

PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK INOVASI STRATEGI MEMBANGUN UMKM DENGAN MENGEMBANGKAN PRODUK DAUN KELOR

Jamal Qadar¹, Andi Aulia Dwi Rahmayani^{1*}, Andi Nabila Syahirah Rahamah¹, Dinda Putri Kurniawati¹, Andi Sulfiani¹, Nurul Pratiwi Darwis¹, Andi Anisha Triana Putri¹, Andi Nurafiqah Soraya², Firda Sintia³, Asti Fitria Destarini⁴, RahmatAsis⁴, Edil Fitri⁴

¹Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Puangrimaggalatung, Wajo

²Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Puangrimaggalatung, Wajo

³Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Puangrimaggalatung, Wajo

⁴Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan, Universitas Puangrimaggalatung, Wajo

*e-mail korespondensi: andiaulia@gmail.com

Keywords:

Moringa Leaves;
Innovation;
MSMEs;

ABSTRACT

The Moringa leaf development program also trains entrepreneurs to apply entrepreneurial skills, identify and select business projects, and prepare sound business plans for the future. In developing MSMEs, the first step is determining prices according to maximum quality. Chips are a type of snack consisting of thin slices of tubers, fruits, or vegetables fried in vegetable oil. Moringa leaves are one part of the Moringa plant that has been widely studied for its nutritional content and uses. Moringa leaves are very rich in nutrients, including calcium, iron, phosphorus, potassium, zinc, protein, vitamins A, B, C, D, E, K, folic acid, and biotin.

Kata Kunci:

Daun Kelor;
Inovasi;
UMKM;

ABSTRAK

Dari Program pengembangan daun kelor tersebut juga melatih pengusaha untuk bisa menerapkan keterampilan kewirausahaan, mengidentifikasi serta memilih proyek bisnis dan bisa mempersiapkan perencanaan bisnis yang baik untuk kedepannya. Dalam mengembangkan UMKM yang menjadi Langkah pertama menentukan harga sesuai dengan kualitas yang maksimal. Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zinc, protein, vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin D, vitamin E, vitamin K, asam folat dan biotin.

Submitted: 10-06-2025;

Accepted: 18-06-2025;

Published: 30-06-2025;



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

PENDAHULUAN

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan berupa irisan tipis yang sangat populer dikalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas dan manis. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapanpun (Sriyono, 2012)

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari kesemuanya (Oktaningrum dkk, 2013).

Tanaman 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.

METODE PENELITIAN

Pelatihan pembuatan produk inovasi, strategi membangun UMKM dengan mengembangkan produk daun kelor ini kami lakukan di posko kkn desa pakanna Kecamatan Tanasitolo Kabupaten Wajo pada tanggal 13 Februari 2023 dengan sasaran mahasiswa dan masyarakat Peserta kegiatan ini adalah mahasiswa dan masyarakat Desa Pakanna, Kecamatan Tanasitolo, Kabupaten Wajo yang berjumlah 30 orang adapun pembicara strategi membangun UMKM dari kegiatan Pelatihan pembuatan produk inovasi, strategi membangun UMKM dengan mengembangkan produk daun kelor ini adalah Bapak, Dr. Jamal Qadar, M.Si dan sebagai pelatih pembuatan produk inovasi adalah Mahasiswa KKN Posko Desa Pakanna.

Bentuk Kegiatan

Adapun tahapan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan mengundang beberapa perwakilan mahasiswa serta masyarakat dari masing-masing dusun di Desa Pakanna dan tokoh-tokoh setempat untuk menghadiri acara Pelatihan pembuatan produk inovasi, strategi membangun UMKM dengan mengembangkan produk daun kelor.

Pelatihan pembuatan produk inovasi, strategi membangun UMKM dengan mengembangkan produk daun kelor ini kami lakukan di posko kkn desa pakanna Kecamatan Tanasitolo Kabupaten Wajo pada tanggal 13 Februari 2023 dengan sasaran mahasiswa dan masyarakat Peserta kegiatan ini adalah mahasiswa dan masyarakat Desa Pakanna, Kecamatan Tanasitolo, Kabupaten Wajo yang berjumlah 30 orang adapun pembicara strategi membangun UMKM dari kegiatan Pelatihan pembuatan produk inovasi, strategi

membangun UMKM dengan mengembangkan produk daun kelor ini adalah Bapak, Dr. Jamal Qadar, M.Si dan sebagai pelatih pembuatan produk inovasi adalah Mahasiswa KKN Posko Desa Pakanna.

HASIL & PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum

UMKM dalam dunia ekonomi yang merujuk kepada usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh undang – undang No. 20 Tahun 2008. UMKM mampu menyerap 97 persen dari total angkatan kerja dan mampu menghimpun hingga 60,4 persen dari total investasi di Indonesia. Berdasarkan hal tersebut, Indonesia mempunyai potensi basis ekonomi nasional yang kuat karena jumlah UMKM yang sangat banyak dan daya serap tenaga kerja sangat besar.

