

Pembinaan IKM Maju Bersama Desa Liang Anggang dalam Meningkatkan Variasi dan Kualitas Produk Berbahan Daun Kelor

Guidance for IKM Maju Bersama with Liang Anggang Village in Increasing the Variety and Quality of Products Made from Moringa Leaves

Habibah ^{1*}

Rabiatul Wahdah ²

Norlena Safitri ²

¹Department of Animal Husbandry, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, South Kalimantan, Indonesia

²Department of Agroecotechnology, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, South Kalimantan, Indonesia

email: habibah@ulm.ac.id

Kata Kunci

Bakso
Bolu
Daun kelor
Nuget
Putri salju

Keywords:

Meatball
Sponge cakes
Moringa leaves
Nuggets
Snow White cakes

Received: November 2022

Accepted: January 2023

Published: March 2023

Abstrak

Akses sanitasi yang layak bagi semua masyarakat merupakan salah satu hak asasi manusia. Meskipun akses jamban di komunitas terus meningkat, masih ada kelompok rentan seperti perempuan, anak dan penyandang disabilitas fisik yang masih terbatas untuk mendapatkan haknya. Kegiatan pengabdian masyarakat bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang sanitasi inklusi yaitu sanitasi yang dapat dijangkau oleh penyandang disabilitas. Metode kegiatan dilakukan adalah pelatihan dan pembuatan jamban contoh sanitasi inklusi. Sasaran kegiatan pelatihan adalah para pemangku kepentingan tingkat komunitas dan penyandang disabilitas. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan responden tentang sanitasi inklusi. Selain itu pembangunan contoh dapat meningkatkan akses sanitasi bagi penyandang disabilitas. Pembangunan jamban contoh melibatkan para pemangku kepentingan terkait. Disimpulkan metode pelatihan sanitasi inklusi dan pembangunan model sanitasi inklusi dapat meningkatkan akses sanitasi layak bagi penyandang disabilitas.

Abstract

Access to proper sanitation for all people is one of human rights. Even though access to latrines in the community continues to increase, there are still vulnerable groups such as women, children and people with physical disabilities who are still limited in getting their rights. Community service activities aim to increase public knowledge about inclusive sanitation, namely sanitation that can be reached by persons with disabilities. The method of activity carried out is training and making latrines with examples of inclusive sanitation. The targets of the training activities are community level stakeholders and persons with disabilities. The results of the activity showed an increase in respondents' knowledge about inclusive sanitation. Apart from that, model building can increase access to sanitation for persons with disabilities. The construction of model latrines involves relevant stakeholders. It was concluded that inclusive sanitation training methods and development of inclusive sanitation models can increase access to proper sanitation for persons with disabilities.



© 2023 Habibah, Rabiatul Wahdah, Norlena Safitri. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](http://www.institutepengabdianmu.com). This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i2.4318>

PENDAHULUAN

IKM Maju Bersama Liang Anggang adalah salah satu IKM yang berada di Desa Liang Anggang Kecamatan Bati-bati Kabupaten Tanah Laut Kalimantan Selatan, merupakan kelompok ibu-ibu Komplek Multi Madya RT 10. Saat ini IKM Maju Bersama sudah menghasilkan beberapa produk-produk olahan seperti rempeyek, cookies, akar pinang, dan juga soevenir yang dipasarkan dan dikenal oleh masyarakat baik di koperasi, desa setempat dan juga dinas-dinas kota Pelaihari. IKM Maju Bersama Liang Anggang terdiri dari dua kelompok IKM dimana kelompok yang akan didampingi pada PkM ini adalah salah satu kelompok IKM yang diketuai oleh Ibu Chalifah dengan empat orang anggota. IKM ini sudah berjalan

How to cite: Habibah, Wahdah, R., & Safitri, N. (2023). Pembinaan IKM Maju Bersama Desa Liang Anggang dalam Meningkatkan Variasi dan Kualitas Produk Berbahan Daun Kelor. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(2), 239-247. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i2.4318>

selama empat tahun dengan modal usaha sendiri, sementara keterampilan yang didapat dari ibu-ibu IKM ini mereka peroleh dari pelatihan-pelatihan dan seminar yang diadakan oleh dinas terkait.

