

Optimalisasi potensi lokal daun kelor melalui produk inovatif 'Keloseji' untuk penguatan UMKM berkelanjutan di Klatak Banyuwangi

Mesu Reh Kasudarman¹, Aliyatus Sa'adah², Roidatun Nada³, M. Ardy Bimantara⁴, Devina Ayu Astria⁵, Airlangga Bramayudha⁶

¹Ilmu Politik, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, UIN Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

²Pendidikan Matematika, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

³Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

⁴Ilmu Politik, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, UIN Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

⁵Hukum, Fakultas Syariah dan Hukum, UIN Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

⁶Manajemen Dakwah, Fakultas Dakwah dan Komunikasi, UIN Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

Penulis korespondensi : Aliyatus Sa'adah

E-mail : taliya425@gmail.com

Diterima: 13 Agustus 2025 | Disetujui: 30 September 2025 | Online: 30 September 2025

© Penulis 2025

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat oleh Mahasiswa Universitas Islam Negeri Sunan Ampel (UINSA) Surabaya tahun 2025 dilaksanakan di Kelurahan Klatak, Banyuwangi, dengan fokus pada pemanfaatan potensi lokal berupa daun kelor (*Moringa oleifera*) untuk pengembangan produk minuman herbal inovatif bernama "Keloseji" (Kelor Sereh Jahe Siap Saji). Tujuan kegiatan ini ialah untuk menaikkan nilai tambah potensi lokal melalui inovasi berbasis kearifan lokal, sekaligus memperkuat Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) masyarakat secara berkelanjutan. Program ini melibatkan pelatihan dan pendampingan teknis kepada masyarakat, terutama kelompok ibu-ibu paguyuban, yang mencakup tahapan identifikasi bahan baku, proses pengolahan daun kelor menjadi minuman herbal kristal, pengemasan, hingga strategi pemasaran. Metode yang digunakan mencakup pendekatan partisipatif, demonstrasi interaktif, dan penyuluhan gizi. Hasil dari kegiatan menunjukkan bahwa adanya peningkatan dari segi pengetahuan dan keterampilan masyarakat terhadap pengolahan daun kelor serta munculnya minat untuk menjadikan produk Keloseji sebagai peluang usaha rumahan. Produk ini dinilai memiliki keunggulan karena bahan bakunya mudah diperoleh, proses produksinya sederhana, dan manfaat kesehatannya tinggi. Respon positif dari peserta juga terlihat dari antusiasme dalam praktik langsung dan diskusi pemasaran. Kegiatan ini mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) terkhusus pada tujuan ke-8: pertumbuhan ekonomi inklusif, dan tujuan ke-12: konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab. Sebagai tindak lanjut, perlu adanya dukungan kelembagaan dan fasilitasi dari pemerintah dalam hal legalitas usaha, pelatihan lanjutan, serta penguatan kapasitas kelembagaan komunitas agar pengembangan produk berbasis lokal dapat berkelanjutan dan memberikan dampak ekonomi jangka panjang.

Kata kunci: daun kelor; inovasi produk; minuman herbal; pemberdayaan masyarakat; UMKM.

Abstract

The community service program by students of Sunan Ampel State Islamic University (UINSA) Surabaya in 2025 will be carried out in Klatak Village, Banyuwangi, with a focus on utilizing local potential in the form of moringa leaves (*Moringa oleifera*) for the development of an innovative herbal drink product called "Keloseji" (Ready-to-Eat Ginger Lemongrass Moringa). The purpose of this activity is to increase the added value of local potential through innovation based on local wisdom, while strengthening the community's Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in a sustainable manner. This program involves training and technical assistance to the community, especially the group

of women of the association, which includes the stages of identifying raw materials, the process of processing moringa leaves into crystalline herbal drinks, packaging, and marketing strategies. The methods used include a participatory approach, interactive demonstrations, and nutrition counseling. The results of the activity show that there is an increase in community knowledge and skills in the processing of moringa leaves and the emergence of interest in making Keloseji products as a home business opportunity. This product is considered to have advantages because the raw materials are easy to obtain, the production process is simple, and the health benefits are high. The positive response from the participants was also evident from the enthusiasm in the hands-on practice and marketing discussions. This activity supports the achievement of the Sustainable Development Goals (SDGs), especially goal 8 (inclusive economic growth) and goal 12 (responsible consumption and production). As a follow-up, there is a need for institutional support and facilitation from the government in terms of business legality, further training, and strengthening the institutional capacity of the community so that the development of locally-based products can be sustainable and have a long-term economic impact.

