

INOVASI PEMBUATAN COOKIES BERBAHAN DASAR DAUN KELOR DI DESA MANDURO, KECAMATAN KABUH, KABUPATEN JOMBANG

^{1*} Diana Mayasari, ²Sinta Nugroho, ³Yesi Dwi Fitri Asyari, ⁴Selly Susanti,
⁵Novanda Riyan Kusuma

^{1,2,3}STKIP PGRI Jombang ; Jl. Pattimura III/20 Sengon - Jombang,
telp/fax (0321) 854319

Email : ^{1*}dianamayasari.stkipjb@gmail.com

Abstrack

Manduro Village is the name of a village located in the District of Kabuh, Jombang Regency, East Java. One of the livelihoods of villagers in the village of Manduro is as a farmer. Moringa leaves are one of the agricultural products that are grown and consumed by many Manduro villagers as vegetables. The problem that occurs in Manduro village is the lack of utilizing Moringa leaves which are not only made of vegetables but can also be used to make other processed products from the basic ingredients of Moringa leaves. From the problems that emerge, various alternatives are arranged to solve the problem. Furthermore, from various alternative alternatives implemented by the tim that is making cakes made from Moringa leaves. The purpose of this research is to increase the selling value of this Moringa leaf and to help improve finances through the creative economy in the village of Manduro. The methods used in this study are (1) Trial, (2) Training, and (3) Seminar. The results showed (1) Increased skills in processing Moringa leaves into cakes, (2) Has a selling value from the skills of processing Moringa leaves into cakes, and (3) Developed packaging process skills, sought assistance to increase assistance to buy cake cakes.

Keywords: Moringa Leaves, Innovation, and Cookies

Abstrak

Desa Manduro adalah nama sebuah desa yang berada di wilayah Kecamatan Kabuh, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Salah satu mata pencaharian warga di desa manduro adalah sebagai petani. Daun kelor merupakan salah satu hasil pertanian yang tumbuh dan banyak di konsumsi oleh warga desa manduro sebagai sayur. Masalah yang terjadi di desa Manduro adalah kurang pemanfaatan daun kelor yang tidak hanya dibuat sayur tetapi juga dapat digunakan untuk membuat produk olahan lainnya dari bahan dasar daun kelor. Dari permasalahan yang muncul disusun berbagai alternatif untuk memecahkan masalah. Selanjutnya, dari berbagai alternatif dipilih alternatif inovasi yang diterapkan oleh tim pelaksana yaitu membuat cookies berbahan dasar daun kelor. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai jual dari daun kelor tersebut dan untuk membantu meningkatkan perekonomian melalui ekonomi kreatif di desa Manduro.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah (1) Uji coba, (2) Pelatihan, dan (3) Seminar. Hasil penelitian menunjukkan (1) Meningkatnya keterampilan pengolahan daun kelor menjadi kue cookies, (2) Terdapat nilai jual dari keterampilan mengolah daun kelor menjadi kue cookies, dan (3) penambahan skill proses pengemasan, pemasaran memberikan keterampilan pada warga untuk meningkatkan pendapatan melalui penjualan kue cookies.

Kata Kunci : Daun Kelor, Inovasi, dan Cookies

PENDAHULUAN

Desa Manduro merupakan desa yang wilayahnya berada di area perbukitan kapur yang berada di wilayah Kecamatan Kabuh, Kabupaten Jombang. Keadaan wilayah yang sebagian besar di area perbukitan kapur membuat tidak semua tanaman dapat ditanam di wilayah Desa Manduro. Beberapa contoh tanaman yang dapat tumbuh dengan baik di Desa Manduro adalah tanaman Jagung, tanaman padi, tembakau dan daun kelor. Salah satu dari beberapa tanaman tersebut, dapat dimanfaatkan menjadi beberapa produk yang bernilai jual, contohnya mengolah tanaman daun kelor menjadi produk olahan makanan .

Tanaman daun kelor di Desa Manduro tumbuh melimpah, namun tidak diiringi dengan inovasi dari masyarakat untuk memanfaatkan tanaman daun kelor menjadi olahan yang bernilai jual dan dapat menambah tingkat pendapatan masyarakat Desa Manduro. Umumnya masyarakat Desa Manduro memanfaatkan tanaman daun kelor hanya sebagai bahan untuk memasak sayur bening dari daun kelor. Hampir semua bagian dari tanaman daun kelor ini dapat dijadikan sumber makanan, karena mengandung senyawa aktif dan gizi lengkap.

Tanaman daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang mudah tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia. Tanaman kelor merupakan tanaman perdu dengan ketinggian 7-11 meter dan tumbuh subur mulai dari dataran rendah 0 sampai ketinggian 700 meter di atas permukaan laut. Kelor dapat tumbuh pada daerah tropis dan subtropis pada semua jenis tanah dan tahan terhadap musim kering dengan toleransi terhadap kekeringan sampai 6 bulan (Thomas, 2007).