Adapun beberapa permasalahan yang diungkapkan oleh anggota IKM MB-LA adalah modal yang terbatas, keterampilan membuat produk lain belum ada hanya sebatas kue kering. Selain itu belum ada inovasi dan teknologi terkait peningkatan kualitas dari produk olahan sehingga produk yang diolah dan dipasarkan sudah terlalu umum (Abbas & Suhaeti, 2016). Permasalahan lain yang ditemui adalah tidak ada promosi yang luas melalui media sosial karena keterbatasan pengetahuan anggota terhadap penggunaan medsos (Augustinah & Widayati, 2019).

Pendampingan peningkatan variasi dan kualitas produk pada IKM MB-LA yang dimaksud pada PkM ini adalah dengan melakukan penambahan dan pengolahan berbagai produk berbahan daun kelor. Kelor (*Moringa oleifera* L.) merupakan tanaman pangan tropis yang memiliki nilai gizi, terapi, industri, pertanian, dan memiliki sosial ekonomi yang tinggi (Marhaeni, 2021; Angelina *et al.*, 2021). Tanaman kelor merupakan jenis tanaman tropis yang sudah tumbuh dan berkembang di Indonesia (Purba, 2020). Seluruh bagian dari tanaman kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan maupun obat-obatan, ditambahkan dalam pangan sebagai fortifikan (zat gizi) untuk memperkaya gizinya (Palupi *et al.*, 2021; Darna *et al.*, 2019). Kelor dikenal diseluruh dunia sebagai tanaman bergizi dan WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi) (Jusnita & Tridharma, 2019). Di Afrika dan Asia daun kelor direkomendasikan sebagai suplemen yang kaya zat gizi untuk ibu menyusui dan anak pada masa Pertumbuhan (Yamin *et al.*, 2022). Semua bagian dari tanaman kelor memiliki nilai gizi, berkhasiat untuk kesehatan dan manfaat dibidang industri (Amini *et al.*, 2021).

Pemanfaatan kelor masih belum banyak diketahui, umumnya hanya dikenal sebagai salah satu menu sayuran. Selain dikonsumsi langsung dalam bentuk segar, kelor juga dapat diolah menjadi bentuk tepung atau powder yang dapat digunakan sebagai pada berbagai produk pangan, seperti pada olahan pudding, cake, nugget, biscuit, cracker serta olahan lainnya. Tepung daun kelor dapat ditambahkan untuk setiap jenis makanan sebagai suplemen gizi. Dukungan dan pendampingan sangat diperlukan agar IKM ini lebih maju dan berkembang, untuk menghasilkan produk yang lebih bervariasi dan berkualitas. Semangat dan antusias ibu-ibu untuk berwirausaha sangat mendukung kegiatan PkM ini.

METODE

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah laptop, LCD, layar LCD, spanduk, Hp, alat tulis, kamera, printer, chopeer, blender, oven kompor, mixer, baskom, pengaduk, wajan, kompor gas, tabung gas, pisau, talenan, dan peralatan lainnya. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan adalah materi penyuluhan, kuisisioner, tepung daun kelor, tepung terigu, tepung tapioca, tepung panir, daging ayam, telur ayam, garam, gula, kaldu, agar-agar, minyak goreng, mentega, keju, susu bubuk, penyedap rasa, soda kue, vermipan, SP dan rempah-rempah lainnya. Metode pelaksanaan: 1) Penyuluhan: diberikan sebagai modal pengetahuan awal yang diberikan sebelum kegiatan selanjutnya. Penyuluhan dilakukan dengan memberikan materi terkait tanaman kelor, manfaatnya, produk-produk olahan dari daun kelor dan penyuluhan manajemen pemasaran. 2) Pelatihan pembuatan produk olahan daun kelor: bolu kelor, putri salju kelor, puding kelor, bakso kelor dan nugget ayam kelor. 3) Evaluasi Kegiatan: evaluasi dilakukan sebelum kegiatan, kualitas produk, manfaat dan keberlanjutan kegiatan menggunakan daun kelor sebagai bahan olahan makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan Manfaat dan Diversifikasi Produk Olahan Daun Kelor