Keywords: moringa leaves; product innovation; herbal drinks; community empowerment; MSME.

PENDAHULUAN

Pengembangan ekonomi lokal menjadi strategi yang penting untuk mewujudkan pembangunan yang inklusif, berkelanjutan, dan berbasis potensi daerah. Indonesia merupakan negara dengan kebudayaan unik dan beragam yang belum tentu negara lain memilikinya, hal ini menjadikan Indonesia sebuah negara yang khas dan menarik untuk diteliti (Sa'adah et al., 2025),

Pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah namun belum dioptimalkan secara maksimal, menjadi peluang besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pada konteks pembangunan masyarakat, salah satu pendekatan yang efektif untuk pengembangan ekonomi lokal ialah melalui pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis potensi lokal. UMKM berperan secara strategis dalam struktur ekonomi Indonesia, tidak hanya sebagai penyedia lapangan kerja dan penggerak ekonomi daerah, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan masyarakat secara langsung. Oleh karena itu, optimalisasi sumber daya lokal menjadi krusial dalam memperkuat fondasi ekonomi masyarakat, khususnya di tingkat desa dan kelurahan.

Kelurahan Klatak, yang terletak di ujung timur Kecamatan Kalipuro, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur, merupakan wilayah dengan potensi ekonomi lokal yang cukup besar. Kelurahan ini memiliki luas wilayah 10,95 km² dan terdiri dari tiga lingkungan, yaitu Sukowidi, Klatakan, dan Tanjung, dengan jumlah penduduk untuk laki-laki sekitar 8.102 jiwa, sedangkan penduduk yang perempuan sekitar 8.296 jiwa, sehingga total penduduk berjumlah 16.398 jiwa (BPS, 2024). Kelurahan Klatak berbatasan dengan Kelurahan Kalipuro di utara, Desa Pesucen di selatan, Pantai Cacalan di timur, dan Desa Kelir di sebelah barat. Letak geografis yang strategis serta jumlah penduduk yang relatif besar memberikan peluang bagi pengembangan ekonomi masyarakat, khususnya melalui pendekatan kewirausahaan berbasis inovasi dan kearifan lokal.

Inovasi merupakan komponen penting dalam pengembangan kewirausahaan dan pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan. Secara akademis, inovasi didefinisikan sebagai proses sistematis dalam mengidentifikasi peluang, mengembangkan ide-ide kreatif, dan merealisasikannya menjadi produk, layanan, atau metode baru yang memiliki nilai tambah dan dapat diterima pasar. Inovasi tidak hanya mencakup penciptaan ide baru, tetapi juga membutuhkan visi jangka panjang, ketekunan, dan dedikasi dalam pelaksanaannya. Dalam konteks kewirausahaan, inovasi berperan sebagai motor penggerak transformasi ekonomi, di mana wirausahawan bertindak sebagai agen perubahan melalui penciptaan kombinasi baru dalam pemanfaatan sumber daya. Praktik inovasi memungkinkan pelaku usaha untuk tidak hanya menciptakan sumber daya baru, tetapi juga mengelola potensi yang ada secara lebih efisien dan bernilai ekonomis.

Optimalisasi potensi lokal daun kelor melalui produk inovatif 'Keloseji' untuk penguatan UMKM berkelanjutan di Klatak Banyuwangi

Dalam strategi pengembangan ekonomi lokal, inovasi menjadi elemen penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal. Proses ini memerlukan kolaborasi aktif antara pemerintah daerah, organisasi masyarakat, pelaku usaha, dan masyarakat itu sendiri dalam menciptakan aktivitas ekonomi yang berkelanjutan. Pendekatan ini menekankan pentingnya kemitraan antara Masyarakat sipil, sektor swasta, dan sektor publik. Keberhasilan pengembangan ekonomi lokal sangat ditentukan oleh seberapa baik ketiga sektor ini dapat bersinergi dalam merancang dan melaksanakan program pemberdayaan yang berorientasi pada pertumbuhan ekonomi dan kemandirian masyarakat.

