

PENGOLAHAN DAUN KELOR MENJADI *STICK* DAUN KELOR SEBAGAI UPAYA MENAMBAH NILAI JUAL DALAM PANDEMI COVID-19

Junaidi¹⁾, Suhardi M. Anwar²⁾, Harmita Sari³⁾

¹⁾Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo, Palopo, Sulawesi Selatan, Indonesia

²⁾Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo, Palopo, Sulawesi Selatan, Indonesia

³⁾Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, FKIP, Universitas Muhammadiyah Palopo, Palopo, Sulawesi Selatan, Indonesia

Corresponding author : Junaidi

E-mail : junaidi@umpalopo.ac.id

Diterima 22 Februari 2022, Direvisi 06 Maret 2022, Disetujui 07 Maret 2022

ABSTRAK

Daun Kelor dapat di olah menjadi makan ringan seperti stick daun kelor. Olahan ini jarang di temukan di masyarakat, oleh karena itu jika usaha ini di tekuni maka dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat Luwu dimasa pandemi COVID-19. Untuk itu, dalam memberikan kontribusi kepada masyarakat, semoga dengan adanya edukasi pengolahan Daun Kelor ini, mampu memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa Daun Kelor ini tidak hanya di olah menjadi sayur bening tapi juga dapat di olah menjadi berbagai jenis makanan lainnya seperti olahan *Stick* Daun Kelor yang dapat menambah nilai jual untuk masyarakat. Kegiatan pembuatan produk ini dilaksanakan di jalan Ahmad Razak, Kota Palopo, Kecamatan Wara Selatan. sasaran pada kegiatan ini adalah masrakat petani Ahmad Razak dengan jumlah peserta 15 orang. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini memerlukan waktu kurang lebih 3 jam. Daun Kelor adalah tanaman dengan segudang manfaat yang berasal dari suku Moringaceae dan tersebar di seluruh Indonesia terutama di Luwu. Biasanya daun kelor di olah menjadi sayur bening. Daun Kelor kaya akan manfaat diantaranya untuk menurunkan kadar gula darah, mengatasi peradangan, mengontrol tekanan darah, memelihara kesehatan dan fungsi otak, menghambat pertumbuhan sel kanker, serta meningkatkan daya tahan tubuh dan juga memiliki kandungan zat gizi lebih tinggi. Hasil dari kegiatan ini adalah memberikan edukasi kepada masyarakat pengolahan daun kelor sehingga menjadi nilai ekonomi.

Kata kunci: daun Kelor; stick kelor; penambah nilai jual.

ABSTRACT

Moringa leaves can be processed into light snacks such as Moringa leaf sticks. This product is rarely found in the community, therefore if this business is pursued it can provide benefits for the Luwu community during the COVID-19 pandemic. For that, in contributing to the community, hopefully with this education on Moringa Leaf processing, it will be able to provide an understanding to the public that Moringa Leaves are not only processed into clear vegetables but can also be processed into various other types of food such as processed Moringa Leaf Sticks. can add value to the community. The activity of making this product was carried out on Jalan Ahmad Razak, Palopo City, Wara Selatan. The target for this activity is the farming community of Ahmad Razak with 15 participants. The method used in this activity takes approximately 3 hours. Moringa leaves are a plant with a myriad of benefits originating from the Moringaceae tribe and spread throughout Indonesia, especially in Luwu. Usually, Moringa leaves are processed into clear vegetables. Moringa leaves are rich in benefits including lowering blood sugar levels, overcoming inflammation, controlling blood pressure, maintaining brain health and function, inhibiting cancer cell growth, and increasing endurance and also having a higher nutritional content. The result of this activity is to provide education. Moringa leaf processing community so that it becomes an economic value.

Keywords: moringa leaves; moringa sticks; selling value increase.

PENDAHULUAN

Daun Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman segudang manfaat diantaranya untuk menurunkan kadar gula dar

ah, tekanan fungsi mengatasi peradangan, mengontrol darah, memelihara kesehatan pertumbuhan dan sel otak, menghambat kanker, serta meningkatkan

daya tahan tubuh. Di Indonesia tanaman daun kelor banyak tumbuh dan dijumpai diberbagai daerah terutama di daerah Sulawesi tepatnya di daerah Luwu.