Kegiatan diawali dengan kunjungan anggota tim dengan ketua RT, ketua IKM_MB dan ibu-ibu setempat guna membicarakan teknis pelaksanaan kegiatan PDWA. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada hari Sabtu, 23 Juli 2022 dan pelatihan pengolahan aneka produk daun kelor dilaksanakan hari Minggu, 24 Juli 2022, bertempat di rumah Ketua RT 10 Desa Liang Anggang Pelaihari Kabupaten Tanah Laut. Peserta berjumlah 15 orang terdiri dari anggota IKM_MABA dan

ibu-ibu KWT. Sebelum kegiatan penyuluhan, seluruh peserta diminta mengisi kuesioner terkait pengetahuan awal tentang tanaman kelor dan manfaatnya bagi kesehatan (Gambar 1). Kegiatan dilanjutkan dengan memberikan penyuluhan. Penyuluhan yang diberikan adalah 1) Pengenalan tanaman kelor dan manfaatnya bagi kesehatan. 2) Produk olahan daun kelor dan cara pengolahan kue bolu kelor, kue putri salju kelor, puding kelor, bakso kelor dan nuget kelor (Gambar 2). 3) Teknik pemasaran (Gambar 3).



Gambar 1. Anggota Tim Membagikan Kusioner Pra Penyuluhan

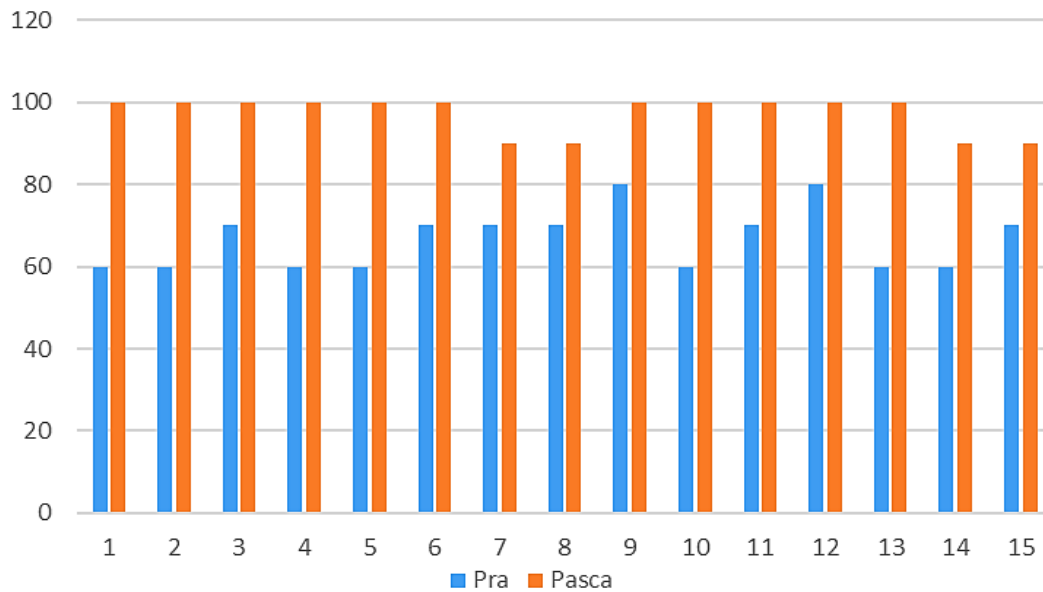


Gambar 2. Penyampaian Materi Manfaat Daun Kelor dan Aneka Olahan Daun Kelor



Gambar 3. Pemberian Materi Manajemen Pemasaran

Pelaksanaan penyuluhan berjalan lancar tanpa ada hambatan yang berarti, selain memberikan materi narasumber memberikan kesempatan untuk berdiskusi terkait materi yang disampaikan. Peserta sangat antusias dengan materi yang diberikan, mereka menyatakan bahwa ini adalah pengetahuan baru yang mereka dapatkan bahwa tanaman kelor kaya akan manfaat terutama bagian daun yang dapat dikonsumsi sebagai sayuran, obat, dan juga sebagai bahan makanan berupa kue. Ketertarikan peserta semakin terlihat disaat sesi diskusi hampir semua peserta memberikan pertanyaan mulai dari manfaat, cara menanam, sampai dengan efek samping penggunaan. Selesai diskusi, peserta kembali diberikan kuis/pasca penyuluhan, tujuannya adalah untuk mengetahui peningkatan pengetahuan tentang tanaman kelor dan manfaatnya bagi kesehatan. Hasil kuis/pasca menunjukkan peningkatan $\pm 68\%$ tentang pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai tanaman kelor dan manfaatnya bagi kesehatan (Gambar 4).



