

Pendampingan Masyarakat Dalam Pengolahan Mie dan Teh Daun Kelor

Freddi Sarman, Yudi Apriyanto, Sri Utami, Nadia Cantika, Wina Gusey Nova Gulo

Universitas Jambi, Kota Jambi, Indonesia

*e-mail korespondensi: yapriyadi15@email.com

Abstract

Moringa leaves are leaves that have various functions and benefits for life. Substances in Moringa leaves, such as iron, can prevent cancer. Assistance activities for the community in making Moringa leaf tea and noodles aims to increase the creativity of local communities in processing Moringa leaves so that they have more selling value. The method used in community service this time is by providing training assistance to the community. The result of this activity is increased community enthusiasm and creativity in the field of entrepreneurship

Keywords: Training, Moringa Leaves, Content Mastery

Abstrak

Daun kelor merupakan daun yang memiliki berbagai fungsi dan manfaat bagi kehidupan. Zat-zat yang ada di dalam daun kelor dapat seperti zat besi dapat mencegah kanker. Kegiatan pendampingan pada masyarakat dalam pembuatan teh dan mie daun kelor bertujuan untuk meningkatkan kreativitas masyarakat setempat dalam pengolahan daun kelor sehingga lebih memiliki nilai jual. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat kali ini adalah dengan pendampingan pelatihan kepada masyarakat. Hasil kegiatan ini adalah meningkatnya antusias masyarakat dan kreativitas masyarakat di bidang wirausaha

Kata Kunci: Pelatihan, Daun Kelor, Penguasaan Konten

Accepted: 2023-12-25

Published: 2024-01-12

PENDAHULUAN

Wadu, 2021 mengatakan bahwa Daun kelor menyimpan sejumlah nutrisi berharga seperti beta-karoten, vitamin C, besi, dan potassium. Oleh karena itu, daun kelor bisa menjadi opsi yang ekonomis dan mudah dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi sehari-hari keluarga. Daun kelor mudah diakses dan dapat membantu secara ekonomis dalam memulihkan malnutrisi pada anak-anak dengan cepat. Proses pengembangan tanaman kelor dapat dilakukan dengan cara menyambung batang dan menanam biji langsung di lahan tanah. Fugli dalam ismunandar (2021) Mengemukakan bahwa daun kelor kaya akan berbagai nutrisi yang bermanfaat, terutama ditonjolkan pada kandungan protein, vitamin A (β -karoten), dan tingginya kandungan zat besi. Hal ini membuatnya menjadi opsi konsumsi yang baik dan dapat memenuhi kebutuhan gizi, terutama untuk kelompok rentan. Selain itu, daun kelor juga mengandung berbagai jenis asam amino, suatu karakteristik yang jarang ditemukan pada sayuran lainnya.

Walaupun daun kelor dapat dikonsumsi oleh manusia, masih sedikit masyarakat Indonesia yang mengonsumsinya karena karakteristiknya yang memiliki aroma khas dan kurang disukai. Daun kelor belum banyak diolah sebagai pangan fungsional. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan daun kelor untuk menciptakan produk yang dapat diterima oleh masyarakat, sehingga kandungan nutrisinya dapat dimanfaatkan oleh tubuh secara lebih luas. (Purba, 2020) mengungkapkan walaupun kelor dikenal sebagai tumbuhan yang sangat bermanfaat, namun masih banyak masyarakat Indonesia yang belum memanfaatkannya. Padahal sebenarnya daun kelor dapat diolah menjadi bahan setengah jadi yaitu bubuk kelor, yang kemudian dapat di olah dalam berbagai varian makanan dan minuman yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi seperti puding kelor, mie kelor, es krim kelor, teh kelor, stik kelor, dan sebagainya.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Dewi pada tahun 2018, disebutkan bahwa penambahan tepung daun kelor memiliki dampak pada sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar besi. Studi lain yang dilakukan oleh Mazidah pada tahun 2018 menunjukkan bahwa substitusi tepung daun kelor dapat menjadi alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Selanjutnya, penelitian oleh Khasanah & Astuti pada tahun 2019 menyatakan bahwa penambahan ekstrak daun kelor dalam pembuatan mie daun kelor sebagai substitusi menunjukkan perbedaan signifikan dalam aspek organoleptik dan peningkatan kandungan protein seiring dengan peningkatan jumlah ekstrak daun kelor yang ditambahkan. Oleh karenanya pemanfaatan daun kelor dalam bahan pembuatan mie dan the dau kelor merupakan inovasi baru yang baik dilakukan untuk peningkatan sumber daya dan penghasilan.

