

TRAINING ON THE UTILIZATION OF MORINGA LEAVES "PUDING" FOR HOUSEHOLD INDUSTRY IDEAS IN PANRANNUANGKU SUB-DISTRICT, POLONGBANGKENG UTARA, TAKALAR REGENCY

Rahmawati Rosyidatul Husna

Department of Geography, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Indonesia

✉ e100200115@student.ums.ac.id

Abstract

Moringa leaves are one of the plants that have complete nutritional content which is very useful to meet nutritional needs. However, people do not know how to use Moringa leaf plants which are widely available in Panrannuangku Village. This training aims to provide training on the use of Moringa leaf plants in Panrannuangku Village to become one of the processed products that can become an idea for the community's home industry. The implementation method is through training and mentoring for housewives through interactive methods and demonstrations in the form of exposure to housewives about the benefits of Moringa leaves, then continued with training in making Moringa pudding and crackers. In making Moringa leaf pudding, the tools and materials needed are the same as making pudding in general, the only difference is adding the juice from Moringa leaves. The result of this training is a product of Moringa leaf pudding which is expected with training and assistance, housewives in Panrannuangku Village are able to apply the knowledge provided and can help channel household ideas.

Keywords: *moringa leaves, pudding, training, housewives, home industry*

PELATIHAN PEMANFAATAN DAUN KELOR "PUDING" UNTUK IDE INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KELURAHAN PANRANNUANGKU KECAMATAN POLONGBANGKENG UTARA KABUPATEN TAKALAR

Abstrak

Daun kelor merupakan salah satu tanaman yang mempunyai nutrisi lengkap yang sangat bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan nutrisi. Namun masyarakat belum mengetahui cara pemanfaatan tanaman daun kelor yang banyak terdapat di Kelurahan Panrannuangku. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan tentang pemanfaatan tumbuhan daun kelor yang ada di Kelurahan Panrannuangku menjadi salah satu olahan suatu produk yang mampu menjadikan salah satu ide industri rumah tangga masyarakat. Metode pelaksanaan melalui pelatihan dan pendampingan kepada ibu rumah tangga melalui metode interaktif dan demonstrasi yang berupa pemaparan kepada ibu rumah tangga mengenai manfaat daun kelor, kemudian dilanjutkan pelatihan pembuatan pudding dan kerupuk daun kelor. Pada pembuatan pudding daun kelor, alat dan bahan yang dibutuhkan sama halnya dengan membuat pudding pada umumnya, yang membedakan hanyalah dengan menambahkan air sari dari daun kelor tersebut. Hasil dari pelatihan ini berupa produk luaran pudding daun kelor yang mana diharapkan dengan pelatihan dan pendampingan, ibu rumah tangga di Kelurahan Panrannuangku mampu mengaplikasikan ilmu yang diberikan dan dapat membantu

menyalurkan ide rumah tangga.

Kata kunci: daun kelor, puding, pelatihan, ibu rumah tangga, industri rumah tangga

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara agraris, dimana terdapat banyak keanekaragaman hayati yang dimiliki sehingga menghasilkan banyak bahan pangan yang menjadi sumber kebutuhan pangan masyarakat. Dengan keadaan geografisnya yang merupakan wilayah tropis, dan berada dalam wilayah katulistiwa, Indonesia sangat cocok jika digunakan untuk budidaya tanaman hortikultura.

Tanaman hortikultura merupakan tanaman yang biasa ditanam pada lahan pertanian yang hasilnya langsung bisa dimanfaatkan, contohnya buah-buahan, sayuran, tanaman hias, dan tanaman obat. Jika dilihat dari potensi sumberdaya alam dan sumberdaya manusianya, komoditas ini memiliki prospek yang baik jika dikembangkan.

Salah satu tanaman hortikultura yang termasuk dalam tanaman sayur rempah adalah kelor. Tanaman kelor atau *Moringa oleifera* merupakan tanaman yang banyak tumbuh di daerah tropis, termasuk Indonesia. Tanaman kelor dijuluki sebagai “pohon ajaib”, hal ini disebabkan karena terdapat banyak gizi yang terkandung di dalamnya. Kristina dalam Junaedin, 2021 mengatakan bahwa daun kelor kaya akan nutrisi. Daun kelor mengandung vitamin A, vitamin C, Vitamin B6, kalsium, kalium, zat besi, dan protein. Selain itu kelor juga bisa tumbuh dengan cepat, mudah didapat dan merupakan tumbuhan yang berumur panjang. Bagian tanaman kelor yang banyak manfaatnya adalah pada bagian daun. Tanaman kelor 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.