Gambar 4. Tingkat Pemahaman Peserta Terhadap Materi Penyuluhan

Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Produk dari Daun Kelor

Selain penyuluhan, peserta juga diberikan pelatihan secara langsung terkait pengolahan makanan berbahan daun kelor. Adapun produk makanan yang diolah dengan tambahan daun kelor adalah kue putri salju, bolu, puding, bakso dan nugget ayam. Pelaksanaan selama pelatihan dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 5. Pembuatan Kue Putri Salju Kelor



Gambar 6. Pembuatan Kue Bolu Kelor



Gambar 7. Pembuatan Puding Kelor



Gambar 8. Pembuatan Bakso Kelor



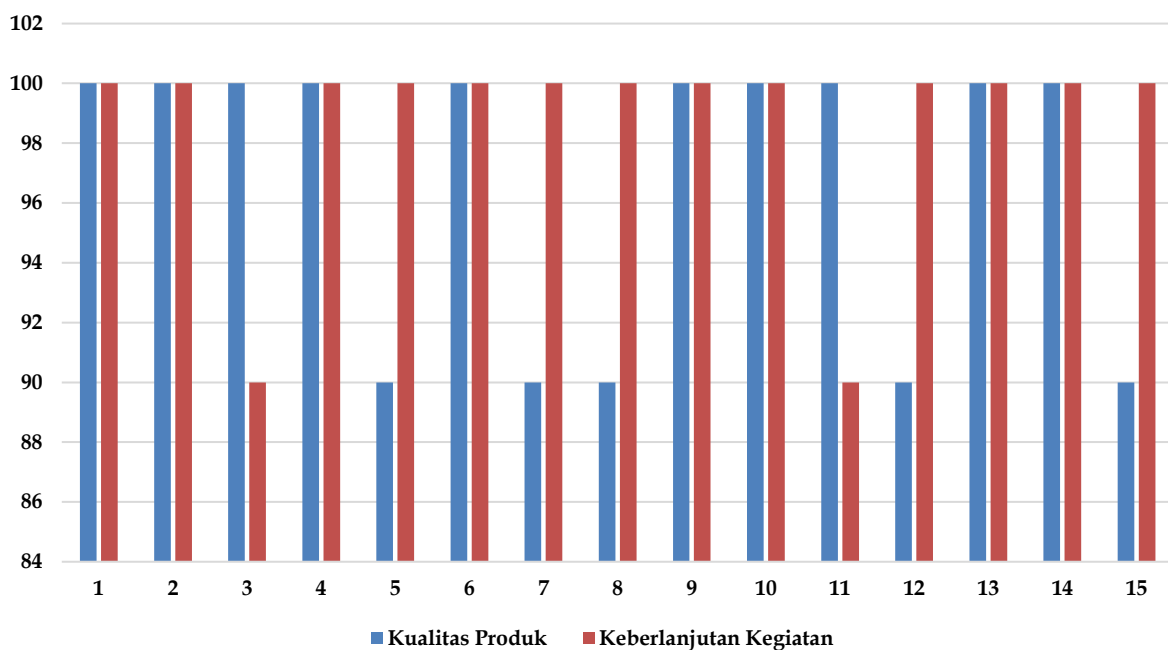
Gambar 9. Pembuatan Nugget Kelor



Gambar 10. Olahan Produk Berbahan Daun Kelor (kue putri salju kelor, bakso kelor, nuget kelor, bolu kelor dan puding kelor)