Salah satu potensi lokal yang cukup melimpah di Kelurahan Klatak adalah tanaman kelor (*Moringa oleifera*), yang dikenal luas karena memiliki kandungan nutrisi tinggi serta memiliki manfaat dari segi kesehatan (Nganji et al., 2021a). Tumbuhan kelor, terutama daunnya, merupakan bagian dari tanaman yang paling sering dipelajari, khususnya mengenai khasiatnya setelah diolah menjadi produk minuman herbal (Rahman et al., 2024). Selain itu, daun kelor memiliki banyak kandungan gizi seperti protein, vitamin A, C, E, dan kalsium, serta senyawa antioksidan. Namun demikian, pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas, dan belum diolah secara maksimal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi (Johan et al., 2019).

Menanggapi hal tersebut, inovasi produk menjadi langkah penting untuk meningkatkan nilai tambah kelor sebagai bahan baku lokal. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh (Widyawaruyanti et al., 2025) bahwa perlu dilakukan kegiatan pembinaan dan peyuluhan kepada masyarakat dan stekholder terkait melalui kegiatan pembentukan pojok herbal dan pembuatan sirup serta teh herbal untuk meningkatkan kekebalan tubuh dan penanganan pertama dalam mengatasi penyakit gawat darurat yang muncul sebagai upaya pemanfaatan lahan dan potensi di desa Bengkaung. Dalam hal ini, di Kelurahan Klatak Banyuwangi yang kaya akan potensi Daun Kelor tersebut menjadikan sebuah Produk inovatif "Keloseji" singkatan dari Kelor Sereh Jahe Siap Saji merupakan hasil pengembangan produk berbasis herbal yang memadukan kelor, sereh, dan jahe menjadi minuman fungsional yang sehat dan bernilai jual (Wahyudi & Septaryanto, 2020). Keloseji merupakan perwujudan dari kreativitas lokal yang memanfaatkan potensi alam secara cerdas, dengan pendekatan berbasis inovasi teknologi pangan dan kearifan lokal. Produk ini juga mencerminkan upaya untuk mendukung keberlanjutan UMKM di Kelurahan Klatak, melalui penciptaan produk yang tidak hanya bermanfaat dalam segi kesehatan tetapi juga berorientasi pada pasar.

Pengembangan produk Keloseji sejalan dengan usaha pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), terutama tujuan ke delapan yang berkaitan dengan penyediaan pekerjaan yang layak dan mendorong pertumbuhan ekonomi, serta tujuan ke dua belas yang menekankan pentingnya pola konsumsi dan produksi yang berkelanjutan dan bertanggung jawab. Selain itu, pengolahan produk berbasis potensi lokal juga mendukung gagasan ekonomi sirkular, di mana sumber daya dimanfaatkan secara efisien, menghasilkan dampak sosial dan ekonomi yang positif di tingkat komunitas.

Sebagai bentuk kontribusi terhadap pengembangan ekonomi lokal, kegiatan pengabdian masyarakat ini menjadi salah satu strategi implementatif. Kegiatan pengabdian ini berfokus pada pelatihan dan pendampingan masyarakat dalam mengembangkan produk minuman herbal berbahan dasar kelor. Hal ini juga menjadi salah satu upaya tidak hanya pengembangan ekonomi lokal nya saja tetapi pengembangan sumber daya manusia supaya terus melangkah meningkatkan diri terutama dalam perihal ekonomi. Pengembangan sumber daya manusia adalah usaha untuk mengembangkan dan meningkatkan kemampuan pegawai dalam bekerja (Taroid & Bramayudha, 2022). Inovasi ini tidak hanya memperkenalkan cara baru dalam mengonsumsi tanaman lokal, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang berbasis pada kearifan lokal (Pramono et al., 2022). Pendekatan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan ini mendorong masyarakat Kelurahan Klatak untuk berperan sangat aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari mengidentifikasi bahan baku, proses pengolahan, proses pengemasan, hingga memasarkan suatu produk.

Melalui pendekatan partisipatif, masyarakat Kelurahan Klatak dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses pengembangan produk, mulai dari identifikasi bahan baku, teknik pengolahan, desain kemasan, hingga strategi pemasaran. Tujuan dari kegiatan ini bukan hanya untuk mengasah

kemampuan teknis masyarakat, tetapi juga untuk menumbuhkan pemahaman akan pentingnya inovasi dalam mengolah potensi sumber daya lokal agar memiliki nilai tambah. Sinergi antarwarga yang terbangun diharapkan mampu mendorong terciptanya komunitas yang produktif, mandiri, dan adaptif terhadap dinamika pasar.

