

PEMANFAATAN DAUN KELOR SEBAGAI PRODUK MAKANAN BERNILAI EKONOMI DI DESA BAKUBAKULU, KABUPATEN SIGI

Wijanarko¹, Usy Nora Manurung¹, Steviani Batti'², Serli Mauru³, Yuyun Yunita Puspa⁴

¹Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka

²Fakultas Ekonomi, Universitas Terbuka

³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Terbuka

⁴Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Terbuka

wijanarko@ecampus.ut.ac.id

Abstrak

Kata kunci :

Daun Kelor,
Keripik kelor,
UMKM, Desa
Bakubakulu

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) berlokasi di Desa Bakubakulu, Kecamatan Palolo, Kabupaten Sigi, Provinsi Sulawesi Tengah. Tujuan PkM ini adalah untuk memberikan pemahaman, pendampingan, dan sosialisasi kepada masyarakat khususnya pelaku UMKM tentang memanfaatkan tumbuhan kelor *Moringa oleifer* sebagai olahan makanan agar menjadi nilai ekonomi bagi masyarakat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah dengan pendampingan dan sosialisai. Mitra dalam PkM ini adalah masyarakat pelaku UMKM di Desa Bakubakulu Kabupaten Sigi. Pendampingan dilakukan dengan penyediaan sarana dan prasarana kegiatan pengabdian dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Kegiatan PkM ini meliputi penyampaian teori tentang manfaat, khasiat nilai gizi dan nilai ekonomi serta praktek pengolahan tanaman kelor menjadi makanan keripik kelor sehingga dapat menjadi sumber ekonomi bagi masyarakat di Desa Bakubakulu, Kabupaten Sigi.

A. Pendahuluan

Kabupaten Sigi merupakan salah satu daerah yang ada di Provinsi Sulawesi Tengah yang memiliki potensi untuk mendukung pengembangan kegiatan ekonomi sektor pertanian, khususnya sub sektor tanaman pangan dan sangat potensial untuk dikembangkan sebagai kawasan ekonomi terpadu terutama sebagai pengembangan agrobisnis di Provinsi Sulawesi Tengah. Salah satu tanaman pangan yang potensial untuk dikembangkan di Kabupaten Sigi adalah tanaman kelor, tanaman kelor ini sendiri mendapatkan perhatian dari pemerintah Kabupaten Sigi sebagai salah satu tumbuhan yang hasilnya diberdayakan untuk menyokong perekonomian masyarakat (Warningsih et al., 2022; Hapsah et al., 2022).

Daun kelor memiliki berbagai manfaat kesehatan, sehingga sering disebut sebagai "pohon ajaib" atau "pohon kehidupan". Daun ini kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan yang berkhasiat untuk meningkatkan kesehatan. Kandungan vitamin C, vitamin A, dan antioksidan dalam daun kelor dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh, melawan infeksi, dan melindungi tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas. Selain itu, kandungan kalsium, magnesium, dan fosfor dalam daun kelor penting untuk menjaga kesehatan tulang (Belladonna & Wali Amin, 2021). Daun kelor juga kaya akan serat yang membantu memperlancar pencernaan dan mencegah berbagai gangguan pencernaan. Sifat antihipertensi dan antidiabetes dari daun kelor dapat membantu menurunkan tekanan darah dan kadar gula darah, serta menjaga kesehatan jantung dengan menurunkan kolesterol jahat dan meningkatkan kolesterol baik. Antioksidan dalam daun kelor juga berperan dalam mencegah kanker dan menjaga kesehatan kulit, rambut, serta mata. Selain itu, daun kelor dapat meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui, meskipun daun kelor memiliki banyak manfaat kesehatan, sebagian besar masyarakat hanya mengolahnya menjadi masakan sayur.

Permasalahan utama masyarakat di Kabupaten Sigi adalah Sebagian besar masyarakat belum mengenal teknologi pengolahan daun kelor. Sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan daun kelor sebagai pelengkap dalam masakan sehari-hari bahkan tidak sedikit yang menjadikan daun kelor hanya sebagai tanaman pelindung yang dibiarkan melekat pada pekarangan rumah mereka, selain itu di beberapa wilayah di Indonesia pemanfaatan daun kelor lebih banyak dimanfaatkan untuk pakan ternak (Kementerian Pertanian, 2020). Hal ini terjadi karena ketidak pahaman masyarakat setempat tentang jenis produk lain yang dapat dihasilkan dari bahan baku daun kelor, masyarakat juga belum memahami teknologi sederhana yang dapat diaplikasikan pada daun kelor yang banyak dijumpai di halaman rumah mereka.

