

Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Kue Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)

¹Ruslang T, ²Zulkarnain Sulaiman, ³Wahyuddin, ⁴Hasnaeni, ³Mutiah, ⁵Usman, ⁵Rasidah Wahyuni Sari

¹Prodi Ekonomi Pembangunan, Universitas Muhammadiyah Parepare, Indonesia

²Prodi Administrasi Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

³Prodi Informatika, Universitas Muhammadiyah Parepare, Indonesia

⁴Prodi Gizi, Universitas Muhammadiyah Parepare, Indonesia

⁵Prodi Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Parepare, Indonesia

Corresponding Author. Email : tantawiruslang26@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History:

Received : 01-10-2025

Revised : 01-11-2025

Accepted : 04-11-2025

Online : 10-11-2025

Keywords:

Kue;

Daun Kelor;

Cookies;

Brownies;

Kedai Aisiyyah



ABSTRACT

Abstract: Kedai 'Aisiyyah is one of the businesses in Parepare City that still faces obstacles, especially in production and marketing. Kedai 'Aisiyyah's products do not yet have advantages and uniqueness, resulting in low competitiveness and a conventional marketing system. The goal of this program is to improve partners' knowledge and skills in making moringa leaf cakes, especially moringa leaf brownies and cookies. To address these issues, community service activities were carried out in the form of product innovation assistance through the use of local moringa leaf food and the application of smart oven technology. The program was implemented at the Culinary Laboratory of Muhammadiyah University of Parepare, involving 11 members of Kedai 'Aisiyyah. The implementation method included five stages: socialization, preparation, education on the nutritional content of moringa leaves, training in making moringa leaf cakes, and monitoring. The results of the activity showed a 55% increase in participants' knowledge, as evidenced by a comparison of pre-test and post-test results. In addition, partners' skills in producing moringa leaf cakes improved significantly after participating in the training.

Abstrak: Kedai 'Aisiyyah merupakan salah satu usaha di Kota Parepare yang masih mengalami kendala khususnya dalam produksi dan pemasaran. Produk Kedai 'Aisiyyah belum memiliki keunggulan dan keunikan sehingga daya saingnya rendah serta sistem pemasaran masih dilakukan secara konvensional. Tujuan program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat kue daun kelor khususnya brownies dan cookies daun kelor. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pendampingan inovasi produk melalui pemanfaatan pangan lokal daun kelor dan penerapan teknologi smart oven. Program dilaksanakan di Laboratorium Kuliner Universitas Muhammadiyah Parepare dengan melibatkan 11 anggota Kedai 'Aisiyyah. Metode pelaksanaan mencakup lima tahapan, yaitu sosialisasi, persiapan, edukasi kandungan gizi daun kelor, pelatihan pembuatan kue daun kelor, serta monitoring. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta sebesar 55%, yang dibuktikan melalui perbandingan hasil pre-test dan post-test. Selain itu, keterampilan mitra dalam memproduksi kue daun kelor meningkat secara signifikan setelah mengikuti pelatihan.



<https://doi.org/10.31764/justek.vxiY.ZZZ>



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



A. LATAR BELAKANG

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama dalam perekonomian nasional. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, sektor ini menghadapi berbagai tantangan yang menyebabkan kinerjanya menurun. Kondisi tersebut berdampak pada melemahnya pertumbuhan ekonomi, meningkatnya angka pengangguran, serta terganggunya stabilitas neraca pembayaran (Azra, 2022; Majesty et al., 2023; Mahanani, 2023; Dahiri, 2020). Fenomena stagnasi UMKM di Indonesia mencerminkan lemahnya daya saing, baik karena faktor internal maupun eksternal, termasuk persaingan usaha yang semakin ketat. Persaingan dan dinamika bisnis yang berubah dengan cepat membuat sebagian pelaku UMKM kesulitan bertahan bahkan mengalami kebangkrutan (Rosmayani & Mardatillah, 2021; Dasewicz et al., 2024).

Meskipun menghadapi tantangan, UMKM tetap diharapkan mampu menjadi penopang pertumbuhan ekonomi masyarakat. Pertumbuhan ekonomi yang baik akan meningkatkan pendapatan per kapita dan daya beli masyarakat, meskipun distribusinya seringkali tidak merata (Halim, 2020; Mudzanatun et al., 2019; Aliyah, 2022). Oleh karena itu, penguatan UMKM menjadi penting agar kontribusinya terhadap kesejahteraan masyarakat semakin optimal.