Program ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam pengolahan produk berbasis kelor serta menumbuhkan semangat kewirausahaan lokal yang berkelanjutan. Dengan demikian, inovasi produk Keloseji tak hanya berkontribusi dalam meningkatkan nilai ekonomi masyarakat, akan tetapi juga dapat memperkuat identitas lokal serta mendukung pemberdayaan UMKM secara berkelanjutan di Kelurahan Klatak.

METODE

Mahasiswa Universitas Islam Negeri Sunan Ampel (UINSA) Surabaya menjalankan program pengabdian masyarakat yang berpusat di Kelurahan Klatak, Kecamatan Kalipuro, Kabupaten Banyuwangi. Program pengabdiannya dilaksanakan selama kurang lebih 40 hari mulai bulan Juni sampai bulan Juli tahun 2025 yang mana beranggotakan 23 orang dari berbagai program studi. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam program ini ialah berupa pelatihan serta pendampingan UMKM kepada pemuda dan masyarakat dari berbagai kalangan dalam mengembangkan potensi sumber daya alam yang ada di sekitar wilayah Kelurahan Klatak yaitu melalui penciptaan sebuah inovasi produk olahan minuman herbal dari daun kelor. Pelatihan ini mencakup proses pembuatan minuman berbahan dasar daun kelor hingga tahap pengemasan produk. Pendampingan diberikan melalui pemantauan proses produksi serta pemberian masukan terkait strategi pemasaran yang diterapkan. Indikator keberhasilan dalam laporan ini ditunjukkan melalui lahirnya inovasi produk minuman herbal dari daun kelor.

1. Perencanaan Kegiatan

Untuk memastikan program kerja inovatif berupa minuman herbal dari daun kelor dapat berjalan secara optimal, diperlukan perencanaan yang matang. Oleh karena itu, beberapa langkah perlu dilakukan, di antaranya adalah:

- a. Menetapkan tujuan utama kegiatan.
- b. Menentukan sasaran kegiatan: ibu-ibu Paguyuban dan warga Kelurahan Klatak.
- c. Mengidentifikasi dan memeriksa asset berupa sumber daya yang sudah ada dan yang harus disediakan.
- d. Mempersiapkan perlengkapan dan bahan yang dibutuhkan untuk demonstrasi pembuatan minuman herbal.
- e. Menentukan waktu dan lokasi pelaksanaan kegiatan.
- f. Berkoordinasi dengan seluruh pihak yang terlibat.

2. Pelaksanaan Kegiatan

- a. Mempersiapkan seluruh alat bahan yang dibutuhkan sebelum acara berlangsung.
- b. Membagikan brosur serta memaparkan materi mengenai kandungan gizi, manfaat, dan pentingnya daun kelor dikonsumsi bagi kesehatan.
- c. Mahasiswa melaksanakan demonstrasi langsung pembuatan minuman herbal dari daun kelor sambil menjelaskan setiap tahapan secara detail.
- d. Minuman herbal yang telah selesai dibuat, dibagikan pada ibu-ibu paguyuban dan warga Kelurahan Klatak untuk dicicipi.
- e. Diadakan sesi tanya jawab sebagai wadah bagi peserta untuk menyampaikan pertanyaan dan mendapatkan penjelasan lebih lanjut terkait materi yang telah dipaparkan.

3. Teknik Pelaksanaan

- a. Mengobservasi kondisi Kelurahan Klatak guna mengetahui keberadaan dan potensi tanaman kelor.
- b. Menyusun materi penyuluhan yang menarik serta edukatif, dilengkapi dengan demonstrasi yang bersifat interaktif.

