

Permen Jeli dan Teh Celup: Produk Inovasi Daun Kelor sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Kelurahan Klampok, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar

Chrystia Aji Putra¹, Nicholas Raynato Christiano², Dirgananda Putra Parna³, Dewi Suryanita Pratiwi⁴, Dwi Lestari⁵, Harya Syandana⁶, Ilham Muhammad Yusuf⁷, Muhammad Nabhigoh Badarus Syamsi⁸, Olvy Maulida Ridwan Putri⁹, dan Putri Sari Ayu^{10*}

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

*kkn140upnjatim@gmail.com

Kata Kunci:
Kelor, Inovasi,
Produk,
Pengabdian.

Abstrak Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan gizi dan banyak manfaat, serta daunnya dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan inovatif. Namun, inovasi olahan produk dari daun kelor masih kurang bervariasi. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah daun kelor menjadi permen jeli dan teh celup. Mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah anggota PKK KWT Setia Abadi RT 03 RW 04 Kelurahan Klampok, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar. Metode yang digunakan pada pengabdian ini dengan melakukan survei, praktek pembuatan produk, dan memberikan materi mengenai produk dan kemasannya melalui cara penyuluhan. Hasil dari pengabdian masyarakat ini adalah anggota PKK KWT Setia Abadi RT 03 RW 04 Kelurahan Klampok, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar terlihat antusias dan memiliki semangat dalam menerima materi yang diberikan serta tertarik untuk mempraktekkan sendiri pembuatan inovasi olahan dari daun kelor. Produk yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini adalah permen jeli dan teh celup.

Keywords:
Moringa,
Innovation,
Product,
Devotion.

Abstract Moringa (*Moringa oleifera*) is one of the plants that has nutritional content and many benefits, and its leaves can be used as innovative processed products. The purpose of this service activity is to increase the knowledge and skills of participants in processing Moringa leaves into jelly candy and tea bags. The method used in this service is by conducting surveys, product manufacturing practices, and providing material about products and their packaging through counseling. The results of this community service are members of PKK KWT Setia Abadi RT 03 RW 04 Klampok Village, Sananwetan District, Blitar City who look enthusiastic and have enthusiasm in receiving the material provided and are interested in practicing their own making innovations processed from Moringa leaves.

1. PENDAHULUAN

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi. Kelor sering disebut sebagai “*a miracle tree*” atau tanaman ajaib karena setiap bagian tanaman ini memiliki manfaat dan potensi yang dapat digunakan untuk tujuan yang berbeda-beda (Falowo *et al.*, 2018). Kelor memiliki kandungan gizi yang tinggi dan memiliki banyak manfaat salah satu bagian kelor yang sering dimanfaatkan adalah bagian daun. Bagian daun dan bunga kelor merupakan sumber protein dan serat pangan yang baik (Rocchetti *et al.*, 2019). Menurut Minantyo, *et al* (2019) daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan sumber bahan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi. Daun kelor mengandung lebih banyak vitamin A daripada wortel, lebih banyak kalsium daripada susu, lebih banyak zat besi dari bayam, lebih banyak vitamin C

dan lebih banyak kalium daripada pisang, dan kualitas protein daun kelor menyaingi susu dan telur (Berawi *et al.*, 2019).

Kelor juga dapat digunakan untuk mengatasi malnutrisi pada anak-anak dan wanita hamil. Pada wanita hamil 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). Di Indonesia banyak masyarakat yang sudah mengkonsumsi daun kelor karena manfaatnya, namun tidak semua kalangan. Hanya kalangan orang tua yang gemar mengkonsumsi dan memanfaatkan daun kelor, biasanya anak-anak hingga dewasa enggan karena karakteristik daun kelor yang memiliki bau khas dan kurang disukai. Hal ini diperkuat dengan pernyataan Purba (2020) walaupun kelor dikenal sebagai tumbuhan yang sangat bermanfaat, namun masih banyak masyarakat Indonesia yang belum memanfaatkannya.

Klampok merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar, Provinsi Jawa Timur yang sebagian besar wilayahnya adalah lahan pertanian. Banyak masyarakat di Kelurahan Klampok memanfaatkan perkarangan rumahnya untuk kegiatan bercocok tanam. Salah satu tanaman yang ditanam masyarakat Kelurahan Klampok adalah kelor. Biasanya kelor dimanfaatkan dengan mengambil daunnya yang kemudian diolah menjadi makanan. Masyarakat Kelurahan Klampok pada umumnya hanya mengolah dan mengkonsumsi daun kelor menjadi olahan yang sederhana untuk menu masakan sehari-hari seperti tumis daun kelor ataupun campuran sebagai sayur bening. Kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat tentang inovasi olahan makanan berbahan dasar daun kelor menjadi faktor yang membuat masyarakat kurang tertarik mengkonsumsinya. Maka dari itu, diperlukan inovasi untuk mengolah daun kelor agar tingkat konsumsi, dan nilai kewirausahaan di Kelurahan Klampok meningkat.