Kelurahan Kenali Besar merupakan daerah yang cukup banyak ditumbuhi tanaman kelor atau yang Memiliki nama latin *Moringa Oleifera*. Pemanfaatan dari daun kelor oleh masyarakat selama ini hanya untuk kebutuhan sayur mayur. Namaun seiring perkembangan jaman, daun kelor semakin digemari karena memiliki banyak khasiat dan manfaat untuk kesehatan. Sektor pemanfaatan daun kelor adalah salah satu kegiatan yang dapat dilakukan oleh masyarakat sebagai andalan pembangunan perekonomian masyarakat di kelurahan kenali besar.

Dengan adanya dukungan potensi lingkungan dan kemauan belajar masyarakat untuk menghasilkan produk yang dapat meningkatkan perekonomian, serta ketersediaan lahan yang cukup banyak di kelurahan kenali besar dengan tanaman daun kelor, memungkinkan terus dikembangkannya produk-produk berbahan dasar daun kelor. Untuk itu perlu mendapat pendampingan dan pemberdayaan bagi masyarakat yang ingin melakukan inovasi pemanfaatan daun kelor melalui layanan penguasaan konten. Gutara (2017) Mengatakan bahwa Pelayanan penguasaan konten merupakan bentuk dukungan yang diberikan kepada individu, baik secara individu maupun dalam kelompok, untuk memperoleh pemahaman dan keahlian dalam suatu kemampuan atau kompetensi tertentu melalui aktivitas pembelajaran. Gutara (2017) Tujuan dari pemberian layanan penguasaan konten terbagi menjadi dua. Pertama tujuan umum layanan penguasaan konten adalah dikuasainya suatu konten tertentu. Penguasaan konten ini perlu bagi individu untuk menambah wawasan dan pemahaman, mengarahkan penilaian dan sikap, menguasai cara-cara kebiasaan tertentu untuk memenuhi kebutuhannya dan mengatasi masalah-masalahnya. Kedua tujuan khusus penguasaan konten dapat dilihat pertama dari kepentingan individu atau klien mempelajarinya, dan kedua isi konten itu sendiri.

Layanan penguasaan konten ini sejalan dengan kegiatan PL-KPLS (Praktik Lapangan Konseling Pendidikan Luar Sekolah) prodi BK universitas jambi. Oleh karena itu, pemberian layanan penguasaan konten tersebut dirasa penting guna mengembangkan jiwa entrepreneur pada masyarakat sehingga menciptakan sesuatu yang sangat positif yakni pembuatan mie dan teh daun kelor. Dengan demikian diharapkan masyarakat dapat untuk meningkatkan kualitas ekonomi dan kemandirian masyarakat Kelurahan Kenali Besar Kota Jambi.

METODE

Pelaksanaan PL-KPLS ini Mahasiswa melakukan metode pelatihan kepada masyarakat kenali besar terkhusus ibu-ibu TPK. Pada metode ini anggota tim PL-KPLS mempragakan bagaimana mengolah daun kelor menjadi teh dan mie dari daun kelor. Dengan tujuan menumbuhkan jiwa entrepreneur dan meningkatkan hasil olahan wirausaha yang ada di daerah Kelurahan Kenali Besar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan penguasaan konten pada ibu-ibu kader posyandu ini dilakukan pada tanggal 19 november 2023 pada pukul 14.00 di pendopo kampung KB kenali besar. Mahasiswa bersama dengan koordinator balai KB alam barajo dan staff balai kb alam barajo bersama-sama melakukan praktik pembuatan teh dan mie dari daun kelor. Daun kelor merupakan daun yang kaya

akan manfaat seperti menjaga tekanan darah menjaga kelembaban tubuh dan juga mencegah adanya kanker. Selain itu daun kelor mudah didapatkan di mana saja sehingga dapat dimanfaatkan oleh siapa saja. Pada pelaksanaan kali ini praktikan dengan ibu-ibu kelompok TPK mempraktikkan secara langsung bagaimana cara membuat mie dan teh dari daun kelor.