Pengelolaan Daun Kelor jika diolah menjadi tepung kelor memiliki kandungan zat gizi lebih tinggi. Dari hasil analisa (Yusnidar, 2018) membuktikan bahwa daun kelor memiliki kandungan gizi yang sangat penting berpotensi sebagai bahan makanan dan kaya akan makronutrien maupun mikronutrien seperti provitamin A khusus betakaroten yang didalam tubuh akan diubah menjadi vitamin A yang secara nyata, serta berpengaruh terhadap hepatoprotektif dan mengandung vitamin C juga sebagai antioksidan alami. Daun kelor mengandung unsur multi zat gizimikro yang sangat dibutuhkan oleh orang dalam memperbaiki status gizi (Zakaria, 2013).

Menurut (Maharani and Murwanti, 2021) Daun Kelor yang tadinya hanya dikonsumsi sebagai sayuran saja kini dapat dijadikan sebagai produk yang memiliki nilai tambah. Stik Daun Kelor ini termasuk olahan yang sangat mudah sehingga masyarakat dapat mandiri mengembangkan produk tersebut dan aman untuk dikonsumsi sehari-hari.

Daun kelor di Indonesia jarang diolah menjadi *snack* karena, kebanyakan mengolahnya hanya dengan memasaknya saja. Di daerah luwu juga tanaman daun kelor ini hanya dipandang sebelah mata oleh sebagian besar orang. Padahal, tanaman daun kelor ini jika diolah dengan baik maka akan menghasilkan nilai ekonomis yang tinggi (memiliki harga jual yang cukup tinggi). Namun, Daun kelor ternyata dapat menjadi tepung kelor yang memiliki zat gizi tinggi. Didalam tepung daun kelor per 100gr mengandung air sebesar 7,5%, 205gr kalori, 38,2gr karbohidrat, 27,1gr protein, 2,3gr lemak, 19,2gr serat, 2003mg kalsium, 368mg magnesium, 204mg fosfor, 0,6mg tembaga, 28,2mg zat besi, 870mg sulfur, 1324mg potassium (Hariyadi, 2011).

Di Negara berkembang, tanaman kelor digunakan untuk mengatasi malnutrisi, karena tingginya kandungan vitamin dan mineral. Bahkan di Afrika, tanaman kelor menjadi sangat populer dan diproduksi sebagai suplemen nutrisi bagi orang yang menderita HIV, dan dikembangkan karena mudah dan juga murah. Di samping itu tanaman kelor telah berhasil digunakan untuk mengatasi malnutrisi pada anak-anak dan wanita hamil. Pada wanita hami menunjukkan produksi susu yang lebih tinggi bila mengkonsumsi daun kelor yang ditambahkan pada makanannya dan pada anak-anak menunjukkan pertambahan berat badan yang signifikan (Fauzia, 2019).

Latar belakang inilah yang mendorong dilakukannya pengelolaan daun kelor menjadi *stick* daun kelor sehingga Mampu memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa Daun Kelor ini tidak hanya di olah menjadi sayur bening tapi juga dapat di olah menjadi berbagai jenis makanan lainnya seperti olahan *Stick* Daun Kelor yang dapat menambah nilai jual untuk masyarakat.

METODE

Kegiatan pembuatan produk ini dilaksanakan di jalan Ahmad Razak, Kota Palopo, Kecamatan Wara Selatan pada tanggal 16 November 2021. Sasaran pada kegiatan ini adalah masyarakat petani Ahmad Razak dengan jumlah peserta 15 orang. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini memerlukan waktu kurang lebih 3 jam. Tahap pertama kegiatan ini adalah persiapan, apa saja yang disiapkan dalam mengelola Daun Kelor menjadi *Stick* Daun Kelor. Daun kelor ini kaya akan zat nutrisi seperti vitamin B6, vitamin C, vitamin A, dan protein. Tahap kedua kegiatan ini yaitu tahap bagaimana pengolahan daun kelor menjadi *Stick* Daun Kelor. Rasa *stick* ini asin, manis dan gurih. Bentuknya menyerupai *stick* pada umumnya.

Bahan yang digunakan meliputi tepung terigu, tepung tapioka, daun kelor, gula, baking powder, minyak goreng, margarin, telur, garam, bawang putih, bawang merah dan penyedap rasa. Sedangkan alat yang digunakan yaitu dehydrator, wajan, kompor, gas, spatula, blender, baki, pisau, baskom, iris, timbangan digital dan saringan. Pada akhirnya dilakukan evaluasi dengan cara produk tersebut dilakukan percobaan kepada masyarakat apakah *Stick* Daun Kelor ini rasanya sudah bagus atau tidak.