- c. Menyiapkan brosur yang berisi informasi lengkap mengenai manfaat daun kelor, cara pengolahannya, serta perannya bagi kesehatan.
 - d. Menjelaskan langkah-langkah pembuatan minuman herbal daun kelor secara sistematis, dimulai dari persiapan bahannya, proses pembuatan, hingga ke tahap penyajian.
 - e. Sesudah kegiatan demonstrasi berakhir, hasil minuman herbal dibagikan kepada para peserta: ibu-ibu Paguyuban dan warga Kelurahan Klatak.
 - f. Menyelenggarakan sesi diskusi dan tanya jawab untuk memberi kesempatan pada para peserta supaya menyampaikan pertanyaan atau kendala dalam memahami materi yang telah dipaparkan.
4. Alat dan Bahan
- Alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan minuman herbal daun kelor yaitu sebagai berikut:
- 1) Alat :
 - a) Pisau
 - b) Saringan
 - c) Blender
 - d) Timbangan Gram
 - e) Baskom
 - f) Sendok
 - g) Sepatula Kayu
 - h) Kompor
 - i) Gas
 - 2) Bahan :
 - a) Jahe 250Gr
 - b) Sereh 4 Siung
 - c) Daun Kelor 50Gr
 - d) Daun Salam 5 Lembar
 - e) Gula 350Gr
 - f) Air Secukupnya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan uji coba dilakukan berupa sosialisasi dan demonstrasi pelatihan pembuatan minuman herbal dari daun kelor. Kegiatan ini dipandu oleh Mahasiswa UINSA Surabaya di Kelurahan Klatak, Kecamatan Kalipuro, Kabupaten Banyuwangi, sukses menarik antusiasme masyarakat. Tujuan dari adanya sosialisasi ialah supaya warga mengetahui bagaimana cara mengolah daun kelor menjadi minuman yang sehat dan bergizi serta memiliki nilai inovatif. Penggunaan daun kelor sebagai bahan utama merupakan pilihan yang tepat, dikarenakan tumbuhan ini mudah ditemukan di lingkungan sekitar khususnya di Kelurahan Klatak dan memiliki beragam manfaat bagi Kesehatan (Duwika & Jaya, 2024). Ada dua tahap utama dalam proses pembuatan minuman herbal daun kelor, yang mana setiap tahap berperan penting dalam memastikan kualitas akhir produk:

Tahap Persiapan Daun Kelor dan jahe

Pada tahap ini, langkah awal yang penting adalah memilih daun kelor yang masih segar, bebas dari hama, serta berasal dari jenis pohon kelor yang sudah menghasilkan buah. Daun kelor yang berkualitas tidak hanya ditandai dengan kesegarannya, tetapi juga harus bebas dari kandungan zat kimia berbahaya (Sestiono et al., 2021). Setelah proses pemilihan, daun kelor dicuci secara menyeluruh guna menghilangkan kotoran serta sisa pestisida. Pencucian dilakukan sebanyak tiga kali untuk memastikan kebersihan daun secara optimal. Setelah dicuci, daun diblender bersamaan dengan air, kemudian dilakukan proses penyaringan untuk mendapatkan air ekstrak daun kelor. Kemudian sebanyak 250 gram jahe dicuci dan dikupas kulitnya lalu dihaluskan menggunakan blender bersamaan dengan air setelah itu disaring untuk mendapatkan ekstrak jahe.

Optimalisasi potensi lokal daun kelor melalui produk inovatif 'Keloseji' untuk penguatan UMKM berkelanjutan di Klatak Banyuwangi

Tahap Pembuatan minuman herbal

Setelah air ekstrak daun kelor dan jahe siap, selanjutnya yaitu pembuatan serbuk minuman. Bahan-bahan yang telah disiapkan, seperti air ekstrak jahe, daun kelor, sereh empat siung yang telah di geprek, serta lima lembar daun salam dicampur dimasukkan kedalam wajan kemudian dipanaskan sambil terus menerus diaduk menggunakan api kecil. Setelah air ekstrak mulai mengental maka tahap selanjutnya adalah memasukkan gula sebanyak 350 gram secara bertahap dengan diaduk terus menerus sampai didapatkan kristal gula. Untuk mendapatkan hasil serbuk minuman dengan butiran halus maka perlu dilakukan proses penghalusan kristal gula menggunakan blender kering kemudian disaring (Ndukang et al., 2023). Setelah mendapatkan serbuk dengan tekstur yang di inginkan, produk “Keloseji” siap di hidangkan, produk ini bisa disajikan langsung dengan menambahkan air hangat, atau dijadikan minuman yang segar dengan menambahkan susu full cream dan juga es batu.