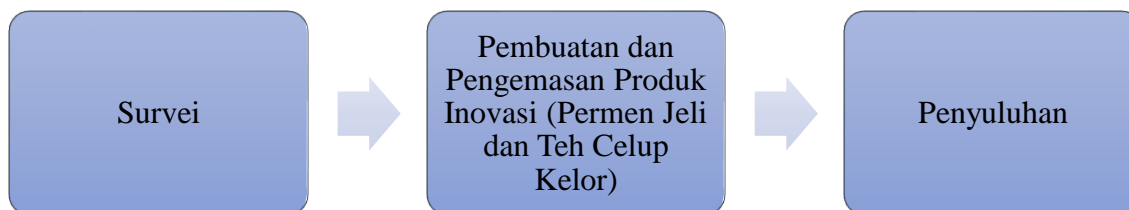
Pemanfaatan daun kelor menjadi bahan olahan makanan dan minuman dapat dilakukan dengan mengolah daun kelor menjadi bahan setengah jadi menjadi daun kelor kering yang nantinya akan dibuat menjadi bubuk atau tepung kelor. Dari bubuk atau tepung kelor tersebut dapat diolah menjadi berbagai varian makanan dan minuman yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan tentunya memiliki manfaat yang baik bagi tubuh. Menurut Munim *et al* (2019) penggunaan tepung daun kelor dapat digunakan sebagai preventif untuk penyakit *diabetes mellitus*. Salah satu hasil olahan makanan yang dapat dibuat dari bubuk kelor adalah permen jeli. Sedangkan olahan minuman yang dapat dibuat dari daun kelor adalah teh celup. Kedua olahan tersebut menjadi salah satu solusi olahan daun kelor dan pilihan makanan bagi masyarakat. Daun kelor yang tadinya hanya dikonsumsi sebagai sayuran saja kini dapat dijadikan sebagai produk yang memiliki nilai tambah (Maharani and Murwanti, 2021).

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) MBKM merupakan bentuk kegiatan pengabdian masyarakat yang bersifat wajib dan menjadi salah satu syarat dalam pelaksanaan kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka. KKNT menjadi salah satu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk hidup di tengah masyarakat di luar lingkup kampus, yang secara bersamaan mengidentifikasi potensi dan menangani masalah sehingga mampu mengembangkan potensi suatu daerah yang menjadi lokasi KKNT. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Kelompok 140 KKN Tematik MBKM Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur adalah memperkenalkan kepada masyarakat Kelurahan Klampok, khususnya anggota PKK RT 03 RW 04 yang tergabung dalam KWT Setia

Abadi mengenai permen jeli dan teh celup yang merupakan salah satu inovasi olahan dari daun kelor beserta manfaat dan kandungannya.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode dalam pelaksanaan KKN Tematik MBKM UPN “Veteran” Jawa Timur Kelompok 140 dilakukan dengan melakukan kegiatan pengabdian masyarakat pada anggota PKK KWT Setia Abadi RT 03 RW 04 Kelurahan Klampok, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar dengan tahapan:



Gambar 1. Bagan Alur Program Pengabdian Masyarakat

2.1 Survei

Survei yang dilakukan yaitu dengan wawancara terhadap masyarakat Kelurahan Klampok. Dari hasil survei ditemukan potensi yang dimiliki Kelurahan Klampok yaitu pohon kelor. Namun potensi tersebut belum dapat dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Melalui hasil survei, banyak masyarakat mengetahui manfaat daun kelor bagi kesehatan, tetapi belum dapat memahami cara pengolahan daun kelor. Melalui survei, masyarakat hanya mengolah daun kelor menjadi keripik dan jenis masakan. Selain itu kegiatan yang dilakukan Kelompok 140 yaitu berdasarkan hasil *focus group discussion* (FGD) yang telah dilakukan pada bulan April 2022.

