

**PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PENGOLAHAN KELOR UNTUK
MENINGKATKAN PENDAPATAN DAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI
KECAMATAN MEDAN TUNTUNGAN**

Ismunandar Ismunandar 1, Mulyadin Mulyadin², Azwar Triyadi³,
2Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima
3Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Lancang Kuning e-mail: andar.stiebima@gmail.com

History:

Revised : 10 Juli 2023

Accepted : 28 Agustus 2023

Published : 25 September 2023

Publisher: LPPM Universitas Audi Indonesia

Licensed: This work is licensed under

Attribution-NonCommercial-No

Derivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND

4.0)



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 ini memiliki 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

PENDAHULUAN

"Program pengabdian kepada masyarakat ini akan dilaksanakan melalui pelatihan yang fokus pada pemanfaatan daun kelor untuk membuat makanan ringan yang sehat. Kegiatan ini mencakup seminar untuk mempresentasikan informasi tentang daun kelor dan penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, serta untuk menumbuhkan semangat dan minat kewirausahaan. Setelah seminar, akan diadakan sesi praktek untuk mengolah daun kelor dan memasarkan hasil olahannya di komunitas lokal. Menurut penelitian Fuglie (2001), daun kelor kaya akan nutrisi penting, dengan kandungan utama seperti protein, vitamin A (β -karoten), dan zat besi, yang sangat baik untuk kesehatan dan dapat memenuhi kebutuhan gizi, terutama untuk kelompok rentan (Madukwe, et al., 2013). Selain itu, daun kelor juga mengandung berbagai jenis asam amino yang jarang ditemukan pada sayuran lain (Kasolo, 2010)."

"Daun kelor sebenarnya dapat dikonsumsi oleh manusia, tetapi belum banyak masyarakat Indonesia yang menggunakannya karena bau khas daun kelor yang kurang disukai. Zakaria, et al. (2013) mencatat bahwa daun kelor jarang diolah sebagai pangan fungsional. Untuk itu,

diperlukan inovasi dalam pengolahan daun kelor agar produk yang dihasilkan dapat diterima oleh masyarakat dan kandungan nutrisinya dapat dimanfaatkan secara optimal. Usaha berbasis daun kelor memiliki prospek yang menjanjikan, terutama karena kondisi lingkungan yang mendukung pertumbuhannya. Tanaman ini tumbuh dengan baik di iklim seperti di Indonesia dan memiliki manfaat kesehatan yang besar, dengan kandungan zat gizi yang tinggi, termasuk baik zat gizi makro maupun mikro. Selain itu, daun kelor semakin banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan obat herbal."

"Kecamatan Medan Tuntungan adalah area dengan banyak tanaman kelor, atau *Moringa Oleifera*. Selama ini, daun kelor hanya dimanfaatkan sebagai sayur oleh masyarakat. Namun, dengan kemajuan zaman, daun kelor semakin populer karena manfaat kesehatannya yang beragam. Pengembangan sektor pemanfaatan daun kelor dapat menjadi salah satu cara untuk mendorong perekonomian masyarakat di Kelurahan Panggi, Kota Bima. Meskipun ada potensi pasar yang besar untuk tanaman kelor di Kecamatan Medan Tuntungan, kurangnya inovasi dalam pemanfaatannya mengakibatkan nilai jual yang rendah. Padahal, lingkungan Kota Bima sangat ideal untuk mengolah daun kelor menjadi produk bernilai seperti makanan dan obat-obatan. Potensi lingkungan yang mendukung, serta banyaknya tanaman kelor dan keinginan masyarakat untuk meningkatkan perekonomian mereka, menunjukkan bahwa produk berbahan dasar daun kelor dapat berkembang lebih lanjut. Untuk itu, pendampingan melalui pelatihan kewirausahaan sangat diperlukan. Peran perguruan tinggi, seperti STIE Bima, dalam mendukung pengembangan kewirausahaan masyarakat sangat krusial. Selain itu, keberadaan banyak toko dan kios kecil di Kecamatan Medan Tuntungan yang menjual produk rumah tangga akan mempermudah pemasaran produk olahan daun kelor." "Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, diharapkan dapat meningkatkan minat berwirausaha di kalangan masyarakat terkait pemanfaatan daun kelor. Pelatihan kewirausahaan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam kewirausahaan bagi kelompok masyarakat tertentu, agar mereka dapat mengenali, berminat, dan menjadi wirausahawan yang tangguh. Program ini dirancang untuk memperbaiki pemahaman dan keterampilan manajerial dalam menjalankan usaha, dengan materi yang mencakup dasar-dasar kewirausahaan, kreativitas dan inovasi, motivasi kewirausahaan, serta pengelolaan usaha kecil (Mutis, 2011). Oleh karena itu, pelatihan tentang pemanfaatan daun kelor sangat penting untuk meningkatkan kualitas ekonomi dan kemandirian masyarakat Kelurahan Panggi, Kota Bima. Dengan demikian, diharapkan masyarakat dapat merasakan peningkatan kesejahteraan. Permasalahan utama dalam pengabdian masyarakat ini adalah bagaimana cara mengolah daun kelor dan mengevaluasi prospek serta peluang usaha makanan ringan berbahan daun kelor. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan dalam memanfaatkan dan memproduksi makanan ringan dari daun kelor serta memperluas pengetahuan masyarakat tentang jenis panganan dan produk yang berpotensi.

METODE

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, terdapat berbagai metode atau bentuk kegiatan yang diterapkan untuk mengatasi berbagai masalah yang ada. Metode yang digunakan meliputi ceramah, demonstrasi, dan praktek. Tujuan dari metode praktek adalah untuk memperluas pengetahuan dan melatih kemampuan berpikir masyarakat dalam menggali dan menganalisis masalah serta mencari solusinya. Pada metode ini, tim pengabdian masyarakat akan memperagakan cara mengolah daun kelor menjadi makanan ringan.

Sasaran yang dianggap sesuai untuk dilibatkan dalam pengabdian ini adalah masyarakat yang tertarik memanfaatkan daun kelor. Peserta pelatihan diberi pendampingan untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah daun kelor, melakukan pengemasan, dan teknik

pemasaran, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk dan pendapatan masyarakat. Pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu dan masyarakat di Kecamatan Medan Tuntungan, dan dilaksanakan selama 2 hari di kantor lurah serta di salah satu rumah warga. Tim pengabdian masyarakat terdiri dari dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi dan mahasiswa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bentuk kegiatan pengabdian yang dilakukan lebih terfokus kepada masyarakat Kecamatan medan tuntungan 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 stickor:

- 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 Masukan 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 stikor.

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 masukan gula dan Masak dengan api kecil.
- c. Setelah sedikit mengental masukan stikor lalu aduk hingga merata. Stikor Rasa Jahe. 1/4 kg jahe 1/2 kg gula 100 ml air

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 masukan gula lalu masak hingga kering.
- c. Blender lalu di sangrai dengan halus.
- d. Campurkan stikor dan bumbu jahe yg sudah di sangrai tadi

SIMPULAN

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 dan teknik 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 kecamatan medan tuntungan

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
- Madukwe, E., Ugwuoke, A. & Ezeugwu, J. (2013). Effectiveness Of Dry Moringa Oleifera Leave Powder In Treatment Of Anemia. Academic Journals, 5(5), 226–228.

Diakses dari 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>