Gambar 1. Bahan-Bahan dan dari Ekstrak Kelor Jahe.

Selama sosialisasi dan demonstrasi, acara diawali dengan pemaparan materi mengenai manfaat daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai tumbuhan yang kaya akan nutrisi seperti vitamin A, C, zat besi, dan antioksidan, serta manfaat jahe, sereh, dan daun salam dalam dunia herbal (Kartika et al., 2023). Pemanfaatan daun kelor yang selama ini terbatas sebagai sayuran, diperkenalkan kembali dengan pendekatan baru sebagai bahan dasar minuman kesehatan yang bernilai jual tinggi (Habibah & Dewi, 2023). Dalam pelaksanaan program ini, peserta menunjukkan antusiasnya yang sangat tinggi. Dari 25 warga yang hadir, tidak sedikit warga yang dengan seksama memperhatikan setiap Langkah pada setiap proses pembuatan minuman herbal, dan banyak peserta yang antusias mengajukan pertanyaan seputar metode dan teknik pengolahan yang digunakan, yang mencerminkan tingginya minat terhadap proses pembuatan minuman herbal dari daun kelor.



Gambar 2. Demonstrasi dan pendampingan pembuatan minuman herbal daun kelor bersama ibu-ibu Kelurahan Klatak.

Sejumlah peserta mengungkapkan rasa senangnya karena memperoleh wawasan baru terkait resep minuman sehat. Selain itu, kegiatan ini juga membuka wawasan baru mengenai peluang ekonomi dari pengolahan daun kelor, terutama dengan munculnya produk “Keloseji” sebagai minuman berbasis rempah alami lokal yang dapat dikembangkan dalam skala usaha mikro, kecil, dan menengah

Optimalisasi potensi lokal daun kelor melalui produk inovatif 'Keloseji' untuk penguatan UMKM berkelanjutan di Klatak Banyuwangi

(UMKM). Tak hanya enak “Keloseji” juga berpotensi memiliki nilai jual yang menjanjikan bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di desa. Pemanfaatan sumber daya lokal ini menjadikan peluang usaha berkelanjutan bagi masyarakat Kelurahan Klatak.

Produk “Keloseji” memiliki peluang besar menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat jika dikelola dengan baik. Selain itu, pengembangannya dapat menciptakan lapangan kerja baru, terutama bagi ibu rumah tangga yang ingin terlibat dalam kegiatan ekonomi. Inisiatif ini juga mendorong masyarakat untuk menyalurkan kreativitas dalam menghasilkan berbagai varian minuman herbal berbahan daun kelor, sehingga mampu menarik minat konsumen yang lebih luas. Hasil sosialisasi dan demonstrasi menunjukkan bahwa dari 25 warga yang hadir, lebih dari separuhnya memberikan respons positif terhadap olahan “Keloseji” dan tertarik mencoba membuatnya sendiri di rumah. Banyak di antara mereka yang antusias bertanya mengenai desain produk, strategi pemasaran, hingga harapan untuk pengembangan produk ke depannya. Dengan dukungan yang memadai serta strategi promosi yang efektif, potensi ekonomi produk ini dapat terus tumbuh. Oleh sebab itu, kegiatan sosialisasi dan demonstrasi ini tidak hanya menambah pengetahuan masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan warga Kelurahan Klatak melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara kreatif dan inovatif.



Gambar 3. Foto Produk Keloseji dan Foto bersama ibu-ibu di Kelurahan Klatak.

Melalui pelatihan langsung dan pendampingan produksi, warga Kelurahan Klatak memperoleh keterampilan praktis yang dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari sekaligus menjadi bekal awal untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan bahwa transformasi sederhana terhadap bahan lokal seperti daun kelor dapat menciptakan inovasi bernilai ekonomi tinggi (Nganji et al., 2021b). Dengan dukungan lanjutan dan promosi yang tepat, produk *Keloseji* memiliki peluang untuk menjadi ikon minuman herbal lokal yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