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan memberikan praktek langsung kepada pengurus dan anggota kelompok. Tahap awal yang dilakukan untuk mempersiapkan bahan dasar daun kelor untuk dipetik, direndam dan dicuci guna menghilangkan kotoran dari daun. Adapun tahapan kegiatan pelatihan sebagai berikut:

Dalam tahap ini Mahasiswa bersama salah satu kader membuka sesi praktik yaitu sebagai berikut:



Gambar 1. Pembuatan teh daun Kelor



Gambar 2. Pembuatan teh daun kelor



Gambar 3. Daun Kelor yang kering



Gambar 4. Pengeringan daun kelor

1. Pembuatan Teh Daun Kelor

Alat yang digunakan adalah baskom, tampah, kain, toples. Bahan yang digunakan antara lain daun kelor dan air.

Proses Pembuatan:

1. Panen daun kelor bersama rantingnya.
2. Lepaskan daun kelor dari rantingnya.
3. Siapkan tampah, lalu tutup dengan kain yang bersih.
4. Tebarkan daun kelor di permukaan kain
5. Tutup daun kelor dengan kain sisanya, lalu simpan di suhu ruang hingga 3 hari. Hindari mengeringkan daun kelor dengan cara dijemur.
6. Setelah 3 hari, daun kelor akan kering. Cirinya, daun kelor saat diremas akan hancur.
7. Simpan dalam stoples dan siap diseduh untuk dijadikan teh.
8. Seduh daun kelor dan hidangkan hangat-hangat.

2. Pembuatan Mie Daun Kelor :

Alat yang diperlukan adalah Mesin mol mie, Oven, Kompor, Baskom, Lengser kue. Bahan yang digunakan adalah Daun kelor 200 gr, Tepung Terigu 500 gr, Tepung tapioka 2 sdm, Minyak goreng 2 sdm, Telur 1 butir, Garam secukupnya, Air 150 ml

Cara Pembuatan :

1. Daun kelor diblender hingga halus dan saring airnya.
2. Campurkan Tepung terigu dan tepung tapioka dalam wadah baskom kemudian diaduk hingga merata.
3. Campuran kelor yang diblender. telur. garam yang telah diblender hingga halus dicampurkan ke dalam adonan tepung terigu dan tepung tapioka dan diaduk hingga merata. Kemudian tuangkan minyak goreng kedalam adonan.
4. Diuleni hingga kalis dan diamkan selama 10-15 menit. Kemudian adonan tersebut dipipihkan menggunakan mesin mol mie. setelah dipipihkan adonan tersebut dimasukkan kedalam mesin pembentuk mie hingga diperoleh adonan tersebut dalam bentuk mie.
5. Panggang adonan tersebut menggunakan oven dengan suhu 850C selama 10 menit.
6. Setelah 10 menit. keluarkan dari oven dan dinginkan.
7. Setelah dingin olahan mie kelor siap dikemas pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial). Uraikan bahwa kegiatan pengabdian telah mampu memberi perubahan bagi individu/masyarakat maupun institusi baik jangka pendek maupun jangka panjang.



KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat pendampingan pembuatan teh dan mie dari daun kelor adalah meningkatnya ide kreativitas masyarakat setempat untuk dapat mengembangkan wirausaha terkhusus dengan pemanfaatan daun kelor sebagai bahan utamanya. Masyarakat juga langsung mempraktekkan bagaimana proses pembuatan daun kelor hingga menjadi teh atau mie. (Tahoma, 10pt, spasi 1,15).

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, D. P. (2018). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104–112.
- Gutara, M. Y., Rangka, I. B., & Prasetyaningtyas, W. E. (2017). Layanan penguasaan konten untuk meningkatkan keterampilan berbicara di depan umum bagi siswa. *Jurnal Fokus Konseling*, 3(2), 138-147. <https://doi.org/10.33541/jpvol6iss2pp102>.
- Ismunandar, I., Mulyadin, M., & Triyadi, A. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Makanan Ringan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Panggi Kota Bima. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 236-242.
- Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2018). Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 3(2), 67–79. <http>
- Mukarromah, I., Agnesia, D., & Rahma, A. (2021). Pengaruh Substitusi Daun Kelor Dan Tulang Ikan Bandeng Terhadap Evaluasi Sensori Dan Kandungan Gizi Mie Instan. *Ghidza Media Jurnal*, 3(1), 215-225.
- Purba, E. C. (2020). Kelor (*Moringa oleifera* Lam.): Pemanfaatan Dan Bioaktivitas. *ProLife*, 7(1), 1–12.
- Wadu, J., Linda, A. M., Retang, E. U. K., & Saragih, E. C. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 87-90.