

PEMANFAATAN DAUN KELOR MENJADI PUDING SEBAGAI HIDANGAN PENUTUP (DESSERT) YANG SEHAT DAN BERGIZI

**Riswandiansyah Jaya Possumah*, Sirwinda Arianysari, Hamsisa Sanade,
Riska Herman, Andi Rizkiyah Hasbi, Samsinar**

Program Studi Akuntansi

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo

Corresponden Author Email*: wandhypossumah05@gmail.com

Abstract

The aim of the student entrepreneurship creativity program (PKM-K) is to encourage entrepreneurial students to use Moringa leaves to make healthy and marketable puddings. The method of implementing this program is to conduct market research to find out market conditions. Furthermore, a study of business benefits is carried out. The last step is the selection of materials and procurement of facilities and infrastructure to support the production process. The production process (production) of Moringa leaf pudding starts from the preparation of materials and tools until the Moringa leaf pudding is ready to be marketed. The output or result of using Moringa leaves to make pudding ready for consumption and marketed to consumers. The last is evaluation, meaning that this stage is carried out when the production of Moringa leaf pudding has been completed. At this stage, we examine possible defects that make consumers uncomfortable when consuming our products. The conclusion of the PKM-K program is that using Moringa leaf pudding as a healthy and nutritious dessert can provide students with the ability to remain innovative and creative when using Moringa leaves, providing opportunities for students to express themselves through a broad understanding of entrepreneurship. Involves the concept of entrepreneurship and inspires students to do business.

Keywords : Moringa leaves, Entrepreneurship, Pudding, Utilization of Moringa leaves.

Abstrak

Tujuan dari program kreativitas mahasiswa kewirausahaan (PKM-K) adalah untuk mendorong mahasiswa berwirausaha memanfaatkan daun kelor untuk membuat puding yang sehat dan layak jual. Metode pelaksanaan program ini adalah dengan melakukan riset pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya dilakukan kajian manfaat bisnis. Langkah terakhir adalah pemilihan material dan pengadaan sarana dan prasarana untuk mendukung proses produksi. Proses produksi (produksi) puding daun kelor dimulai dari penyiapan bahan dan alat hingga puding daun kelor siap dipasarkan. Keluaran atau hasil pemanfaatan daun kelor untuk membuat puding siap konsumsi dan dipasarkan ke konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, artinya tahap ini dilakukan pada saat produksi puding daun kelor sudah selesai. Pada tahap ini, kami memeriksa kemungkinan cacat yang membuat konsumen tidak nyaman saat mengkonsumsi produk kami. Kesimpulan dari program PKM-K adalah penggunaan puding daun kelor sebagai makanan pencuci mulut yang sehat dan bergizi dapat memberikan kemampuan siswa untuk tetap inovatif dan kreatif saat menggunakan daun kelor, memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengekspresikan diri melalui pemahaman yang luas tentang kewirausahaan. Melibatkan konsep kewirausahaan dan membangkitkan semangat siswa untuk berbisnis.

Kata Kunci : Daun Kelor, Wirausaha, Puding, Pemanfaatan daun kelor.

Copyright© 2023, Riswandiansyah Jaya, P dan Kawan-kawan
This is an open access article under the CC-BY NC-SA license.
DOI 10.30656/ps2pm.v5i1.6408

PENDAHULUAN

Sampai saat ini pemanfaatan daun kelor di Indonesia masih sangat terbatas, sebagian masyarakat memanfaatkan daun kelor sebagai makanan bahkan sebagai tumbuhan liar di kebun mereka. Bahkan ada beberapa daerah di Indonesia yang menggunakan daun kelor untuk mengocok jimat dan memandikan jenazah (Wahyudi & Nurhaedah, 2017). Daun kelor sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Menurut beberapa penelitian, daun ini memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia, diantaranya sebagai sumber makanan bergizi yang mengandung vitamin A, B, C, protein dan mineral. Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan jenis tanaman tropis yang mudah tumbuh di segala jenis tanah, karena tidak memerlukan perawatan intensif dan toleransi kekeringannya sangat berbeda dengan tanaman lainnya. Karena sifat-sifat tanaman kelor ini dapat ditanam dimana saja terutama di daerah pinggiran sehingga dapat dimanfaatkan (Widiyanti dkk, 2021)

Daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional (pangan). Pemanfaatan tanaman kelor sebagai bahan pangan hanya sebatas mengolahnya menjadi sayuran saja yang dapat menjadi membosankan jika terlalu sering digunakan, tidak sedikit masyarakat yang ingin memanfaatkan tanaman kelor sebagai bahan pangan fungsional (Febrianti dkk, 2021). Selain itu, bagian-bagian tanaman kelor juga banyak mengandung nutrisi yang baik dan dapat dimanfaatkan di berbagai bidang, seperti; pangan, kesehatan, keindahan, dan lingkungan sehingga wajar disebut Tree of Life (Sari dkk, 2020).