SIMPULAN DAN SARAN

Program Pengabdian Masyarakat Mahasiswa UINSA Surabaya sukses dilaksanakan melalui kegiatan pengolahan daun kelor menjadi produk minuman herbal “Keloseji” ini secara sederhana telah memberikan dampak positif dalam meningkatkan nilai tambah dari potensi lokal yang selama ini masih belum dimanfaatkan secara maksimal. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan daun kelor, tetapi juga membuka peluang usaha yang dapat dijadikan sebagai mata pencaharian sampingan, khususnya bagi ibu rumah tangga. Produk *Keloseji* terbukti memiliki potensi pasar karena bahan bakunya mudah diperoleh, proses produksinya sederhana, serta menghasilkan produk akhir yang sehat, praktis, dan bernilai ekonomi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dikatakan berhasil dengan melihat antusiasme peserta selama proses sosialisasi dan pelatihan. Peserta mengikuti seluruh tahapan pembuatan dengan aktif,

Optimalisasi potensi lokal daun kelor melalui produk inovatif 'Keloseji' untuk penguatan UMKM berkelanjutan di Klatak Banyuwangi

memahami proses kristalisasi, serta mampu menghasilkan produk *Keloseji* yang sesuai dengan karakteristik yang diharapkan, yaitu berbentuk kristal, berwarna coklat keemasan, dan memiliki aroma rempah yang khas. Respon positif dari peserta juga terlihat dari keinginan mereka untuk mencoba kembali resep tersebut di rumah, serta ketertarikan untuk mengembangkan produk ini menjadi usaha mikro berbasis rumah tangga.

Tindak lanjut dari kegiatan ini ialah perlunya dukungan nyata dari pemerintah setempat untuk memfasilitasi masyarakat dalam pengembangan produk berbasis sumber daya lokal seperti daun kelor. Pemerintah diharapkan dapat membantu dalam hal pelatihan lanjutan, legalitas usaha, pengemasan produk, serta pemasaran. Pembentukan kelompok usaha atau lembaga produksi berbasis komunitas menjadi langkah penting untuk memastikan pengolahan *Keloseji* berlangsung secara terstruktur dan berkesinambungan. Melalui kerja sama yang solid antara masyarakat dan pemerintah, potensi lokal di Kelurahan Klatak dapat dioptimalkan guna mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur kami haturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat serta karunia-Nya, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa UINSA Surabaya di Kelurahan Klatak dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Kami memberikan penghargaan setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang telah berperan dalam mendukung terselenggaranya kegiatan ini. Kebersamaan dan semangat gotong royong yang tercipta menjadi salah satu faktor utama keberhasilan program ini. Terima kasih kami sampaikan kepada Lurah Klatak beserta jajaran staf kelurahan atas izin, dukungan, dan fasilitas yang diberikan sepanjang kegiatan berlangsung. Kami juga mengapresiasi warga Kelurahan Klatak atas sambutan hangat serta partisipasi aktifnya dalam setiap rangkaian acara. Penghargaan serupa kami berikan kepada dosen pembimbing lapangan yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi. Ucapan terima kasih juga kami tujukan kepada para tokoh masyarakat, kader, dan seluruh pihak yang telah membantu serta bekerja sama selama proses pengabdian. Semoga segala bentuk bantuan dan dukungan yang diberikan menjadi amal jariyah dan memperoleh balasan kebaikan dari Tuhan Yang Maha Esa. Harapan kami, kegiatan ini dapat memberikan manfaat nyata dan berkesinambungan bagi masyarakat Kelurahan Klatak.