Salah satu subsektor UMKM yang berkembang pesat di Indonesia adalah kuliner. Kuliner termasuk ke dalam 15 subsektor ekonomi kreatif yang berkontribusi signifikan terhadap perekonomian (Nurmala et al., 2022; Octavanny, 2021). Di Kota Parepare, sektor ini menjadi salah satu motor pertumbuhan ekonomi lokal. Data menunjukkan bahwa dari 17.352 UMKM yang ada di Kota Parepare, sekitar 51,25% bergerak di bidang kuliner (Nanlohy et al., 2022; Anggai et al., 2021; Komalasari et al., 2022). Posisi geografis Parepare yang strategis sebagai kota tujuan turut memperkuat peluang pengembangan sektor kuliner.

Namun demikian, banyak pelaku usaha kuliner, termasuk produsen kue, masih menghadapi keterbatasan fasilitas produksi, pengemasan, dan pemasaran. Persaingan yang semakin ketat dengan menjamurnya usaha sejenis membuat para pelaku sulit meningkatkan daya saing (Sugiarto et al., 2022). Salah satu contohnya adalah Kedai 'Aisyiyah di Parepare, yang berdiri sejak 27 Juli 2021. Kedai ini merupakan unit usaha binaan Pimpinan Daerah 'Aisyiyah Kota Parepare, yang tidak hanya berorientasi bisnis tetapi juga berfungsi sebagai laboratorium kewirausahaan bagi anggotanya. Produk yang dihasilkan beragam, mulai dari kue basah (bolu kukus, brownies, onde-onde, lapis, dan lainnya) hingga kue kering (cookies, nastar, putri salju, dan sebagainya).

Kedai 'Aisyiyah memiliki misi ganda, yaitu sebagai sarana pembelajaran kewirausahaan sekaligus kontribusi sosial melalui penyediaan pangan sehat untuk mendukung gizi masyarakat dan pencegahan stunting. Namun, laporan keuangan tahun 2024 menunjukkan omzet usaha hanya mencapai Rp42.387.000, padahal potensinya diperkirakan bisa mencapai Rp72.000.000 per tahun. Hambatan utama yang dihadapi antara lain keterbatasan teknologi produksi (masih menggunakan oven sederhana), rendahnya kapasitas produksi, kurangnya inovasi produk, serta minimnya strategi pengemasan dan pemasaran. Kondisi ini membuat produk kedai sulit bersaing di pasar yang semakin kompetitif (Sului et al., 2020).

Salah satu peluang pengembangan produk adalah melalui inovasi berbahan pangan lokal bergizi tinggi, seperti daun kelor. Daun kelor memiliki kandungan protein, vitamin A (β -karoten), zat besi, serta seluruh asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh (Usman et al., 2022; Usman et al., 2023). Namun, pemanfaatannya masih terbatas karena rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizinya. Dengan demikian, pendampingan penerapan teknologi produksi kue berbahan daun kelor menjadi langkah strategis untuk meningkatkan nilai gizi sekaligus daya saing komersial produk Kedai 'Aisyiyah. Tujuan program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat kue daun kelor khususnya brownies dan cookies daun kelor.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pembuatan kue daun kelor khususnya kue brownies dan cookies. Pada kegiatan tersebut, tim pengabdian kepada masyarakat dari Universitas Muhammadiyah Parepare berperan memberikan materi sosialisasi dan edukasi serta pelatihan pembuatan kue daun kelor yang diikuti oleh 11 orang karyawan Kedai Aisyiyah sebagai peserta.