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi terhadap produk yang dihasilkan dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh penambahan daun kelor terhadap tingkat kesukaan, cita rasa, bau, tekstur dan warna makanan yang di hasilkan. Responden diminta untuk mengisi kuisisioner terkait dengan parameter tersebut, dan seluruh peserta menyatakan sangat menyukai produk yang dihasilkan (nilai 90-100). Seluruh peserta menyatakan bahwa daun kelor sangat sesuai dijadikan campuran bahan makanan karena memiliki berbagai manfaat dan dapat meningkatkan nutrisi produk. Walaupun aroma dan rasa daun kelor memiliki ciri khas pada setiap olahan namun produk olahan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan sangat disukai oleh anak-anak, remaja maupun lansia. Seluruh peserta menunjukkan semangat dan keinginan yang kuat dalam pengembangan produk olahan daun kelor ini (nilai 90-100) (Gambar 11). Pengembangan produk yang sudah dibuat yaitu peyek daun kelor dan kue bawang daun kelor dan IKM_MABA ikut berpartisipasi dalam kegiatan bazar yang diadakan dalam rangka memeriahkan MTQ Tingkat Nasional tahun 2022, bertempat di Martapura Kabupaten Banjar (Gambar 12).



Gambar 11. Kualitas Produk dan Keberlanjutan Kegiatan



Gambar 12. Pengembangan Produk

KESIMPULAN

Pengetahuan peserta kegiatan P2M tentang manfaat dan diversifikasi olahan daun kelor meningkat 68% setelah dilaksanakan kegiatan ini. Produk olahan dengan tambahan daun kelor perlu disosialikan lebih lanjut karena mampu memperbaiki kualitas nutrisi dan organoleptik produk yang dihasilkan. Pendampingan perlu dilakukan untuk keberlanjutan usaha dan peningkatan kualitas produk yang dihasilkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Universitas Lambung Mangkurat yang telah mendanai kegiatan ini melalui skema PNBPU LM Tahun Anggaran 2022 dengan Surat Penugasan No. 37.116/UN8.2/AM/2022.

REFERENSI

- Abbas, A. & Suhaeti, R. N. (2016). Pemanfaatan Teknologi Pascapanen untuk Pengembangan Agroindustri Perdesaan di Indonesia. *Forum penelitian Agro Ekonomi*, **34**(1), 21-34.
- Amini, N. A., Kriswantriyono, A., Syarief, R., Hidayat, D. W., & Solekhah, S. I. (2021). Analisa Manfaat Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Baku Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Balita Dan Manula Di Kelurahan Muara Rapak, Kota Balikpapan. *Jurnal Resolusi Konflik, CSR dan Pemberdayaan (CARE)*, **6**(1), 35-48.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*): Review. *Jurnal Agroteknologi*, **15**(1), 79-93. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>
- Augustinah, F. & Widayati. (2019). Utilization of Social Media as a Means of Promotion of Cassava Chips Snacks in Sampang Regency. *Dialektika : Jurnal Ekonomi dan Ilmu Sosial*, **4**(2), 1-20. <https://doi.org/10.36636/dialektika.v4i2.345>

- Darna, A. R. P., Timbuleng, E. M. L. M., Azzahroh, N., Khasanah, P. U., Arofah, G. E., & Kartikasari, M. N. D. (2019). PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor) : Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan. *SEMAR : Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*, 8(1), 35-39. <https://doi.org/10.20961/semar.v8i1.22062>
- Jusnita, N. & Tridharma, W. S. (2019). Karakterisasi Nanoemulsi Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.). *JSFK (Jurnal Sains Farmasi & Klinis)*, 6(1), 16-24. <http://dx.doi.org/10.25077/jsfk.6.1.16-24.2019>
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (Moringa oleifera) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *Agrisia : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2), 40-53.
- Palupi, D. A., Prasetyowati, T. W., Murtiningsih, D., & Mahdiyah, D. (2021). Antiasthma Activities of Moringa oleifera Lam. Leaves Extract on the Eosinophil Count and Mast Cells in BALB/c Mice. *Borneo Journal of Pharmacy*, 4(3), 171-177. <https://doi.org/10.33084/bjop.v4i3.1916>
- Purba, E. C. (2020). Kelor (Moringa oleifera Lam.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal Pro-Life*, 7(1), 1-12. <https://doi.org/10.33541/jpvol6lss2pp102>
- Yamin, L. O. M., Rizal, & Igo, A. B. D. (2022). Inovasi Pengolahan Teh Dari Daun Kelor Sebagai Minuman Fungsional Untuk Meningkatkan Pendapatan Di Desa Ghonsume Kecamatan Duruka Kabupaten Muna. *Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 7(4), 102-114.