Jika dibandingkan dengan bagian pohon lainnya, daun kelor memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Daun kelor dapat dimasak dan digunakan seperti bayam, dan dapat diolah menjadi aneka olahan makanan lainnya. Meski daun kelor memiliki banyak kandungan gizi dan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan, akan tetapi masyarakat banyak yang tidak menyukainya dikarenakan daun kelor memiliki bau khas yang diakibatkan adanya kandungan tannin di dalam daun kelor. Tannin dapat menyebabkan rasa sepat karena pada saat dikonsumsi akan terbentuk ikatan silang antara tannin dan protein atau glikoprotein di rongga mulut sehingga menimbulkan perasaan kering dan berkerut atau sepat. Masyarakat pada umumnya menggunakan dan mengkonsumsi kelor sebatas pelengkap dalam masakan sehari-hari dengan proses yang sederhana seperti direbus atau ditumis saja sebagai sayur. Terdapat banyak contoh olahan yang mudah untuk dibuat menjadi berbagai varian makanan dan minuman yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Salah satu contoh inovasi olahan tanaman kelor adalah kerupuk.

Contoh olahan daun kelor yang mungkin banyak disukai semua kalangan adalah puding. Puding merupakan makanan yang dihidangkan sebagai penutup atau dessert yang banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang manis, bertekstur lembut, dan proses pembuatannya yang relatif mudah dan cepat. Puding adalah makanan yang terbuat dari hidrokoloid yang diolah dengan pemasakan dengan menambahkan air sehingga menghasilkan tekstur yang lembut. Selain disajikan sebagai makanan pencuci mulut, puding juga disajikan sebagai makanan sajian utama (Webster, 1966 dalam Hayati, 2006).

Salah satu desa yang banyak ditumbuhi tanaman kelor terdapat di Kelurahan Panrannuanku Kecamatan Polongpangkeng Utara Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan. Di Kelurahan Panrannuanku sendiri hampir setiap rumah ditanami pohon

kelor, yang biasanya ditanam di pekarangan rumah. Tetapi masyarakat yang ada di panrannuangku tidak banyak yang tau akan pentingnya mengkonsumsi daun kelor dan kurangnya inovasi dalam mengkonsumsinya. Karena banyak juga ibu rumah tangga yang tidak ada kesibukan selain pekerjaan rumah tangga. Oleh karena itu, penulis ingin memberikan informasi serta pelatihan akan inovasi pengolahan tanaman kelor yang bertujuan untuk memberikan pelatihan tentang pemanfaatan tumbuhan daun kelor yang ada di Kelurahan Panrannuangku menjadi salah satu olahan suatu produk yang mampu menjadikan salah satu ide industri rumah tangga masyarakat.

2. Metode

Kegiatan ini bertempat di Aula Kantor Kelurahan Panrannuangku. Kecamatan Polongbangkeng Utara, Kabupaten Takalar. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini adalah ibu rumah tangga. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada tanggal 27 agustus 2022. Metode pelaksanaan melalui pelatihan dan pendampingan kepada ibu rumah tangga melalui metode interaktif dan demonstrasi yang berupa pemaparan kepada ibu rumah tangga mengenai manfaat daun kelor, kemudian dilanjutkan pelatihan pembuatan puding daun kelor.. Pada kegiatan ini kami melakukan pelatihan dengan memberikan pemahaman dan materi tentang apa manfaat yang diperoleh dengan mengkonsumsi daun kelor dan bagaimana cara inovatif pembuatan olahan makanan dari daun kelor menjadi makanan yang lebih menarik untuk dikonsumsi yang memiliki nilai jual tinggi.

Pada pembuatan puding daun kelor, alat dan bahan yang dibutuhkan sama halnya dengan membuat puding pada umumnya, yang membedakan hanyalah dengan menambahkan air sari dari daun kelor tersebut. Untuk mengefesienkan waktu, pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan cara melihat tutorial yang telah dibuat oleh Mahasiswa KKNMas kelompok 87, dikarenakan pembuatan yang membutuhkan waktu yang lama.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pemanfaatan daun kelor sebagai ide bisnis kepada ibu rumah tangga dilaksanakan pada hari sabtu tanggal 27 agustus 2022, selama kurang lebih 1 jam. Pelatihan dan pendampingan ini dihadiri oleh ibu-ibu rumah tangga di Aula Kantor Kelurahan Panrannuangku secara offline. Pertemuan ini dilakukan dengan pemberitahuan akan manfaat yang di dapat dari tanaman kelor serta inovasi yang mudah dibuat untuk ide bisnis ibu rumah tangga dan cara pembuatan olahan daun kelor.