Dalam mengembangkan UMKM yang menjadi Langkah pertama menentukan harga sesuai dengan kualitas yang maksimal, kemudian memilih jenis produk yang tepat dan melakukan system promosi yang menarik dalam melakukan pemasaran. Dalam melakukan strategi tersebut akan mampu untuk memberikan fondasi dasar atau pedoman dalam hal pengambilan keputusan.

Membangun ekonomi kerakyatan, Presiden RI telah memberikan arahan untuk melakukan pengembangan UMKM naik kelas dan modernisasi Koperasi, Peran UMKM sangat besar manfaatnya di pedesaan dalam mengatasi permasalahan ekonomi pada kelas kecil sampai menengah,

Dari Program pengembangan daun kelor tersebut juga melatih pengusaha untuk bisa menerapkan keterampilan kewirausahaan, mengidentifikasi serta memilih proyek bisnis dan bisa mempersiapkan perencanaan bisnis yang baik untuk kedepannya.

2. Daun Kelor

Menurut sejarahnya tanaman kelor mulai dimanfaatkan sekitar 2000 tahun SM atau 5000 tahun silam di India Utara. Masyarakat di daerah tersebut memanfaatkan tanaman kelor sebagai bahan ramuan obat-obatan. Kelor, Limaran (Jawa), Moringa Oleifera (Latin) merupakan sejenis tanaman yang diduga berasal dari Agra dan Oudh, yang terletak di Himalaya (India). Istilah ‘Shigon’ untuk menyebut kelor telah tertulis sejak awal masehi di dalam kitab ‘Shushruta Sanhita’. Ada bukti bahwa daun kelor sejak ribuan tahun yang lalu telah dibudidayakan di India. Masyarakat kuno India sudah tahu bahwa biji kelor mengandung minyak nabati dan digunakan untuk pengobatan. Tanaman ini mempunyai ketinggian hingga 7-11 meter. Daunnya berbentuk bulat telur berukuran kecil yang bersusun majemuk dalam setangkai. Bunganya mempunyai warna putih agak kuning dan tutup pelepahnya berwarna hijau. Bunganya selalu keluar sepanjang tahun dengan aromanya semerbak mewangi. Sedangkan buahnya berbentuk segitiga memanjang (Mardiana, 2012).

Di Indonesia, jenis tanaman kelor yang dikenal hanya spesies *M. oleifera*. Sosok kelor *Moringa oleifera* berupa pohon dengan tinggi 5-10 m. Batang kayu getas sehingga gampang patah. Namun, kayunya dibungkus dengan kulit yang tidak mudah terpotong selain menggunakan benda tajam. Percabangan tanaman jarang dan tumbuh memanjang. Akan tetapi, dari cabang itu tersebut dapat menghasilkan tangkai daun yang banyak sehingga sosok tanamannya terlihat rimbun. Kelor atau yang disebut dalam bahasa latin sebagai *moringa oleifera* ini memiliki batang yang mudah patah dan cabang yang jarang. Daunnya sendiri berbentuk bulat telur berukuran kecil yang tersusun dalam satu tangkai. Kelor sendiri dapat berkembang dengan baik pada daerah yang memiliki ketinggian antara 300 hingga 500 meter di atas permukaan laut. Oleh karenanya memiliki banyak manfaat dan tidak terlalu sulit dirawat, pohon kelor banyak dibudidayakan secara mandiri dengan cara stek (Mardiana, 2012).

Daun Kelor sudah banyak ada di berbagai daerah bahkan di kabupaten wajo ini, dari itulah di Desa Pakanna tumbuhan daun kelor banyak kita jumpai di sana, tidak hanya dapat diolah menjadi obat atau pun sup, bahkan juga bisa diolah menjadi sebuah kerupuk.

3. Manfaat Daun Kelor

Daun Kelor dikenal diseluruh dunia sebagai tanaman bergizi dan World Health Organization (WHO) telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi). Di Afrika dan Asia daun kelor direkomendasikan sebagai suplemen yang kaya zat gizi untuk ibu menyusuidan anak pada masa pertumbuhan (Masdiana et al., 2015).

Berbagai bagian dari tanaman kelor seperti daun, akar, biji, kulit kayu, buah dan bunga bertindak sebagai stimulan jantung dan peredaran darah, memiliki anti tumor, anti hipertensi, menurunkan kolesterol, antioksidan, anti diabetik, anti bakteri dan anti jamur.

Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zinc, protein, vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin D, vitamin E, vitamin K, asam folat dan biotin (Syarifah et al., 2015)

Daun kelor juga mengandung berbagai macam asam amino, antara lain asam amino yang berbentuk asam aspartat, asam glutamat, alanin, valin, leusin, isoleusin, histidin, lisin, arginin, venilalanin, triftopan, sistein dan metionin (Syarifah et al., 2015). Di samping unsur gizi tersebut, tanaman kelor juga dianggap sebagai sumber pangan yang mampu menangani banyak masalah kesehatan. Mereka mampu membantu menurunkan kadar kolesterol dan gliserida, mengendalikan kadar gula darah, serta menjadi anti-aging, anti-inflamasi dan anti kanker.

4. Langkah – Langkah Pembuatan Kerupuk Daun Kelor

Dalam pembuatan suatu produk, diperlukan resep standar agar kualitas yang dikembangkan tetap sesuai dengan karakteristik produk standar.

- a. **Persiapan Tempat:** Yang pertama yaitu menyediakan tempat, mengecek dan membersihkan tempat yang akan digunakan. Alat yang digunakan dalam pembuatan keripik sebagai berikut: Plastik kemasan/plastikzipper, pisau, bowl, penggorengan, saringan, timbangan, plastik gloves. Sedangkan bahan yang digunakan yakni dau kelor 4 ikat, tepung terigu 100 gr, tepung tapioca 100 gr, jahe ½ sdt, air 150 ml, merica ½ sdt, minyak goreng 1 liter, kaldu bubuk ½ sdt.
- b. **Langkah-langkah proses pembuatan keripik dengan bahan tambahan daun kelor yaitu:**
 - 1) Pisahkan daun kelor dengan batangnya, kemudian cuci hingga bersih lalu ditiriskan.
 - 2) Lalu rebus daun kelor selama 5 menit, kemudian tiriskan dan cincang.
 - 3) Lalu kita buat adonannya campurkan tepung terigu, tepung tapioka beri air sedikit,lalu aduk
 - 4) Kemudian masukkan kaldu bubuk, jahe dan merica yang sudah dihaluskan, kedalamadonan lalu aduk sampai rata.
 - 5) Masukkan daun kelor yang telah dicincang ke adonan tadi
 - 6) Masukkan adonan ke dalam plastik dan rebus sampai adonan mengapung.
 - 7) Setelah ditiriskan, potong tipis – tipis adonan daun kelor dan jemur di bawah sinarmatahari selama 1 hari.
 - 8) Panaskan minyak goreng, jika minyak sudah panas goreng keripik sampai bewarnacoklat keemasan.
 - 9) Lalu tiriskan keripik setelah itu bisa disajikan



Gambar 1. Kemasan



Gambar 2. Pemateri UMKM



Gambar 3. Pelatihan bersama warga



Gambar 4. Foto Bersama Mahaiswa KKN Tematik Terpadu Uniprima Angkatan IV

KESIMPULAN

UMKM dalam dunia ekonomi yang merujuk kepada usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh undang – undang No. 20 Tahun 2008. UMKM mampu menyerap 97 persen dari total angkatan kerja dan mampu menghimpun hingga 60,4 persen dari total investasi di Indonesia. Dari Program pengembangan daun kelor tersebut juga melatih pengusaha untuk bisa menerapkan keterampilan kewirausahaan, mengidentifikasi serta memilih proyek bisnis dan bisa mempersiapkan perencanaan bisnis yang baik untuk kedepannya. Daun Kelor sudah banyak ada di berbagai daerah bahkan di kabupaten wajo ini, dari itulah di Desa Pakanna tumbuhan daun kelor banyak kita jumpai di sana, tidak hanya dapat diolah menjadi obat atau pun sup, bahkan juga bisa diolah menjadi sebuah kerupuk. Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zinc, protein, vitamin A, B, C, D, E, K, asam folat dan biotin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam pelaksanaan program kerja ini kami banyak mendapatkan bimbingan dari Bapak DPL Posko Pakkanna, Kepala Desa Pakkanna dan Masyarakat di sekitar desa Pakkanna atas kerja sama dan partisipasinya kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI. 2010. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2010. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Direktorat Jendral Pelayanan Kesehatan. Berbagai Manfaat Daun Kelor, kemkes.go.id
- Mardiana, 2012. Jurnal Manfaat Daun Kelor, Pengolahan Daun Kelor. Ummat.ac.id. Jakarta Penebar Swadaya
- Syarifah Aminah et. al., 2015. Jurnal Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor.
- Sauveur dan Broin 2010. Tabel Kandungan nilai gizi daun kelor segar dan kering.
- Growing and Processing Moringa Leaves. France: Imprimerie Horizon.
- Winarno, F. G. (2018). Tabel Kandungan Asam Amino Daun Kelor Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.