Mitra pada kegiatan tersebut adalah penanggungjawab dan karyawan Kedai Aisyiyah Kota Parepare. Usaha Kedai 'Aisyiyah mulai beroperasi pada tanggal 27 Juli 2021 di Jl. Panti Asuhan No. 3 Kecamatan Soreang, Kota Parepare dan merupakan binaan dari Pimpinan Daerah 'Aisyiyah Kota Parepare. Kedai 'Aisyiyah menjual berbagai macam kue seperti kue kering dan kue basah dengan berbagai varian rasa. Kue basah yang dipasarkan seperti bolu kukus, brownies, dadar gulung, onde-onde dan lapis, sedangkan jenis kue kering meliputi Cookies, pillow, jagung balado, biscuit kembang, putri salju, kue semprit, nastar, kue kacang tanah dan lain-lain. Kedai tersebut tidak hanya business orientation atau berorientasi bisnis semata akan tetapi lebih kepada orientasi sebagai laboratorium bisnis/ usaha bagi seluruh pengurus Pimpinan Daerah 'Aisyiyah Kota Parepare.

Dalam pelaksanaan program kegiatan ini, kami telah melakukan penyusunan tahapan atau langkah-langkah yang akan dilakukan seperti pada gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Program

Uraian tahapan atau langkah pelaksanaan program diuraikan sebagai berikut:

1. Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi kegiatan dilakukan kepada penanggungjawab dan karyawan usaha Kedai Aisyiyah. Ketua tim dan anggota menyampaikan terkait nama kegiatan, tujuan kegiatan dan sumber pendanaan kegiatan.

2. Persiapan Kegiatan

Persiapan kegiatan dimulai dengan menyiapkan segala kebutuhan kegiatan seperti menyiapkan peralatan, bahan dan teknologi yang akan diterapkan serta semua alat peraga edukasi.

3. Sosialisasi dan edukasi kandungan daun kelor

Pada kegiatan ini, diawali dengan menyampaikan hasil analisis situasi sehingga lahir program tersebut, kandungan gizi daun kelor, jenis-jenis kue, kelebihan kue daun kelor dan beberapa inovasi yang ditawarkan.

4. Pelatihan pembuatan kue daun kelor

Pada kegiatan ini, dijelaskan kepada mitra terkait bahan-bahan yang dibutuhkan termasuk komposisi bahan termasuk daun kelor. Kemudian, dijelaskan dan diperaktekkan pembuatan adonan dan pencetakan pola kue kemudian dimasukkan dalam smart oven sampai matang.

5. Monitoring

Pada akhir kegiatan dilakukan monitoring kepada Penanggungjawab dan seluruh karyawan usaha Kedai 'Aisyiyah untuk melihat sejauh mana mereka mampu menerima materi sosialisasi dan pelatihan pembuatan kue daun kelor tersebut.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan kue Daun Kelor

a. Deskripsi kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini merupakan hibah dari Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan tinggi, Sains dan Teknologi Republik Indonesia Tahun 2025. Tujuan utama dari kegiatan tersebut adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pembuatan kue menggunakan pangan lokal yang kaya dengan kandungan gizi. Melalui kegiatan tersebut, peserta tidak hanya mengetahui kandungan daun kelor akan tetapi juga memiliki keterampilan membuat aneka kue menggunakan pangan lokal khususnya daun kelor. Acara berlangsung pada Hari Jum'at tanggal 26 September 2025 di Laboratorium Kuliner Universitas Muhammadiyah Parepare yang dihadiri oleh 11 orang personil Kedai 'Aisyiyah Kota Parepare sebagai peserta.

b. Penyampaian materi sosialisasi atau edukasi kue daun kelor

Sosialisasi dan edukasi terkait kue daun kelor mengenai kandungan gizi daun kelor, jenis-jenis kue, kelebihan kue daun kelor dan beberapa inovasi yang ditawarkan yang dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 26 September 2025 di Laboratorium Kuliner Universitas Muhammadiyah Parepare mulai pukul 10.00 – 12.00 WITA. Acara tersebut diikuti semua Tim PKM DPPM Universitas Muhammadiyah Parepare serta penanggung jawab dan karyawan Kedai 'Aisyiyah.

Sambutan disampaikan secara langsung ketua Tim PKM Universitas Muhammadiyah Parepare (Ruslang T) yang dilanjutkan dengan materi edukasi terkait kue daun kelor. Beberapa point penting materi yang disampaikan meliputi kandungan gizi daun kelor, konsep kue daun kelor, cara pembuatan dan kelebihan kue daun kelor yang meliputi kemudahan dan kecepatan penyajiannya, fleksibilitas dalam pengolahan dan penambahan bahan, kandungan gizi.