Selain dikonsumsi langsung dalam bentuk segar, kelor juga dapat diolah menjadi bubuk atau powder yang dapat digunakan sebagai suplemen nutrisi yang tepat (Kurniawati dkk, 2018). Tanaman kelor memiliki potensi untuk menghasilkan makanan seperti sayuran hijau cerah, sage antibakteri, kacang-kacangan, teh, keripik dan banyak lagi. Sebagai obat tradisional meliputi obat segala penyakit lambung, kolestrol, asam urat, diabetes, darah tinggi, kanker, kolestrol (Febrianti dkk, 2021). Sebagian besar kelor digunakan untuk makanan (Dani dkk, 2019). Penelitian sebelumnya melaporkan bahwa daun kelor memiliki kandungan nutrisi dan fitokimia yang paling baik diantara bagian-bagian tanaman kelor (Gopalakrishnan, Doriya & Kumar, 2016).

Masyarakat biasa mengonsumsi kelor sebagai sayuran sebagai tambahan masakan sehari-hari melalui proses sederhana seperti memasak atau menumis (Wadu dkk, 2021). Purba (2020) mengungkapkan bahwa meskipun daun kelor merupakan tanaman yang sangat bermanfaat, hanya sedikit orang Indonesia yang memanfaatkannya. Bahkan daun kelor dapat diolah menjadi berbagai makanan dan minuman yang bernilai ekonomi tinggi, seperti es krim kelor, teh kelor dan sebagainya.

Fakta dari masyarakat sekitar menunjukkan bahwa menggunakan daun kelor yang baru diolah hingga berwarna hijau cerah bisa membosankan jika terlalu sering di makan. Tidak sedikit orang yang ingin mendapatkan manfaat dari tanaman daun kelor ini. Berdasarkan hasil penelitian, tampaknya sebagian besar masyarakat belum mengetahui bahwa daun kelor kaya akan nutrisi yang dapat diolah menjadi bahan makanan alternatif. Dalam kondisi tersebut, kegiatan amal berupa pemanfaatan daun kelor untuk dijadikan puding sebagai makanan penutup yang bergizi sangat diperlukan untuk meningkatkan gizi masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran kegiatan pelaksanaan program ini adalah mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

Lokasi kegiatan :

Kegiatan ini dilaksanakan di lokasi Kampus Universitas Muhammadiyah Palopo.

Metode Yang Digunakan:

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

a) Input

1. Terlebih dahulu yang dilakukan mulai dari lokasi pemasaran untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen, serta melihat rangkaian produk serupa sehingga kami dapat menetapkan harga sesuai dengan kemampuan keuangan masyarakat. Kami mewawancarai 5 mahasiswa dari Universitas Muhammadiyah Palopo. Dari hasil riset

pasar ini dapat disimpulkan bahwa masyarakat tertarik dengan produk puding daun kelor yang bermanfaat ini.

2. Setelah menyelesaikan survei pasar, kami melakukan studi kelayakan bisnis telah kami mulai. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah bisnis ini memiliki prospek jangka panjang. Pada titik ini, analisis keuangan sangat penting untuk melihat keuntungan dimasa depan.
3. Tahap terakhir adalah pemilihan material dan pengadaan sarana dan prasarana untuk mendukung proses produksi.
4. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

b) Proses (produksi)

- Lapisan pertama

- Cuci bersih daun kelor
- Masukkan daun kelor, pandan dan air 700ml atau 3 gelas air kemudian blender sampai halus dan saring
- Kemudian kocok 3 buah telur
- Masukkan 10 sdm gula, santan kara 2 bungkus, sejumput garam, ½ sdt vanilla, telur yang sudah dikocok dan agar-agar dicampurkan ke dalam daun kelor yang sudah diblender dan disaring lalu aduk sampai merata
- Masak adonan hingga mulai mendidih, lalu diamkan dan jangan diaduk lagi. Setelah beberapa saat mendidih, aduk kembali adonan sampai terbentuk lumut dengan sempurna
- Kecilkan api, matikan kompor, lalu tuangkan adonan ke dalam cup yang telah disediakan.