Masyarakat Kabupaten sigi beranggapan bahwa daun kelor hanya bisa dikonsumsi secara langsung tanpa diolah sama sekali. Padahal hanya dengan sentuhan teknologi yang sederhana daun kelor dapat menjadi produk olahan yang bernilai tinggi dibandingkan dengan menjual dalam bentuk belum diolah. Tanaman kelor mengandung banyak manfaat bagi kesehatan masyarakat dan mengandung zat gizi yang sangat tinggi mulai dari zat gizi mikro hingga zat gizi makro (Ismunandar et al., 2021). Berbagai contoh olahan daun diantaranya adalah kripik, coklat, teh, tepung kelor, dan mie. Berdasarkan permasalahan tersebut, tim PkM Universitas Terbuka Palu tertarik untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat dan pelaku UMKM di Kabupaten Sigi.

Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Bakubakulu Kecamatan Palolo Kabupaten Sigi. Alasan penentuan Lokasi di Kabupaten Sigi khususnya adalah Desa Bakubakulu Kecamatan Palolo ; pertama : Kabupaten Sigi merupakan 3 (tiga) daerah di

Sulawesi Tengah termasuk tertinggi Tingkat kemiskinannya meskipun telah keluar dari daerah tertinggal pada tahun 2024 (<https://rri.co.id/daerah/1049746/sulteng-masih-punya-pr-besar-terkat-pengentasan-kemiskinan> diakses tanggal 17/10/2024), kedua : Kecamatan Palolo termasuk 4 kecamatan yang menjadi prioritas pengentasan kemiskinan ekstrem di Kabupaten Sigi (www.sulteng.antaranews.com/berita/268653/sigi-optimalkan-pengentasan-kemiskinan-berbasis-pemberdayaan diakses tanggal 17/10/2024), ketiga : Sigi merupakan kabupaten penopang IKN dalam pertanian.

Desa Bakubakulu sendiri merupakan Desa dengan luas 3438,45 Ha dengan ketinggian 660 dpl dengan kontur daerah perbukitan. Desa Bakubakulu terbentuk pada tanggal 9 Nopember 1927. Penduduk Desa ini dihuni oleh mayoritas suku Kaili . Asal kata Bakubakulu yaitu; Baku yang berarti bekal dan Bakulu yang berarti nama orang pertama kali yang mendiami desa ini. Masyarakat Desa Bakubakulu juga percaya bahwa tokoh ini yang menanam pohon jambu air atau Maku (Makubakulu yang berubah menjadi Bakubakulu). (Upe Anthon, 2011).