DAFTAR RUJUKAN

- Duwika, K., & Jaya, A. A. N. A. (2024). Peningkatan Perekonomian Masyarakat Melalui Pembuatan Laklak Daun Kelor Di Desa Dencarik Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(9), 994–999. <https://doi.org/10.59837/m2jcw33>
- Habibah, N., & Dewi, N. N. A. (2023). Pelatihan Pembuatan Teh Kelor-Jahe Sebagai Minuman Fungsional Kesehatan di Desa Ped, Nusa Penida. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 3(3), 211–220. <https://doi.org/10.23960/jpkmt.v3i3.100>
- Johan, H., Anggraini, R. D., & Noorbaya, S. (2019). POTENSI MINUMAN DAUN KELOR TERHADAP PENINGKATAN PRODUKSI AIR SUSU IBU (ASI) PADA IBU POSTPARTUM. *Sebatik*, 23(1), 192–194. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v23i1.468>
- Kartika, W., Sulistyowati, E., Herlyanti, K., Mighfar Syukur, Nugraheni, B., & Suryaning Prahasiwi, M. (2023). Pembuatan Minuman Herbal Instan dengan Bahan Jahe, Sereh, Kelor (Jaseke) untuk Stamina Tubuh. *Jurnal DiMas*, 5(2), 58–63. <https://doi.org/10.53359/dimas.v5i2.68>
- Ndukang, S., Seran, L., Djalo, A., Missa, H., & Baunsele, A. B. (2023). Sosialisasi dan Pembuatan Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Daun Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 3(2), 320–329.
- Nganji, M. U., Lewu, L. D., Jawang, U. P., Killa, Y. M., & Tarigan, S. I. (2021a). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Minuman Herbal Dalam Rangka Mencegah Penyebaran Covid-19. *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 4(2), 189–196. <https://doi.org/10.33330/jurdimas.v4i2.1072>
- Nganji, M. U., Lewu, L. D., Jawang, U. P., Killa, Y. M., & Tarigan, S. I. (2021b). PEMANFAATAN DAUN KELOR SEBAGAI MINUMAN HERBAL DALAM RANGKA MENCEGAH PENYEBARAN

Optimalisasi potensi lokal daun kelor melalui produk inovatif 'Keloseji' untuk penguatan UMKM berkelanjutan di Klatak Banyuwangi

- COVID-19 PENDAHULUAN Dunia sedang dilanda dengan hadirnya wabah penyakit yang disebut Covid-19. Penyakit yang ditimbulkan oleh infeksi virus SARS-CoV-2 tersebut pertama kali t. *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 4(2), 189–196.
- Pramono, R., Hulu, M., Larosa, D. B., Agungputranto, A., & Kusumo, H. K. E. (2022). PENGOLAHAN MINUMAN TRADISIONAL BERBAHAN DASAR DAUN KELOR DI KAMPUNG WISATA KRANGGAN KOTA TANGERANG SELATAN. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 5, 1–10. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v5i0.1545>
- Rahman, S., Dwiani, A., Nurmiati, N., & Firmansyah, F. (2024). Formulation of moringa leaf powder (*Moringa oleifera*) and red ginger powder (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) on the chemical characteristics of herbal drink. *Jurnal Agrotek Ummat*, 11(1), 16. <https://doi.org/10.31764/jau.v11i1.20510>
- Sa'adah, A., Purwaningsih, R., & Kurniawan, A. P. (2025). ETHNOMATHEMATICS EXPLORATION IN THE KUPANG RENTENG DANCE REGARDING GEOMETRY AND MEASUREMENT CONCEPTS AS A REPRESENTATION OF LOCAL CULTURE. *Jurnal Prinsip Pendidikan Matematika*, 8(1), 19–28. <https://doi.org/10.33578/prinsip.v8i1.287>
- Sestiono, M., Anggraini, F. J., Ula, N., & Sari, A. N. (2021). *Pemanfaatan Bahan Dasar Lokal Kerang Hijaudan Daun Kelor Menjadi Inovasi Produk Baru Pukelor (Puding Kerang Hijau dan Daun Kelor)*. 1–14.
- Taroid, F. S., & Bramayudha, A. (2022). Pengembangan Sumber Daya Manusia Berbasis Spiritualitas Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kantor Kementerian Agama Kabupaten Lamongan. *Masjiduna : Jurnal Ilmiah Stidki Ar-Rahmah*, 5(2), 1–10. <https://doi.org/10.52833/masjiduna.v5i2.102>
- Wahyudi, M. A., & Septaryanto, J. (2020). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Kelor Celup sebagai Minuman Kesehatan Tubuh di Gili Timur, Bangkalan. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(1), 37–46. <https://doi.org/10.37680/amalee.v1i01.216>
- Widyawaruyanti, A., Suciati, S., Widiandani, T., Hidayati, A. R., Hafid, A. F., Purwanto, D. A., Purwitasari, N., Primaharinastiti, R., Sukardiman, S., Widyowati, R., Lahardo, D., Ilmi, H., Corry, M. N., Wicaksana, F., Edhi, N. S., & Hasan, M. A. (2025). Pembentukan pojok herbal dan produk herbal (teh dan sirup) untuk meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat di Desa Bengkaung, Kecamatan Batulayar, NTB. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 9(3), 1423–1433. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v9i3.30199>