Evaluasi pada kegiatan ini adalah dengan melihat dan monitoring terhadap masrakat bagaiman pemahaman masyarakat petani wilayah Ahmad Razak dalam mengolah *Stick* Daun Kelor ini sehingga bisa di konsumsi dan diperjual belikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan ini masyarakat bisa membuat berbagai inovasi dari daun kelor salah satunya adalah *Stick* Daun Kelor. Kegiatan ini juga bisa memberikan edukasi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat yang ada di sana apalagi Berwirausaha di tengah pandemi covid- 19 dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada contohnya daun kelor yang banyak di jumpai di lingkungan masyarakat terutama di Luwu. Merupakan solusi mengatasi ekonomi

yang terjadi selama pandemi covid-19. Berikut relasi kegiatan yang di lakukan.

Kegiatan Pelatihan

Kegiatan di lakukan untuk mempraktikan secara langsung teori. Suasana kegiatan pengolahan daun kelor menjadi *stick* kelor dapat di lihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan proses pembuatan *stick* daun kelor. (Sumber : Harmita Sari).



Gambar 2. Bahan pembuatan *stick* daun kelor (Sumber : Harmita Sari).

Tepung terigu, tepung tapioka, daun kelor, gula, margarin, penyedap rasa, baking powder, bawang yang telah di haluskan, garam dan telur di campur jadi satu dan di aduk sampai kalis jangan lupa tambahkan air secukupnya.



Gambar 3. campuran tepung dan bahan lainnya. (Sumber : Harmita Sari).



Gambar 3. Proses pencetakan dan penggorengan. (Sumber : Harmita Sari).

Stick Daun Kelor memiliki cita rasa yang unik manis, gurih, dan sedikit asin. *Stick* daun kelor dapat di nikmati berbagai kalangan dan dapat kapan saja untuk di nikmati karena tidak mengandung pengawet dan juga sangat bagus untuk kesehatan karena terdapat daun kelor di dalamnya. Berdasarkan *review* dari masyarakat sekitar di ketahui bahwa masyarakat sekitar suka dengan olahan daun kelor tersebut dan memberikan saran untuk menjual agar dapat menambah nilai ekonomi karena jarang ditemui di masyarakat.

Pada masa pandemi virus covid-19 pemerintah menghimbau kepada masyarakat untuk bekerja dari rumah atau *Work From Home* (WFH), larangan berkumpul atau berkerumun, dan menjaga jarak antara satu individu dengan individu lainnya. Seiring adanya aturan tersebut maka di beberapa wilayah terdampak, terjadi perlambatan kegiatan usaha yang merata di seluruh Indonesia. Maka salah satu peluang bisnis yang perlu untuk

dikembangkan adalah pengolahan makanan *stick* daun kelor kelor adalah makanan sederhana, namun apabila di olah maka makanan ini menjadi makanan favorit bagi semua kalangan.

SIMPULAN DAN SARAN

Pengelolaan Daun Kelor menjadi berbagai produk seperti *stick* daun kelor merupakan salah satu alternatif menjadi nilai tambah ekonomi di masyarakat. Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar dan peserta juga mendapatkan ilmu dan keterampilan yang baru dalam pemanfaatan dan mengelola daun kelor menjadi berbagai produk yang di minati di masyarakat, yang selanjutnya dapat di kembangkan sebagai salah satu sumber pendapatan bagi masyarakat Luwu.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang bekerja sama pada kegiatan ini. Terima kasih juga kepada masyarakat dan juga mahasiswa yang telah berpartisipasi pada kegiatan ini sehingga kegiatan ini berjalan dengan lancar.

DAFTAR RUJUKAN

- Fauzia (2019). 'Penambahan Daun Kelor (Moringa oelifera) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Stik Bawang', in. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Hariyadi (2011). *Kelor Herbal Multikhasiat*. Solo: Penerbit Delta Media.
- Maharani, A. and Murwanti, R. (2021) 'Optimalisasi Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Bernilai Gizi dan Bernilai Ekonomi Tinggi', *Journal of Community Development*, 2 (1), pp. 38–42.
- Yusnidar (2018) 'Pengaruh pemberian tepung daun kelor(moringa oliefera) pada Ibu hamil terhadap berat badan bayi baru lahir', in.