2.2 Praktek Pembuatan Permen Jeli Kelor

Alat dan Bahan

Alat yang dibutuhkan antara lain loyang cetakan, panci, pisau, saringan, sendok, spatula, dan wadah plastik. Sementara bahan yang digunakan untuk mengolah daun kelor menjadi permen jeli yaitu satu sendok makan bubuk kelor, 200 gr air, 200 gr gula pasir, 1 *sachet* agar-agar.

Pembuatan Bubuk Kelor

Pembuatan permen jeli dan daun kelor tidak membutuhkan waktu yang lama. Sebelum memulai proses pembuatan permen jeli, daun kelor yang telah dipetik harus dijemur dibawah sinar matahari langsung selama 2 hari hingga daun kelor mengering. Setelah proses pengeringan, langkah selanjutnya yaitu dengan menyangrai daun kelor menggunakan api hingga benar-benar kering. Proses pengeringan daun kelor dengan sinar matahari langsung dapat digantikan dengan mesin oven. Pengeringan dengan mesin oven tidak perlu lagi menyangrai dengan menggunakan api kompor. Langkah selanjutnya yaitu daun kelor yang telah kering diblender hingga halus dan menjadi bubuk.

Cara pembuatan permen jeli daun kelor, yaitu:

1. Campurkan bubuk kelor, air, gula pasir, dan agar-agar ke dalam mangkok lalu aduk rata
2. Rebus adonan dengan api kecil hingga mendidih sambil terus diaduk
3. Setelah mendidih, aduk-aduk kembali adonan selama 5 menit, Pindahkan adonan kedalam loyang persegi panjang
4. Diamkan selama 5-10 menit hingga adonan tidak lengket
5. Iris dadu adonan, kemudian jemur sekitar 1-2 hari atau dioven selama 5 menit hingga kering dan mengkristal
6. Permen jeli kelor siap dihidangkan

2.3 Praktek Pembuatan Teh Celup Kelor

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan teh celup daun kelor yaitu kantong teh, pisau, spatula, sendok, dan wajan. Sementara bahan yang digunakan untuk membuat teh celup yaitu 500 gr daun kelor kering dan 100 gr kayu manis. Terdapat beberapa cara untuk mengeringkan daun kelor yaitu: 1) pengeringan di dalam ruangan, 2) pengeringan dengan cahaya matahari, dan 3) menggunakan mesin pengering (Kurniawati *et al.*, 2018). Dalam program ini proses pengeringan daun kelor dilakukan dengan menggunakan sinar matahari langsung. Daun kelor dipetik dan dipisahkan dari tangkainya lalu di keringkan selama dua hingga tiga hari untuk menghasilkan kering sempurna.

Cara pembuatan teh celup daun kelor :

1. Panaskan wajan dengan api kecil, lalu meyangrai daun kelor kering hingga aroma kelornya tercium lebih jelas
2. Masukkan kayu manis yang telah dipotong kecil-kecil kedalam wajan lalu mengaduk rata hingga tercampur dengan daun kelor kering
3. Sangrai bahan-bahan tersebut dengan api kecil sambil diaduk-aduk agar tidak gosong dan masak sempurna
4. Pindahkan bahan tersebut ke wadah, lalu diangin-anginkan sebentar
5. Masukkan bahan-bahan tersebut kedalam kantong teh
6. Tali mati ujung kantong teh agar isiannya tidak keluar saat diseduh
7. Teh celup kelor pun siap digunakan, dengan aturan tiap 1 kantong teh hanya dapat disajikan untuk 1 kali dengan campuran air 250 ml.

2.4 Penyuluhan

Penyampaian materi dilakukan dengan cara penyuluhan. Menurut Ghazali *et al* (2021) cara tersebut menjadi salah satu metode transfer ilmu pengetahuan dalam rangka meningkatkan pemahaman masyarakat. Penyuluhan dilaksanakan pada Rabu, 1 Juni 2022 di jl. Tidore RT 03 RW 04 pukul 16.00-17.30 WIB. Penyuluhan ini disampaikan kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Setia Abadi yaitu penjelasan mengenai manfaat daun kelor, potensi tumbuh tanaman kelor, dan potensi dari produk olahan daun kelor. Dalam penyuluhan, proses pembuatan permen jeli dan teh celup diperlihatkan dalam bentuk video di layar proyektor. Dilanjut dengan sesi diskusi dan tanya jawab terkait video yang telah ditayangkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan dilakukan selama dua pekan, dimulai dari 18 Mei - 1 Juni 2022. Kegiatan diawali dengan pembuatan permen dan teh celup kelor, Alat dan bahan yang

