan margarin.
3. Kemudian masukkan daun kelor yang sudah dibersihkan dan sudah dihaluskan sedikit-demi sedikit. Lihat Gambar 4
4. Uleni adonan sehingga merata dan menjadi kalis, sehingga adonan mudah dibentuk. Lihat Gambar 5
5. Menggiling adonan dengan molen kue sehingga menjadi pipih. Potong ukuran sesuai selera. Kemudian goreng di atas api sedang hingga warna hijau kuning-keemasan. Lihat Gambar 5
6. Proses Pengemasan
7. Proses selanjutnya adalah proses pengemasan. Menggunakan kemasan dua kali segel untuk menjaga kualitas dan rasa. Lihat Gambar 7
8. Pemasaran produk secara online (digital marketing)
9. Menggunakan media sosial dan digital marketplace seperti Shopee, Facebook, Instagram, dan WhatsApp. Lihat Gambar 8.



Gambar 3. Pemilihan daun kelor berkualitas



Gambar 4. Menambahkan kelor yang sudah dihaluskan



Gambar 5. Pengulenan bahan



Gambar 6. Penggilingan adonan



Gambar 7. Stik kelor yang sudah jadi dan sudah di packing



Gambar 8. Pemasaran digital marketing

SIMPULAN

Kesimpulan hasil pengabdian masyarakat berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Daun kelor atau moringa memiliki kandungan gizi dan manfaat yang banyak dibutuhkan untuk kesehatan tubuh.
2. Proses pembuatan stik daun kelor berhasil dilaksanakan dengan baik serta jumlah produksi meningkat.
3. Praktek digital marketing dilaksanakan untuk memasarkan produk secara digital.
4. Usaha Stik Kelor IKM Mashallo semakin meningkat, terbukti dari penjualan produk yang laris manis di pasaran dan produksi yang meningkat.
5. Usaha camilan stik daun kelor sangat potensial karena minat masyarakat untuk mengkonsumsi camilan sangat tinggi apalagi disertai dengan manfaat daun kelor yang begitu banyak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada LPPM Universitas Bojonegoro yang telah memberikan dukungan moril dan materil atas terselenggarakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terimakasih juga kepada Ibu Yuni Astuti selaku pemilik IKM Mashallo sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan dengan baik dan lancar. Terima kasih juga kami sampaikan kepada pihak-pihak yang turut serta membantu terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisa, Z. (Universitas B. (2022) 'Pendampingan Digital Marketing Ikm Camil Mashallo Desa Tikusan Di Masa Pandemi Covid-19', *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 01(1), pp. 6–11. Available at: <http://jatekk.upnjatim.ac.id/index.php/jatekk/article/view/63>.
<http://jatekk.upnjatim.ac.id/index.php/jatekk/article/view/63>
- 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
- 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/
- Ismunandar, I., Mulyadin, M., & Triyadi, A. (2021). *Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Makanan Ringan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Panggi Kota Bima*. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 236-242.
Diakses dari: <https://journal.adaindonesia.or.id/index.php/comsep/article/download/102/96>

- Hellosehat.com. (2020, 18 Desember). Antara Mentega dan Margarin, Mana yang Lebih Sehat?, dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/margarin-dan-mentega-lebih-sehat/>
- Www.alodokter.com. (2020, 3 Oktober). 6 Manfaat Daun Kelor bagi Kesehatan, dari <https://www.alodokter.com/kandungan-dan-manfaat-daun-kelor-bagi-kesehatan>
- NilaiGizi.com. (2018, 21 Agustus). Nilai Kandungan Gizi Tepung Terigu, dari <https://nilaiGizi.com/gizi/detailproduk/46/nilai-kandungan-gizi-Tepung-terigu>
- Www.astahomeware.com. (2020, 28 Oktober). Mengenal Tepung Terigu, Kegunaan dan Perbedaannya, dari <https://www.astahomeware.com/mengenal-tepung-terigu-kegunaan-dan-perbedaannya/>
- Palmia.co.id. (2017, 7 Juli). Ini Dia Manfaat Margarin, dari <https://www.palmia.co.id/tips-palmia/kitchen-fact/ini-dia-manfaat-margarin>
- Www.ejournal.stipwunaraha.ac.id. (Mei 2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang, dari [https://www.ejournal.stipwunaraha.ac.id/index.php/AGRIKAN/article/viewFile/199/205#:~:text=Kandungan%20gizi%20tepung%20tapioka%20per,%25%20\(Sedi%20aetomo%2C%202004](https://www.ejournal.stipwunaraha.ac.id/index.php/AGRIKAN/article/viewFile/199/205#:~:text=Kandungan%20gizi%20tepung%20tapioka%20per,%25%20(Sedi%20aetomo%2C%202004)