Daun kelor juga kaya akan vitamin A dan C, khususnya Betakaroten. Para ahli menganjurkan untuk mengkonsumsi betakaroten sebanyak 15.000-25.000 IU

per hari (Astawan, 2004). Kandungan vitamin C setara dengan 6 kali vitamin C buah jeruk, sangat bermanfaat untuk mencegah berbagai macam penyakit seperti flu dan demam. Beberapa senyawa aktif dalam daun kelor adalah arginin, leusin, dan mationin. Tubuh memang memproduksi arginin, tetapi sangat terbatas. Oleh karena itu, perlu asupan dari luar seperti daun kelor. Kandungan arginin pada daun kelor segar mencapai 406,6 mg. (Anwar, 2007).

Masyarakat Desa Manduro belum mengetahui bahwa daun kelor tidak hanya dimanfaatkan untuk memasak makanan sehari-hari seperti dijadikan sayur bening, melainkan bisa dimanfaatkan sebagai produk olahan lain yang lebih bermanfaat dan bernilai jual. Permasalahan yang sudah di paparkan di atas, dapat disimpulkan bahwa daun kelor bisa dijadikan bahan baku pembuatan produk olahan makanan. Salah satu produk olahan makanan yang diterapkan oleh tim yaitu membuat produk olahan kue kering atau cookies berbahan dasar daun kelor.

Dampak yang diberikan kepada masyarakat Desa Manduro yaitu adanya pengetahuan baru tentang inovasi pembuatan produk olahan berbahan dasar daun kelor, yang sebelumnya daun kelor hanya dikonsumsi untuk olahan makanan sehari-hari berupa sayur. Serta ilmu tentang cara pemasaran (*marketing*) suatu produk dari seminar kewirausahaan yang telah di selenggarakan.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan adalah memanfaatkan tanaman daun kelor untuk diolah menjadi produk makanan yang variatif dan dapat bernilai jual, serta diharapkan dapat menambah pengetahuan baru tentang cara mengolah produk makanan dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Manduro Kecamatan Kabuh Kabupaten Jombang. Olahan produk yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian di Desa Manduro Kecamatan Kabuh Kabupaten Jombang adalah berupa olahan produk makanan yaitu kue kering jenis *cookies* yang diberi nama "*Cooelor (Cookies Kelor)*". Produk yang dihasilkan oleh tim pengabdian sebelum pelaksanaan kegiatan di Desa Manduro, sudah terlebih dahulu dilakukan uji coba pembuatan dan pengecekan dari segi rasa. Karena untuk mengetahui bagaimana berhasil atau tidak apabila daun kelor diolah menjadi makanan selain

menjadi tambahan makananan sehari-hari yang di masak menjadi sayur. Produk “*Cooelor (Cookies Kelor)*” tersebut dilaksanakan dengan beberapa tahapan yaitu tahap uji coba, pelatihan pembuatan dan tahap aplikasi (seminar).

Tahapan yang pertama adalah tahap uji coba, tahap ini merupakan kegiatan uji coba pembuatan dan pengecekan rasa *cookies* sebelum akhirnya nanti dilaksanakan pelatihan pembuatan “*Cooelor (Cookies Kelor)*” pada kegiatan pengabdian di Desa Manduro. Sebelum diolah menjadi produk makanan, daun kelor harus sudah dicuci bersih dan dipisahkan dari tangkainya. Setelah itu, proses penjemuran daun kelor hingga kering terlebih dahulu. Daun yang sudah kering, kemudian di masukkan ke dalam blender dan dihancurkan sampai menjadi serbuk daun kelor yang nantinya akan dicampurkan ke dalam adonan pembuatan *cookies*.

Tahapan kedua adalah pelatihan pembuatan *cookies*. Pada tahap ini, kegiatan yang dilakukan berupa pemberian pelatihan kepada ibu-ibu PKK dan Kader tentang cara pembuatan “*Cooelor (Cookies Kelor)*” dengan dipandu oleh tim pengabdian yang akan menjelaskan terlebih dahulu cara pembuatan *cookies*, dimulai dari bahan-bahan yang akan dibutuhkan berupa 75 gr margarin, 150 gr gula halus, 1 butir telur, ½ sdt ovalet, 1 sdt vanili, 1 sdt serbuk daun kelor, 1 sachet susu bubuk, 120 gr tepung terigu, dan chocochips secukupnya. Proses selanjutnya cara membuat *cookies* yaitu, campurkan margarin dan gula halus, aduk hingga tercampur rata. Masukkan telur dan ovalet, aduk hingga tercampur rata. Selanjutnya masukkan tepung terigu, vanili dan serbuk daun kelor, aduk hingga tercampur rata dan adonan menjadi kalis. Cetak sesuai selera dan beri topping chocochips. Proses yang terakhir adalah pengovenan adonan selama 15-30 menit hingga *cookies* matang dan siap dinikmati.