- Lapisan kedua

- Masukkan agar-agar, sejumput garam, 5 sdm gula dan 600ml susu cair ke dalam panci lalu aduk sampai merata
- Masak adonan menggunakan api sedang, aduk hingga mendidih
- Kecilkan api, matikan kompor, lalu tuangkan adonan ke dalam cup yang berisi lapisan puding pertama.

- Lapisan ketiga
- Tata daging kelapa muda di dalam cup yang berisi lapisan puding yang telah jadi
- Masukkan agar-agar, 5 sdm gula, 1 lembar daun pandan dan masukkan air sebanyak 600ml atau 3 gelas ke dalam panci lalu aduk merata
- Masak adonan menggunakan api sedang, aduk hingga mendidih
- Kecilkan api, matikan kompor, lalu aduk agar uapnya menghilang
- Tuangkan ke dalam cup yang berisi kelapa muda yang telah ditata
- Puding siap disajikan dan dipasarkan.

c) Output

Hasil akhir dari produksi yang dibuat sebagai bagian dari program kreativitas mahasiswa ini adalah puding daun kelor yang sehat dan bergizi. Produk ini menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat, sehingga mudah digunakan.

d) Evaluasi

Tahap ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk puding daun kelor untuk melihat keberhasilan dan apa saja kekurangan yang membuat konsumen tidak menikmati produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

1. Evaluasi kualitas produk, dan manfaat produk puding daun kelor
2. Evaluasi biaya bahan baku produk puding daun kelor
3. Evaluasi harga jual produk puding daun kelor
4. Evaluasi tempat pemasaran puding daun kelor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum memulai produksi ini, terlebih dahulu yang dilakukan mulai dari lokasi pemasaran untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen, serta melihat rangkaian produk serupa sehingga kami dapat menetapkan harga sesuai dengan kemampuan keuangan masyarakat. Kami mewawancarai 5 mahasiswa dari Universitas muhammadiyah palopo. Dari hasil riset pasar ini dapat disimpulkan bahwa masyarakat

tertarik dengan produk puding ini. Masyarakat membutuhkan puding berkualitas tinggi yang sehat, bergizi, dan lezat.

Setelah riset pasar, kami melakukan studi kelayakan bisnis yang telah kami mulai. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah bisnis ini memiliki prospek jangka panjang. Pada titik ini, analisis keuangan sangat penting untuk melihat keuntungan di masa depan. Langkah terakhir adalah pemilihan material dan pengadaan sarana dan prasarana untuk mendukung proses produksi.



Gambar 1. Alat dan Bahan

2. Proses (Produksi)

Proses pembuatan puding daun kelor pada program PKM-K adalah sebagai berikut:

a) Alat dan Bahan

- Alat: Panci, kompor gas, sendok, baskom, centong, blender.
- Bahan: Daun kelor, daun pandan, agar-agar, telur, susu cair, kelapa muda, garam, gula, santan kara, air, vanilla.

b) Proses Pembuatan

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses pembuatan puding daun kelor adalah sebagai berikut:

- Lapisan pertama
 - Cuci bersih daun kelor
 - Masukkan daun kelor, pandan dan air 700ml atau 3 gelas air kemudian blender sampai halus dan saring
 - Kemudian kocok 3 buah telur

- Masukkan 10 sdm gula, santan kara 2 bungkus, sejumput garam, ½ sdt vanilla, telur yang sudah dikocok dan agar-agar dicampurkan ke dalam daun kelor yang sudah diblender dan disaring lalu aduk sampai merata
- Masak adonan hingga mulai mendidih, lalu diamkan dan jangan diaduk lagi. Setelah beberapa saat mendidih, aduk kembali adonan sampai terbentuk lumut dengan sempurna
- Kecilkan api, matikan kompor, lalu tuangkan adonan ke dalam cup yang telah disediakan.
- Lapisan kedua
 - Masukkan agar-agar, sejumput garam, 5 sdm gula dan 600ml susu cair ke dalam panci lalu aduk sampai merata
 - Masak adonan menggunakan api sedang, aduk hingga mendidih
 - Kecilkan api, matikan kompor, lalu tuangkan adonan ke dalam cup yang berisi lapisan puding pertama.
- Lapisan ketiga
 - Tata daging kelapa muda di dalam cup yang berisi lapisan puding yang telah jadi
 - Masukkan agar-agar, 5 sdm gula, 1 lembar daun pandan dan masukkan air sebanyak 600ml atau 3 gelas ke dalam panci lalu aduk merata
 - Masak adonan menggunakan api sedang, aduk hingga mendidih
 - Kecilkan api, matikan kompor, lalu aduk agar uapnya menghilang
 - Tuangkan ke dalam cup yang berisi kelapa muda yang telah ditata
 - Puding siap disajikan dan dipasarkan.