dibutuhkan dalam pembuatannya tergolong murah dan mudah didapatkan. Bahan dasar yang digunakan berasal dari hasil budidaya KWT di Kelurahan Klampok. Inovasi produk berbahan dasar daun kelor ini di buat secara alami tanpa tambahan bahan pengawet sintetis, oleh karena itu produk permen dan teh celup kelor ini aman dikonsumsi oleh semua kalangan, hanya saja terdapat batasan konsumsi permen kelor bagi penderita diabetes, karena rasa permen kelor yang manis. Pada saat proses pembuatan dilakukan pula dokumentasi berupa foto dan video yang akan mendukung berjalannya tahapan akhir program inovasi produk berbahan dasar daun kelor. Proses pembuatan inovasi produk tersebut menghasilkan permen jeli dan teh celup kelor masing – masing sebanyak 50 pcs.



Gambar 2. Hasil Pembuatan Permen Jeli dan Teh Celup Daun Kelor

3.1 Pengemasan

Tahap selanjutnya setelah proses produksi adalah pengemasan. Sebelum itu dibuatlah desain kemasan untuk permen jeli dan teh celup kelor. Kemasan permen jeli kelor dominan dengan warna hijau sebagai simbol dari daun kelor. Kemasan permen jeli kelor tampak depan terlihat adanya nama produk yaitu Pelor (Permen Kelor). Sementara desain kemasan bagian belakang untuk permen kelor terdiri dari beberapa komponen yaitu: 1) Nama produk; 2) Komposisi; 3) *Tagline*; dan 4) Simbol daur ulang. Desain kemasan permen jeli kelor seperti berikut :



Gambar 3. Desain Kemasan Permen Jeli Kelor Tampak Depan dan Belakang

Desain kemasan untuk teh celup kelor berlatarkan warna hijau tua. Dengan motif helaian daun kelor. Bagian depan kemasan berisi beberapa komponen yaitu: 1) Nama produk; 2) *Tagline*; dan 3) Gambar daun kelor. Sementara bagian belakang kemasan berisi : 1) Visualisasi teh celup kelor yang siap diminum; 2) Manfaat teh celup kelor; 3) *Tagline*; 4) Komposisi; dan 5) Simbol daur ulang. Desain kemasan teh celup kelor seperti berikut :



Gambar 4. Desain Kemasan Teh Celup Kelor Tampak Depan dan Belakang

Adapun komponen yang digunakan sebagai penunjang dalam proses pengemasan pada produk inovasi permen jeli kelor dan teh daun kelor diantaranya :

Tabel 1. Komponen Pendukung dalam Pengemasan Produk

No	Jenis Komponen	Jenis Produk	Ukuran	Harga Satuan
1.	<i>Sticker</i> Kemasan Depan dan Belakang	Permen Jeli Kelor	1,2 x 1,5 cm	Rp. 480
2.	<i>Sticker</i> Kemasan Depan dan Belakang	Teh Celup Kelor	10 x 11,5 cm	Rp. 1.680
3.	Botol Plastik	Permen Jeli Kelor	50 ml	Rp. 799
4.	Kantong Teh Celup	Teh Celup Kelor	4,8 x 7 cm	Rp. 150
5.	<i>Ziplock Pouch</i>	Teh Celup Kelor	12 x 15 cm	Rp. 610

*) Kemasan yang tercantum untuk per 1 pcs

Permen jeli dan teh celup kelor yang telah dikemas akan didapatkan hasil akhir seperti berikut :



Gambar 5. Produk Permen Jeli dan Teh Celup Kelor

3.2 Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan di salah satu rumah anggota KWT Setia Abadi yaitu Bu Tutik. Penyuluhan dilakukan dengan memberikan materi mengenai budidaya kelor, manfaat dan nilai gizi kelor, potensi kelor untuk pengolahan, dan pengenalan produk olahan kelor. Pengenalan produk olahan kelor berupa permen jeli dan teh celup kelor dilakukan dengan menayangkan video proses pembuatan produk melalui layar proyektor. Kegiatan penyuluhan dilanjut dengan pembagian produk permen jeli dan teh celup kelor pada para peserta sebagai bentuk unjuk produk yang dibarengi dengan memberikan penjelasan mengenai kemasannya.



Gambar 6. Penyuluhan dan Unjuk Produk Olahan Kelor

Sesi diskusi menjadi rangkaian inti kegiatan yang berisi mengenai tanya jawab seputar video pembuatan produk, kemasannya, maupun pertanyaan lain yang berhubungan dengan produk olahan yang dibuat. Selama penyuluhan berlangsung, peserta terlihat antusias dan bisa menerima materi dengan baik, sehingga kegiatan ini berjalan efektif dan kondusif. Kegiatan ini diakhiri dengan sesi dokumentasi foto bersama para anggota KWT Setia Abadi.