B. Metode Pelaksanaan

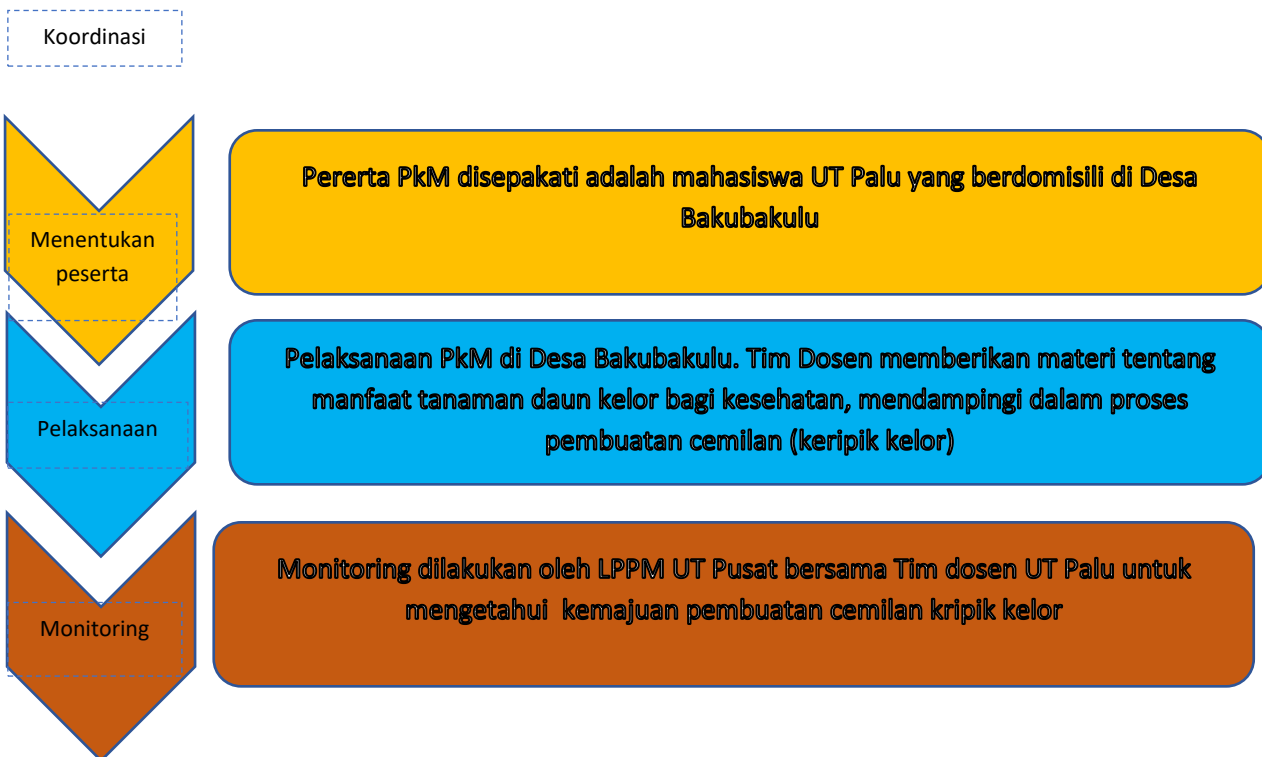
Metode pelaksanaan PkM menggunakan metode PRCA (*Participatory Rural Communication Appraisal*). Konsep PRCA merupakan kerangka kerja program pemberdayaan yang mengelaborasi analisa masalah, tujuan komunikasi dan strategi komunikasinya (analisa solusi) (Mefalopulos and Kamlongera, 2004). Ketiga kerangka kerja ini semuanya berdasarkan pada subyek (masyarakat). Strategi komunikasi yang digunakan meliputi model, pendekatan, metode, teknik, diskusi, tema, pesan dan penggunaan media.

Berdasarkan metode PRCA maka pesan yang ingin disampaikan adalah 2 (dua) yaitu secara kognitif masyarakat mengetahui manfaat dan hasil akhir olahan daun kelor dapat memiliki nilai tambah. Kedua yaitu secara konatif masyarakat dapat membuat olahan daun kelor berupa keripik yang memiliki nilai tambah secara ekonomi. Sedangkan strategi komunikasi yang digunakan untuk peningkatan kognisi masyarakat adalah menggunakan teknik diskusi antara tim PkM UT dengan Masyarakat sasaran dengan tema manfaat dan khasiat daun kelor dan olahan daun kelor yang bernilai ekonomi. Strategi kedua yaitu peningkatan keterampilan (konatif) pengolahan daun kelor menjadi keripik kelor.

Kegiatan PkM dilakukan secara berkelanjutan, mulai dari perencanaan (identifikasi masalah, penentuan pesan, strategi komunikasi), pelaksanaan hingga monitoring dan evaluasi. Untuk mengetahui alur kegiatan PkM ini dapat dilihat pada gambar 1 di bawah.