Gambar 2. Lapisan pertama



Gambar 3. Lapisan kedua



Gambar 4. Lapisan ketiga

3. Output

Adapun hasil dari puding daun kelor kami adalah sebagai berikut:



Gambar 5. Output puding daun kelor

4. Evaluasi

Langkah ini dilakukan pada saat produksi puding daun kelor sudah selesai. Pada langkah terakhir, kami menelusuri kekurangan yang menghalangi konsumen untuk menikmati produk kami, serta kekurangan yang menyebabkan perusahaan ini mungkin tidak dapat mencapai laba yang direncanakan dan tujuan pengembangan. Evaluasi tersebut meliputi evaluasi kualitas dan fungsi kerja produk puding daun kelor, evaluasi harga jual produk puding daun kelor, dan evaluasi lokasi pemasaran produk puding daun kelor.

Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk puding daun kelor secara online dan offline.



Gambar 6. Dokumentasi pemasaran secara online



Gambar 7. Dokumentasi pemasaran secara offline

SIMPULAN

Hasil kegiatan program PKM-K pemanfaatan daun kelor menjadi puding daun kelor sebagai hidangan penutup (dessert) yang sehat dan bergizi adalah:

1. Program PKM-K memanfaatkan daun kelor untuk membuat puding kelor sebagai dessert sehat dan bergizi yang dapat memberikan inovasi baru kepada mahasiswa untuk membuat masakan baru.
2. Program PKM-K yang memanfaatkan daun kelor untuk membuat puding daun kelor sebagai makanan penutup yang sehat untuk mempraktekkan kewirausahaan secara utuh dan memahami konsep kewirausahaan

3. Program PKM-K yaitu mengolah daun kelor menjadi puding daun kelor sebagai makanan penutup yang sehat dan bergizi, meningkatkan semangat mahasiswa untuk berbisnis dengan mengolah sayuran menjadi makanan ringan seperti puding.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih banyak kepada pengelola kami yang bersedia membantu kami menulis artikel ini. Terimah kasih juga kepada semua rekan-rekan di grup yang terlibat dalam memastikan artikel dan produk ini selesai tepat waktu, dan juga terima kasih kepada teman-teman lain yang membantu memberikan saran dan kritik tentang produk kami. dibuat untuk dijadikan referensi dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Dani, B.Y.D., Wahidah. B.F., dan Syaifudin, A. (2019). Etnobotani Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lam*) di Desa Kedungbulus Gembong Pati. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(2): 44-52. Doi: 10.21580/ah.v2i2.4659
- Febrianti, Y., Dwi Riastuti, R., Lestari, F., & Juwati, J. (2021). Pelatihan Pembuatan Puding Cokelat Lapis Daun Kelor Sebagai Hidangan Penutup (Dessert) Yang Sehat. *JAMU : Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02). <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.345>
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., and Kumar, D. S. (2016). *Moringa oleifera*: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5:49–56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., dan Wijayanti. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1:238-243.
- Purba, E. C. (2020). Kelor (*Moringa oleifera Lam.*): Panfaatan Dan Bioaktivitas. *ProLife*, 7(1), 1–12. <https://doi.org/10.33541/jpvol6iss2pp102>
- Sari, Y. D., Rachmawati, R., & Pusat. (2020). Analisis Kadar Protein, Kalsium Dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Nutrition and Food Research*, 43(1), 29–40. <https://www.neliti.com/publications/223576/hubungan-asupan-energi-lemakdan-serat-dengan-rasio-kadarkolesterol-total-hdl>

- 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.
- Wahyudi, & Nurhaedah. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Widiyanti, D. S., Fauzi, R., & Afarona, A. (2021). Penanggulangan Masalah Stunting Balita Melalui Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Puding Kelor Di Desa Kutogirang. 7.