Gambar 2. Penyampaian Materi Edukasi oleh Ketua Tim (Ruslang T)

Untuk memudahkan peserta menerima materi, penyajian materi disampaikan menggunakan media powerpoint dan buku dengan judul Gizi dan Pangan Lokal yang merupakan luaran hasil penelitian tim peneliti. Peserta yang merupakan penanggungjawab dan karyawan Kedai 'Aisiyyah sangat antusias mengikuti materi sampai selesai.

c. Pelatihan pembuatan kue daun kelor

Pelatihan pembuatan kue daun kelor dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 26 September 2025 di Laboratorium Kuliner Universitas Muhammadiyah Parepare mulai pukul 13.00 – 16.00 WITA. Acara ini diikuti oleh anggota Tim PKM Universitas Muhammadiyah Parepare, dan serta Penanggung Jawab usaha Kedai 'Aisiyyah, Hj. Masitha, bersama semua karyawan.

Kegiatan pelatihan pembuatan mie daun kelor dan belut diawali dengan menyiapkan semua bahan dan peralatan yang dibutuhkan. Persiapan bahan dilakukan Bersama oleh tim PKM dan anggota Mitra.



Gambar 3. Proses Pembuatan Adonan

Langkah selanjutnya adalah memastikan semua bahan tersedia dan siap digunakan termasuk pasta daun kelor. Cara pembuatan pasta daun kelor dilakukan dengan cara yaitu ambil daun kelor segar kemudian cuci bersih dan disarankan bilas beberapa kali supaya bebas debu, kemudian blender hingga halus seperti pasta kental kemudian saring untuk mendapatkan tekstur halus tanpa serat kasar.



Gambar 4. Proses pembuatan pasta daun kelor

Langkah selanjutnya adalah adonan dimasukkan dalam talang untuk pembuatan brownies daun kelor. Sedangkan untuk pembuatan cookies daun kelor dilakukan adalah membuat pola cookies dengan menggunakan cetakan dengan 2 karakter dan memberikan topping sesuai selera. Hasil cetakan kemudian dimasukkan ke dalam smart oven dengan suhu yang telah ditentukan.



Gambar 5. Proses Pembuatan Kue Menggunakan Smart Oven

Setelah matang sesuai dengan suhu yang telah ditentukan, maka kue daun kelor baik brownies maupun cookies daun kelor dikeluarkan dari smart oven dan siap untuk disajikan.



Gambar 6. Hasil pelatihan pembuatan kue daun kelor

Semua tahapan dan langkah-langkah untuk pembuatan kue daun kelor mengikutsertakan penanggungjawab (Hj. Masitha) dan karyawan Kedai 'Aisyiyah

2. Monitoring dan Evaluasi

Selama kegiatan berlangsung, tim pelaksana melakukan observasi langsung terhadap partisipasi peserta untuk menilai keterlibatan dan respons mereka selama pelatihan. Hasil observasi menunjukkan bahwa peserta mengikuti kegiatan dengan antusias, yang tercermin dari keaktifan mereka dalam mengajukan pertanyaan serta kesediaan mencoba langsung proses pembuatan kue. Selain itu, untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta maka dilakukan pre test dan post test pada kegiatan sosialisasi dan edukasi tersebut. Dari hasil pre test dan post test diketahui peningkatan pengetahuan peserta setelah edukasi. Hal tersebut tercermin dari hasil pre test diketahui tingkat pengetahuan peserta hanya 32% akan tetapi setelah dilakukan edukasi tingkat pengetahuan peserta meningkat menjadi 87% terkait kandungan gizi daun kelor, jenis-jenis kue, kelebihan kue daun kelor dan beberapa materi yang lain.