Pengabdian masyarakat ini difasilitasi oleh LPPM UT. Dosen UT Palu berkoordinasi dengan masyarakat dalam di Desa Bakubakulu



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian

C. Hasil dan Pembahasan

Pelatihan Pelaksanaan dimulai dengan penyampaian materi dari tim pengabdian masyarakat. Adapun materi pelatihan yang diberikan yaitu tentang manfaat, khasiat nilai gizi dan nilai ekonomi serta praktek pengolahan tanaman kelor menjadi keripik sehingga dapat menjadi sumber ekonomi bagi masyarakat. Pada saat pelatihan, peserta terlihat sangat antusias mendengarkan pemaparan materi dari tim pengabdian. Hal ini dikarenakan peserta pelatihan belum mengetahui manfaat daun kelor yang dapat digunakan sebagai bahan olahan pangan. Terlebih olahan pangan ini dapat dilakukan dengan mesin-mesin yang sederhana. Melalui pelatihan ini, peserta sangat terbantu dan semangat untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang olahan daun kelor. Tidak hanya pemberian materi, namun juga dilakukan praktek bagaimana daun kelor ini menjadi produk olahan keripik yang bernilai jual tinggi. Peserta melaksanakan praktek pembuatan pengolahan daun kelor menjadi produk kuliner serta bagaimana mengemas produk tersebut menjadi produk yang menarik.



Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Kelor



Gambar 3. Monitoring pelaksanaan PkM dari Tim UT Pusat

D. Kesimpulan

Pemberdayaan masyarakat dan pelaku UMKM di Desa Bakubakulu diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat terwujud dengan baik dengan adanya pemberian beberapa contoh olahan produk serta dapat mengelolah tanaman kelor menjadi bahan makanan dengan nilai gizi yang baik yang dapat meningkatkan pendapatan dan menjadi penghasilan tetap atau tambahan bagi masyarakat dan pelaku UMKM. Program pengabdian ini diharapkan dapat ditindaklanjuti oleh pemerintah Kabupaten Sigi maupun pihak lain yang terkait dengan memberikan wadah bagi masyarakat dan UMKM untuk mempromosikan produk olahan daun kelor, bisa berupa kesempatan dalam berpartisipasi pada setiap event atau bazar UMKM serta kemudahan dalam pengurusan izin usaha olahan pangan.

E. Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kepada Universitas Terbuka yang telah memberikan dana pengabdian kepada masyarakat lewat mahasiswa yang bersumber dari Rencana Kerja dan Anggaran Tahunan Universitas Terbuka (RKAT-UT) tahun anggaran 2024.

F. REFERENSI

- Belladona, M., & Waliamin, J. (2021). Pemanfaatan Moringa oleifera sebagai Produk Olahan Sehat dan Bernilai Ekonomis bagi Masyarakat di Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu di Tengah Pandemi Covid-19. *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 1.
- Mefalopulos and Kamlongera. 2004. *Communication Strategy Design*. SADC Centre of Communication for Development. Rome
- Hapzah, H., Yudianti, Y., & Nurbaya, N. (2022). Pemberdayaan Keluarga Melalui Wirausaha Bidang Gizi Dengan Memanfaatkan Daun Kelor Sebagai Pangan Lokal. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(1), 582.
- 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.
- Kementerian Pertanian. (2020, September). Pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pakan ternak. Kementerian Pertanian, 1–3.
<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/94324/PEMANFAATAN-DAUNKELOR-SEBAGAI-BAHAN-PAKAN-TERNAK/>

- Setiawan, R., Ahmad Juliana, Syahran, & Irawati HM. (2022). Sosialisasi Pembuatan Peyek Moringa Dalam Meningkatkan Kreatifitas Dan Minat Usaha. Jurnal Pengabdian Masyarakat Paguntaka, 1(1), 19–24.
- Susanti, A , Sari, N.H, Widawati, & Farhas, R.J. (2023). PEMANFAATAN DAUN KELOR SEBAGAI PRODUK BERNILAI JUAL TINGGI. JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri), 7(4), 3671.
- Upe, Anthon. 2011. Laporan Kepala Desa Bakubakulu Kecamatan Palolo Kabupaten Sigi pada Lomba Desa Tingkat Propinsi Sulawesi Tengah.
- Warningsih, T., Diharmi, A., Sofyani, T., Metalisa, R., Arief, M., Fitriani, T., Faiz Akhimuddin, M., Zuhriani, S., Br Ginting, H., Indar Wara Gandini, M., Aminah, S., Suseno, Y., Hentun Gultom, D., & Dwi Anisha Putri, F. (2022). Pengolahan kue bolu Daun Kelor (Moringa oleifera) dan sate lilit ikan Patin (Pangasius djambal) di Desa Kuok Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar. Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat, 4, 36–42. <https://doi.org/10.31258/unricsce.4.36-42>