Gambar 7. Foto Bersama dengan Peserta Penyuluhan Produk Inovasi Berbahan Daun Kelor

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan untuk memberikan pengetahuan mengenai inovasi olahan dari daun kelor yaitu permen jeli dan teh celup. Program dilaksanakan dengan melalui beberapa tahapan kegiatan antara lain pembuatan permen dan teh celup kelor yang didokumentasikan dalam bentuk video, pengemasan, dan penyuluhan. Produk yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini adalah 40 pcs produk permen dan teh celup kelor. Kegiatan inti dari program inovasi produk ini adalah pengadaan penyuluhan yang bertempat di Jalan Tidore, RT 03 RW 04. Kegiatan penyuluhan dihadiri oleh 30 anggota PKK yang tergabung dalam KWT Setia Abadi RT 03 RW 04 Kelurahan Klampok, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar, Jawa Timur. Penyuluhan dilakukan dengan pemberian materi dengan media video dokumentasi pembuatan produk inovasi. Antusiasme dan semangat peserta penyuluhan dalam menerima materi yang diberikan membuat program inovasi olahan dari daun kelor ini berjalan dengan lancar, serta tertarik untuk mempraktekkan sendiri pembuatan inovasi olahan dari daun kelor. Dari kegiatan ini, masyarakat Kelurahan Klampok diharapkan dapat melakukan inovasi olahan dari daun kelor dan menjadi salah satu produk unggulan khas yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Acknowledgments

Penulis mengucapkan terima kasih kepada anggota PKK KWT Setia Abadi RT 03 RW 04 Kelurahan Klampok, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dan terima kasih juga diucapkan kepada Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2022.

References

- Berawi, K. N., Wahyudo, R., & Pratama, A. A. (2019). Potensi Terapi Moringa oleifera (Kelor) pada Penyakit Degeneratif. *JK Unila*, 3(1), 210-214. <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/JK/article/view/2229>.
- Falowo, A.B., Mukumbo, F.E., Idamokoro, E.M., Lorenzo, J. M., Afolayan, A. J., & Muchenje, V. (2018). Multi-functional application of Moringa oleifera Lam. In nutrition and animal food products: A review. *Food Research International*, 106, 317-334. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29579932/>.

- Fauzia. (2019). Penambahan Daun Kelor (*Moringa olifera*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Stik Bawang. Semarang: Universitas Semarang.
- Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengolahan Pupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2), Article 2. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i2.683>.
- Kurniawati, A., Fitriyya, M., & Wijayanti. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1(18), 238-248. <http://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/download/126/111>.
- Maharani, A. and Murwanti, R. (2021). Optimalisasi Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Bernilai Gizi dan Bernilai Ekonomi Tinggi. *Jurnal of Community Development*, 2(1), 38-42. <https://comdev.pubmedia.id/index.php/comdev/article/view/34>.
- Minantyo, H., Purnomo, H., Winarno, P. S., & Kartikawati, M. (2019). The improvement of nutrition quality and organoleptic characteristics of Indonesian milkfish meatball by adding kelor (*Moringa oleifera* Lam) leaves. *International Food Research Journal*, 26(1), 263-268. [http://www.ifrj.upm.edu.my/26%20\(01\)%202019/\(29\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/26%20(01)%202019/(29).pdf).
- Munim, A., Alwi, M. K., & Syam, A. (2019). Pengaruh pemberian tepung daun kelor (*moringa oleifera*) terhadap penurunan glukosa darah pada penderita pradiabetes di wilayah kerja puskesmas samata kab. gowa. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 13(6), 605-611.
- Purba, E. C. (2020). Kelor (*Moringa oleifera* Lam.): Pemanfaatan Dan Bioaktivitas. *Pro-Life*, 7(1), 1-12. <https://doi.org/10.33541/jpvol6iss2pp102>.
- Rocchetti, G., Blasi, F., Montesano, D., Marcotullio, M.C., Sabatini, S., Cossignani, L., Lucini, L., Ghisoni, S., Marcotullio, M.C., Sabatini, S., Cossignani, L., & Lucini, L. (2019). Impact of conventional/nonconventional extraction methods on the untargeted phenolic profile of *Moringa oleifera* leaves. *Food Research International*, 115, 319-327. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.11.046>.