Tahapan ketiga adalah tahap aplikasi (seminar kewirausahaan). Tahapan ini berupa tahap proses pengaplikasian pada pelaksanaan kegiatan pengabdian yang dijadikan sebagai program pokok bidang ekonomi kreatif, berupa pemberian seminar kewirausahaan. Kegiatan tersebut, tim pengabdi mengambil tema yaitu “*Menciptakan Kreasi dan Inovasi melalui Produk dari Bahan Daun Kelor dan Jagung*”. Seminar Kewirausahaan ini dihadiri oleh ibu-ibu PKK dan Kader masyarakat Desa Manduro. Tujuan dari kegiatan seminar kewirausahaan tersebut

adalah tim ingin memberikan edukasi serta informasi pada masyarakat Desa Manduro, tentang teknik pemasaran (*Marketing*) dan pengemasan (*packaging*) dari beberapa produk yang dihasilkan oleh kegiatan ini di Desa Manduro dengan memanfaatkan hasil alam dari Desa Manduro yang memilih daun kelor dan jagung menjadi bahan dasar produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tahapan pelaksanaan yang dilakukan dan yang sudah diuraikan dalam metode pelaksanaan. Hasil yang di dapat dari kegiatan uji coba, pelatihan pembuatan, dan seminar kewirausahaan yang dilakukan oleh tim bahwa masyarakat Desa Manduro yang mengikuti serangkaian kegiatan yang diberikan tim dapat dikatakan lebih antusias pada produk olahan “*Cooelor (Cookies Kelor)*”. Dibuktikan dengan adanya beberapa masyarakat yang memberikan respon positif terhadap produk olahan “*Cooelor (Cookies Kelor)*” pada saat kegiatan proses pelatihan pembuatan dan tester produk yang dihasilkan oleh tim.

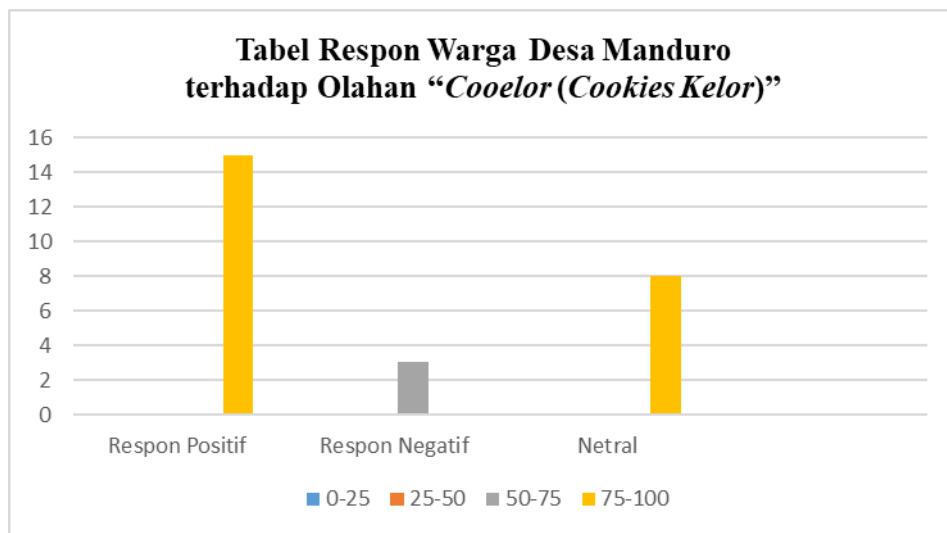
Hasil yang didapat pada program ekonomi kreatif yang dilaksanakan pada Jum’at 7 Februari 2020, terdapat beberapa hasil yang di dapat. Pertama, setelah diadakan kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan makanan berbahan dasar daun kelor oleh tim di Desa Manduro. Masyarakat Desa Manduro mendapat pengetahuan baru tentang tanaman kelor yang dapat diolah menjadi produk makanan yang lebih variatif dan tidak hanya diolah menjadi tambahan makanan di masakan sayur.

Kedua yaitu adanya pengetahuan bagi masyarakat bahwa dari daun kelor yang diolah menjadi *cookies* tersebut dapat bernilai jual. Produk olahan “*Cooelor (Cookies Kelor)*” yang dibuat oleh tim di Desa Manduro, apabila produk tersebut akan diteruskan untuk di kelola menjadi usaha dapat menjadi sumber tambahan pendapatan maupun menjadi tambahan kegiatan khususnya bagi masyarakat Desa Manduro yang ingin membuka usaha olahan “*Cooelor (Cookies Kelor)*” tersebut.