3. Kendala yang dihadapi

Kendala yang dihadapi oleh tim pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah masalah kedisiplinan anggota mitra dimana harusnya mereka hadir mulai pukul 08.00 WITA, akan tetapi mereka baru hadir pukul 09.30 WITA. Untuk mengatasi masalah tersebut maka tim pelaksana melakukan komunikasi via telepon kepada seluruh anggota mitra sehingga kegiatan tersebut dapat berjalan dengan baik dan lancar.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan uraian di atas, dapat ditarik kesimpulan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, yaitu kegiatan sosialisasi dan edukasi kue daun kelor dapat meningkatkan tingkat pengetahuan pengelola Kedai 'Aisyiyah sebesar 55% yang tergambar dari hasil pre test dan post test yang dilakukan sebelum dan sesudah dilakukan sosialisasi atau edukasi. Selain itu, kegiatan pelatihan dapat meningkatkan kemampuan pengelola dan karyawan Kedai 'Aisyiyah khususnya dalam pembauatan kue daun kelor.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan banyak terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Republik Indonesia yang telah membiayai kegiatan PKM ini melalui Skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan Kontrak nomor kontrak induk 341/C3/DT.05.00/PM-BATCH III/2025

REFERENSI

- Aliyah, A. H. (2022). Peningkatan pertumbuhan ekonomi masyarakat melalui UMKM. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 15(2), 112–121.
- Anggai, A. M., Wolok, T., & Niode, I. Y. (2021). Potensi subsektor kuliner dalam pengembangan UMKM daerah. *Jurnal Pengembangan Ekonomi Lokal*, 6(1), 45–56.

- Azra, F. A. (2022). Krisis UMKM dan dampaknya terhadap perekonomian Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 20(3), 78–90.
- Dahiri. (2020). UMKM sebagai pilar ekonomi: Peluang dan tantangan. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 7(1), 55–63.
- Dasewicz, A., Simon, J., & Ramanujam, S. (2024). Small business resilience and bankruptcy trends in developing countries. *International Journal of Entrepreneurship*, 12(2), 101–119.
- Halim, A. (2020). UMKM sebagai penopang pertumbuhan ekonomi masyarakat. *Jurnal Ekonomi Rakyat*, 8(2), 67–76.
- Heryanto. (2023). Stagnasi pertumbuhan UMKM di Indonesia. *Jurnal Pembangunan Ekonomi*, 14(1), 33–42.
- Komalasari, N. D., Puspaningtyas, A., & Widodo, J. (2022). Pengembangan usaha kuliner berbasis ekonomi kreatif. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 3(2), 55–68.
- Mahanani, R. S. (2023). Dampak keterpurukan UMKM terhadap neraca pembayaran. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*, 11(3), 142–151.
- Majesty, E. E., Vecky, A. J., & Sumual, J. I. (2023). Kendala UMKM dalam era disrupsi ekonomi. *Jurnal Inovasi Ekonomi*, 9(1), 25–38.
- Mudzanatun, Fajriyah, K., & Muflihati, I. (2019). Pertumbuhan ekonomi dan pemerataan pendapatan. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 10(2), 88–97.
- Nanlohy, D. M., Rogi, O. H. A., & Mononimbar, W. J. (2022). Peran UMKM terhadap perekonomian Kota Parepare. *Jurnal Ekonomi Daerah*, 4(1), 22–31.
- Nurmala, N., dkk. (2022). Kontribusi subsektor kuliner terhadap ekonomi kreatif Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Pariwisata*, 7(2), 145–157.
- Octavanny, A. (2021). Analisis subsektor kuliner dalam pengembangan ekonomi kreatif. *Jurnal Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*, 5(1), 29–40.
- Rosmayani, & Mardatillah, A. (2021). Faktor penyebab kebangkrutan UMKM di era digitalisasi. *Jurnal Manajemen Usaha Kecil*, 2(2), 77–85.
- Sugiarto, T. P. B., Rahayu, W., & Khomah, I. (2022). Persaingan usaha kuliner di era modern. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 15(1), 102–115.
- Sului, D., dkk. (2020). Kualitas produk dan kepuasan konsumen pada usaha kecil. *Jurnal Riset Manajemen*, 18(2), 66–74.
- Usman, U., Umar, F., & Ruslang, T. (2022). Pemanfaatan daun kelor sebagai pangan lokal bergizi. *Jurnal Pangan Lokal*, 4(1), 55–63.
- Usman, U., Ruslang, T., Rantedatu, H., Megawati, M., & Yusuf, F. (2023). Kandungan gizi dan potensi daun kelor untuk peningkatan kesehatan masyarakat. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 15(2), 99–108.