Gambar 1. Launching Produk Puding dan Kerupuk Daun Kelor Bersama Fasilitator Ahli Gizi Polongbangkeng Utara dan Masyarakat Kelurahan Panrannuanku



Gambar 2. Produk Olahan Puding Daun Kelor

Pembuatan Puding Daun Kelor menggunakan beberapa alat dan bahan, yang diantaranya :

1. Daun kelor
2. Air
3. 1 sdm garam
4. Vanili
5. 3 butir telur
6. Santan
7. Daun pandan
8. 4 sachet agar-agar

Kemudian terdapat langkah-langkah pembuatan puding daun kelor, yaitu :

1. Memblender daun kelor dan daun pandan serta memasukkan air secukupnya.
2. Menyaring daun kelor dan daun pandan yang sudah di blender.
3. Mencampurkan telur dan gula pasir, lalu mengaduk secara bersamaan dan selanjutnya memasukkan santan kelapa.
4. Mencampurkan 3 gelas kelor dan pandan yang sudah di saring.
5. Memasukkan 4 sachet agar-agar kemudian mencampur 1 sdm garam dan vanili (sambil mengaduk).
6. Semua bahan yang sudah tercampur kemudian di masak sampai mendidih dan sambal diaduk.
7. Puding yang sudah matang, kemudian didiamkan hingga dingin lalu dituangkan ke wadah cetakan puding.

Indikator tercapainya dari pelatihan ini adalah dengan adanya tutorial pembuatan puding dan kerupuk daun kelor yang dibuatkan oleh Mahasiswa KKNMas Kelompok 87, peserta pelatihan mampu mengetahui cara pembuatan puding dan kerupuk daun kelor. Kesulitan yang dihadapi pada pelatihan ini adalah kurangnya partisipasi masyarakat yang datang pada saat pelatihan, sehingga ilmu pada pelatihan tidak tersalurkan dengan baik.

Peluang pada pengembangan produk yang dikeluarkan sangat mempunyai peluang tinggi pada pemasaran, hal ini dikarenakan produk yang jarang diketahui oleh masyarakat membuat daya tarik tersendiri pada produk tersebut.

4. Kesimpulan

Dari Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor “Puding Daun Kelor” Untuk Ide Industri Rumah Tangga Di Kelurahan Panrannuangku Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar yang sudah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa masyarakat antusias dengan pelatihan tersebut. Hal ini dikarenakan dari pelatihan yang mengangkat salah satu tanaman yang banyak terdapat di Kelurahan Panrannuangku, yang dimana memiliki potensi dalam pemanfaatannya sangat besar. Dengan pelatihan pengolahan pada daun kelor dapat membantu menyalurkan ide untuk industri rumah tangga yang murah dan baik untuk kesehatan kepada ibu-ibu rumah tangga.

Ucapan Terima Kasih (jika ada)

Segala puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan segala rahmatNya sehingga penulis mampu menyelesaikan program pengabdian masyarakat di Kelurahan Panrannuangku Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar dengan baik dan tepat waktu. Kami mengucapkan

Terimakasih kepada pihak Kelurahan Panrannuangku dan juga para peserta pelatihan yang telah berpartisipasi dalam pengabdian ini

Program pengabdian masyarakat ini yang berjudul Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor “Puding Dan Kerupuk” Untuk Ide Industri Rumah Tangga Di Kelurahan Panrannuangku Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar telah disusun sebagai bentuk pertanggung jawaban tertulis berisi hasil kegiatan selama melaksanakan program pengabdian di Kelurahan Panrannuangku pada tanggal 27 Agustus 2022. Penulis sepenuhnya menyadari bahwa kegiatan ini dapat terselesaikan dengan baik berkat adanya kerjasama serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis berharap mendapatkan kritik dan saran yang membangun agar menjadi masukan sehingga menjadi yang lebih baik dikemudian hari. Semoga program pengabdian masyarakat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Referensi

- Jelita Chahyani A.R, Nahriana, dan Gawarti. 2021. Inovasi Kerupuk Daun Kelor Rasa Coto Sebagai Camilan Sehat Bernutrisi. PKK FT UNM, Universitas Muhammadiyah Makassar. <http://eprints.unm.ac.id/20740/1/artikel.pdf>.
- Ruchdiansyah, Dani dan Amalia, Lia. 2017. Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Formulation Crackers With Addition Of Moringa Leaves (Moringa). Jurnal Pertanian. <https://ojs.unida.ac.id/jp/article/view/23>.