Ketiga, terdapat tambahan pengetahuan tentang cara pengemasan (*packaging*) yang baik serta cara pemasaran (*marketing*) produk dari daun kelor

yang diolah menjadi *cookies* dari kegiatan seminar kewirausahaan yang dilaksanakan oleh tim di Desa Manduro.

Berdasarkan kegiatan seminar kewirausahaan yang diadakan tim di Desa Manduro, dari 26 orang yang hadir dalam kegiatan tersebut, lebih dari separuh warga yang memberikan respon positif pada olahan “*Cooelor (Cookies Kelor)*”. Hal tersebut dibuktikan pada daftar partisipan dalam kegiatan program ekonomi kreatif yang dibuat oleh tim. Respon positif yang diberikan warga Desa Manduro disajikan dalam diagram tabel respon warga terhadap hasil olahan “*Cooelor (Cookies Kelor)*”.



Tabel Diagram Respon Masyarakat Desa Manduro

Tabel diagram respon masyarakat Desa Manduro diatas, dapat diketahui bahwa terdapat 15 orang yang memberikan respon positif, 3 orang memberikan respon negatif dan sebanyak 8 orang yang memberikan respon netral.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari pelaksanaan yang dilakukan pada program pengabdian dalam bidang ekonomi kreatif, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Manduro memberikan respon yang positif (baik) terhadap produk olahan yang dihasilkan oleh tim.

1. Meningkatnya keterampilan pengolahan daun kelor menjadi kue *cookies*

Produk yang mendapatkan respon positif masyarakat tersebut adalah olahan dari daun kelor yaitu berupa “*Cooelor (Cookies Kelor)*”. Karena *cookies* termasuk dalam makanan yang tidak cepat basi serta proses pembuatannya yang sudah dilakukan antara tim dengan masyarakat Desa Manduro dapat dikatakan yang lebih mudah dan cepat.

2. Terdapat nilai jual dari keterampilan mengolah daun kelor menjadi kue *cookies*

Kesan masyarakat yang menganggap bahwa daun kelor dapat dimanfaatkan bukan hanya sebagai tambahan masakan sayur sangat baik. Ekonomi kreatif memberi peluang sebesar-besarnya bagi individu untuk menciptakan usaha apapun karena yang diutamakan adalah kreativitas, keterampilan serta bakat yang dimilikinya. Potensi ekonomi kreatif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Manduro juga lebih besar dari pengolahan produk berbahan dasar daun kelor. Ini berarti lapangan pekerjaan yang diciptakan semakin besar, sumber daya manusia yang dibutuhkan bisa lebih banyak seperti ibu-ibu rumah tangga yang belum atau tidak bekerja, yang kemudian membantu pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di desa Manduro.

3. Penambahan *skill* proses pengemasan, pemasaran memberikan keterampilan pada masyarakat untuk meningkatkan pendapatan melalui penjualan kue *cookies*.

Adanya seminar tentang proses pengemasan dan pemasaran produk yang baik dan layak jual, masyarakat desa Manduro akan lebih kreatif dalam hal pengemasan dan pemasaran produk *cookies* tersebut sehingga dapat membantu meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat desa Manduro, serta dengan adanya produk *cookies* tersebut, desa Manduro dan daun kelor lebih dikenal oleh masyarakat luas.

SARAN

Apabila program pengabdian masyarakat selanjutnya dilakukan di Desa Manduro dan menggunakan daun kelor kembali sebagai produk unggulan yang

dihasilkan. Diharapkan untuk mengolah serta mengembangkan daun kelor menjadi olahan yang bukan hanya menjadi makanan ringan contohnya diolah menjadi minuman berupa serbuk atau minuman kemasan dalam botol, dapat juga diolah menjadi olahan makanan yang lebih variatif dari yang pernah ada sebelumnya. Minat yang tinggi dari masyarakat Desa Manduro memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat antusias dari kegiatan pelatihan dan pendampingan selama pelatihan pembuatan *cookies* dari daun kelor hingga kegiatan seminar kewirausahaan, diharapkan masyarakat atau ibu-ibu rumah tangga yang belum atau tidak bekerja, supaya meneruskan membuat produk olahan tersebut atau membuat produk inovasi baru dari bahan dasar daun kelor. Pemberian inovasi kegiatan tersebut tentunya juga dapat dijadikan tambahan pendapatan serta tambahan kegiatan bagi masyarakat Desa Manduro yang ingin meneruskan produk olahan berbahan dasar daun kelor.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Thomas, A.N.S. 2007. *Tanaman Obat Tradisional*. Yogyakarta: Kanisus.
- [2] Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., Gilani, A.H. 2007. *Moringa oleifera: a food plant with multiple medicinal uses*. *Phytother: Res*, 21, 17-25.
- [3] Astawan, Made. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia.