



MENINGKATKAN EKONOMI KREATIF, IMUNITAS DAN NUTRISI DENGAN OLAHAN DAUN KELOR DIMASA PANDEMI COVID19 KELURAHAN ULAK JAYA, SINTANG, KALIMANTAN BARAT

Oleh

Agus Samsudrajat¹, Dian Indahwati Hapsari², Dinda Chikita Ichwan Syafutri³, Rini Indriyeni⁴, Yeni⁵, Nisa Nadya Aprianti⁶, Nur Azizah Anabas⁷

^{1,2,3,4}Prodi Kesehatan Masyarakat K. Sintang, Fakultas Ilmu Kesehatan,

Universitas Muhammadiyah Pontianak

^{5,6,7}Prodi Manajemen K.Sintang, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas

Muhammadiyah Pontianak

E-mail: ²Indahwati.hapsari@gmail.com

Article History:

Received: 02-03-2022

Revised: 11-03-2022

Accepted: 20-04-2022

Keywords:

Kelor; Mie Kelor; Milk Tea

Kelor Jahe; Covid-19;

Ekonomi Kreatif; Gizi

Abstract: *Dimasa pandemi yang terus berkembang dan meningkat, telah memberikan dampak yang cukup signifikan terhadap naik turunnya kualitas hidup yang ada dipenjuru dunia salah satunya di indonesia. Hal tersebut sangat berpengaruh terhadap berbagai sektor salah satu diantaranya adalah sektor ekonomi. Sektor ekonomi merupakan sektor yang diharapkan dapat terus bertahan di masa pandemi saat ini, karena sektor tersebut dapat mendukung kemajuan bagi negara indonesia. Dalam hal ini masyarakat diharapkan dapat meningkatkan ekonomi kreatif dengan melihat nilai kegunaan dari suatu usaha yang ada agar dapat berjalan dengan baik. Usaha yang sangat tepat dalam hal ini adalah dengan memanfaatkan daun kelor yang merupakan tanaman ajaib dimana tanaman ini sangat banyak manfaatnya serta dapat meningkatkan kualitas gizi manusia. menurut WHO dan Kementerian Pertanian juga merekomendasikan daun kelor sangat baik dikonsumsi bagi penderita gizi buruk dan gizi kurang. Apalagi masa pandemi Covid-19 begini, masyarakat dituntut untuk memiliki upaya meningkatkan ketahanan ekonomi, pangan maupun kesehatan. Apalagi tanaman ini salah satu hasil alam lokal di Kelurahan Ulak Jaya, Sintang, Kalimantan Barat.)*

PENDAHULUAN

Kasus pandemi Covid-19 sudah menginjak 1 tahun 5 bulan berada di indonesia, banyak sekali dampak dari pandemi ini termasuk kalimantan barat. Kelurahan ulak jaya menjadi salah satu kelurahan yang berada di kecamatan sintang, kabupaten sintang, kalimantan barat yang sudah terkena dampak dari pandemi ini. Kelurahan Ulak Jaya memiliki 7 (tujuh) RT. Kepala Keluarga yang ada di Kelurahan Ulak Jaya berjumlah 485 KK, dengan jumlah penduduk sebanyak 1.764 jiwa. Kelurahan Ulak Jaya dapat di kategorikan sebagai Kelurahan



berkembang dan aktif. Pada RT 003 RW 001 Kelurahan Ulak Jaya memiliki jumlah kepala keluarga sebanyak 126 diantaranya laki-laki 160 jiwa dan perempuan 179 jiwa. Jenis usaha perekonomian yang ada di daerah tersebut yaitu abon rebung dan pembuatan kue, jenis usaha perikanan ada keramba, jenis usaha perdagangan ada warung sembako, warung kopi, rumah makan dan toko modern/swalayan. Tingkat minat berwirausaha masyarakat sangat rendah dikarenakan oleh kurangnya pemahaman, informasi, dan keterampilan dalam mengolah hasil alam menjadi produk ekonomi kreatif. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini memberikan pelatihan pembuatan, pengemasan, dan pemasaran produk hasil potensi ekonomi di RT 003/ RW 001 Kelurahan Ulak Jaya yaitu produk olahan mie kelor dan milk tea kelor jahe.

Selama pandemi Covid-19, masyarakat diwilayah sintang memiliki banyak penurunan dalam segi ekonomi dan pola makan. Termasuk warga RT003/RW001 Kelurahan Ulak Jaya yang merupakan sebagian besar pelaku usaha menengah atau usaha rumahan terutama ibu-ibu di daerah tersebut. Jadi sangat diharapkan warga sekitar dapat memanfaatkan dan berinovasi sumber alam yang ada tersedia dan sangat mudah didapatkan tetapi juga mendukung kesehatan di masa pandemi Covid-19. Pelatihan mie kelor dan milk tea kelor jahe juga menjadi salah satu kreatifitas pangan sehat yang diharapkan bisa membantu mendongkrak ekonomi sekaligus menjadi pemenuhan nilai gizi untuk meningkatkan kesehatan masyarakat.

Kegiatan dalam pemberdayaan masyarakat di RT 003/RW 001 Kelurahan Ulak Jaya ini dilakukan dengan sedikit memberikan suatu pelatihan dalam kewirausahaan yang tergantung dan bertumpu pada sumber lokal. Pelatihan Kewirausahaan merupakan suatu upaya penting dalam rangka membentuk dan mencetak sumber daya manusia yang berkualitas. Pelatihan kewirausahaan ini bertujuan agar masyarakat di RT 003/ RW 001 Kelurahan Ulak Jaya ini juga dapat memperoleh suatu pengetahuan, keterampilan, dan sikap dalam mandiri membangun usaha. Kewirausahaan dan inovasi merupakan dua hal yang saling berkaitan dalam proses kreatif perekonomian karena inovasi yaitu fungsi spesifik dalam kewirausahaan yang menciptakan sesuatu yang baru dan digunakan untuk menghasilkan kekayaan. Kegiatan pelatihan ini tidak hanya memberikan bekal kepada masyarakat dalam pembuatan Mie Kelor dan milk tea kelor jahe namun juga memberikan suatu informasi mengenai strategi pemasaran dan tentunya keterampilan dalam produksi untuk menjual. Diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga, masyarakat di RT 003/ RW 001 Kelurahan Ulak Jaya juga termotivasi untuk dapat memanfaatkan hasil alam secara optimal, salah satunya dengan mengolah daun kelor menjadi sebuah produk olahan makanan yang bernilai jual ekonomi yang secara langsung dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat yang baik.

Pada masa sekarang masyarakat sangat menyukai dengan makanan dan minuman yang cepat saji dan sangat praktis tetapi masih dengan kategori sehat, salah satunya adalah mie dan milk tea. mie kelor merupakan suatu bentuk produk olahan adonan tepung yang sudah dicetak dengan alat pembuat mie dan milk tea juga merupakan suatu produk yang digemari anak jaman sekarang dengan bentuk olahannya air susu yang digabungkan dengan teh. Salah satu kelemahan dari dua olahan yaitu kurangnya penambahan komposisi nutrisi yang sehat. Oleh karena itu sangat dibutuhkan inovasi mie dan milk tea dengan penambahan campuran bubuk dari daun kelor yang dimana daun kelor ini didalam mie kita jadikan pewarna mie sehingga nutrisi tetap ada didalam mie tersebut dan milk tea juga kita jadikan serbuk



campuran didalamnya ditambah dengan air jahe. Daun kelor ini juga sudah direkomendasikan oleh kementerian pertanian karena tanaman ini sangat mudah ditanam di cuaca kemarau ataupun cuaca hujan salah satunya Indonesia.

Tapi masih banyak masyarakat Kabupaten Sintang khususnya Kelurahan Ulak Jaya selama ini masih belum memanfaatkan secara maksimal walaupun ada sebagian beberapa warga sudah memiliki dan menanam tanaman kelor tersebut. Daun kelor juga memiliki kandungan penting lainnya seperti kalsium, kalium, zat besi, magnesium, fosfor, seng, serta rendah kalori. Semua senyawa tersebut sangat diperlukan bagi kesehatan tubuh. Daun kelor ini memiliki banyak kandungan kalium dan antioksidan.

	3 kali Potassium Pisang	4 kali Vitamin A Wortel	3 kali Zat Besi Bayam	7 kali Vitamin C Jeruk	4 kali Calcium Susu	2 kali Protein yogurt
Kelor						
	15 kali Potassium Pisang	10 kali Vitamin A Wortel	25 kali Zat Besi Bayam	1/2 kali Vitamin C Jeruk	17 kali Calcium Susu	9 kali Protein yogurt

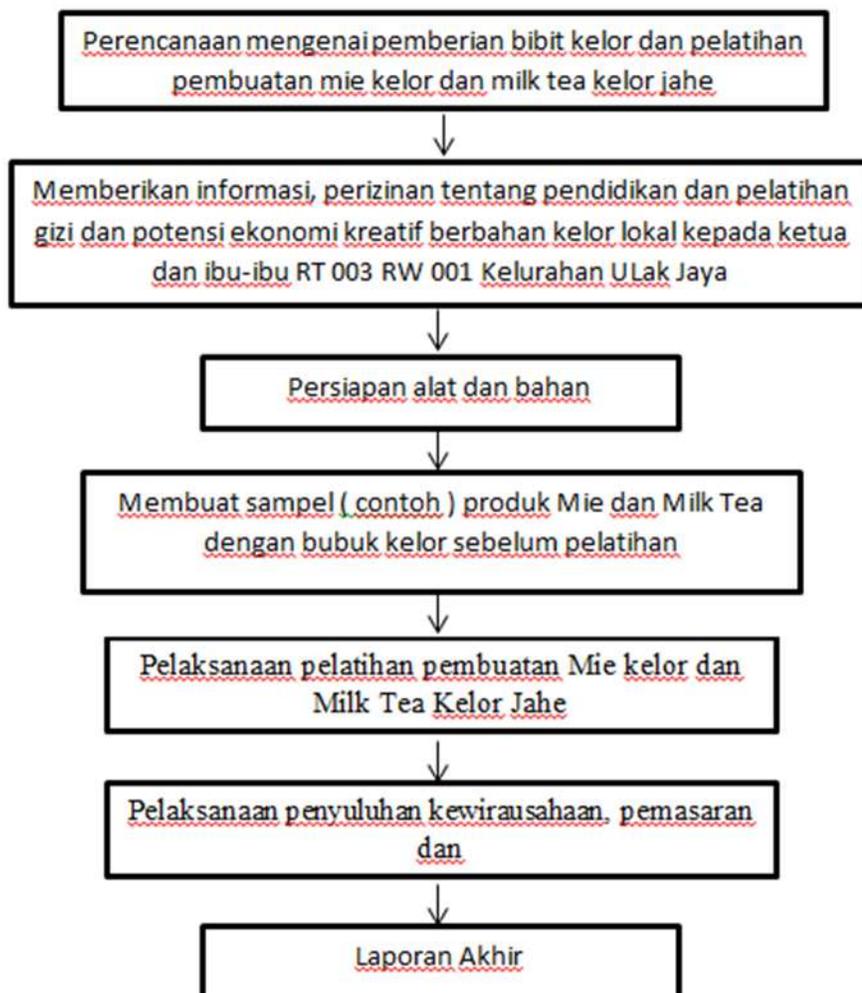
Gambar 1. Hakim Bey, All Thing Moringa, 2010

Karena tinggi dan kayanya kandungan nutrisi dalam daun kelor maka tanaman ini dijuluki sebagai 'the miracle tree' atau pohon ajaib. Daun Kelor kondisi segar (*Moringa oleifera* Lamk) sudah cukup banyak mengandung nilai gizi, sedangkan kandungan nutrisi daun kelor yang kering justru memiliki nilai gizi yang jauh lebih tinggi seperti pada gambar berikut diatas.

Daun kelor memiliki kandungan protein (19-29 persen), serat (16-24 persen), lemak, karbohidrat, mineral, kalsium, magnesium, fosfor, besi, sulfur, asam oksalat, vitamin A, vitamin B (Kolin), vitamin B1 (thiamine), vitamin B2 (riboflavin), vitamin B3, vitamin C dan vitamin E (Kementerian Pertanian, 2019). Mie dan Milk Tea dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk) merupakan suatu inovasi baru dalam usaha ekonomi kreatif pangan sehat bersumber bahan lokal yang diharapkan mampu untuk menambah nilai ekonomi dan nilai gizi nugget yang dihasilkan baik itu rasa, aroma, tekstur didalamnya. Apalagi ini cocok untuk anak-anak zaman sekarang yang suka mencari makanan ataupun minuman yang praktis dibuat.

METODE

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui program Kuliah Kerja Usaha (KKU) ini dilaksanakan di salah satu rumah warga di RT 003/ RW 001 Kelurahan Ulak Jaya. Kegiatan dilakukan selama 1 hari yang dimulai pukul 08.00 hingga 17.00 WIB pada tanggal 12 Agustus 2021. Pelaksanaan kegiatan KKU Pemanfaatan Daun Kelor meliputi penanaman bibit, pelatihan, pengolahan, pengemasan dan pemasaran. Berikut adalah alur kegiatan :



Gambar 2. Alur Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan KKU meliputi teori dan praktek secara langsung dan melalui beberapa tahapan yaitu:

A. Persiapan dan Sosialisasi

Tahap awal pelaksanaan kegiatan ini yaitu menentukan tempat dan perlengkapan yang akan digunakan dalam pembuatan Mie Kelor dan Milk Tea Kelor Jahe. Pendekatan persuasif dilakukan kepada tokoh masyarakat di RT 003/ RW 001 Kelurahan Ulak Jaya dan Sosialisasi diberikan ke masyarakat sekitar tentang produk kreatif hasil olahan daun kelor sehingga masyarakat tertarik untuk mengikuti kegiatan ini.

B. Realisasi Kegiatan

Kegiatan yang dilakukan berupa:

1. Penyediaan peralatan dan perlengkapan pengolahan kelor menjadi Mie kelor dan milk tea kelor jahe
2. Demonstrasi cara pengolahan Mie kelor dan milk tea kelor jahe

Praktek secara langsung pembuatan mie kelor dan milk tea kelor jahe dimulai dari pengolahan daun kelor yang kering diblender sampai halus. Praktek pengolahan daun kelor ini dilakukan secara berkelanjutan melewati setiap tahapannya. Menu pertama yaitu Milk tea



kelor jahe yaitu proses pencampuran air kelor yang sudah direndam dan diendapkan dengan bahan lainnya (susu ultra, air jahe dan es batu) dan menu kedua yaitu proses pencampuran air kelor yang sudah direndam dan diendapkan dengan bahan lainnya (tepung tapioca, tepung terigu, air putih secukupnya, air abu/alkali secukupnya, garam dan telur) setelah semua bahan tercampur dan dirasa cukup kalis, cetak adonan menjadi mie lalu letak ditempat cetakkan yang diinginkan. panaskan tempat kukusan dan lapisi loyang dengan minyak goreng tipis-tipis lalu kukus selama 30-45 menit. Setelah selesai dikukus dinginkan adonan atau dijemur hingga kering. Tahap terakhir yaitu proses pengemasan Mie kelor dan milk tea kelor jahe dalam bentuk kemasan yang sangat menarik.

3. Penyuluhan kewirausahaan

Memberikan sosialisasi dan motivasi untuk masyarakat agar mau menjadi pelaku usaha terutama ibu-ibu PKK karena di daerah RT 003/ RW 001 Kelurahan Ulak Jaya memiliki potensi untuk berwirausaha produk berbahan baku daun kelor.

4. Penyuluhan pemasaran dan pengemasan

Memberikan sosialisasi untuk masyarakat di RT 003/ RW 001 Kelurahan Ulak Jaya akan sangat pentingnya jika mengetahui strategi dan cara pemasaran dalam menjual produk khususnya dengan menggunakan media sosial. Penyediaan kemasan yang menarik untuk menarik minat pelanggan dalam memproduksi produk olahan kreatif daun kelor.

5. Melakukan dokumentasi kegiatan melalui foto dan video.

6. Mempublikasikan hasil kegiatan di jurnal Ar-Ribath.

7. Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi dilakukan dengan melakukan diskusi informal yang komprehensif kepada peserta pelatihan pengelolaan daun kelor menjadi mie kelor dan milk tea kelor jahe. melakukan evaluasi terhadap setiap tahapan dari proses pengolahan daun kelor tersebut untuk mendapatkan informasi mengenai hambatan teknis maupun non teknis dalam pembuatan produk olahan daun kelor ini.

HASIL

A. Praktek pembuatan kreasi pangan sehat mie kelor dan milk tea kelor jahe

Pada praktek cara pembuatan kreasi pangan sehat mie kelor dan milk tea kelor jahe, masyarakat diberikan informasi manfaat nilai gizi yang terkandung dalam mie kelor dan milk tea kelor jahe. Kegiatan ini dimulai dari persiapan alat dan bahan, kemudian dilanjutkan dengan proses pencampuran bahan-bahan, setelah semua bahan tercampur rata dan dirasa cukup, cetak adonan menjadi mie lalu letak ditempat cetakkan yang diinginkan. panaskan tempat kukusan dan lapisi loyang dengan minyak goreng tipis-tipis lalu kukus selama 30-45 menit. Setelah selesai dikukus dinginkan adonan atau dijemur hingga kering.





Gambar 2. Praktek pembuatan kreasi pangan sehat mie kelor dan milk tea kelor jahe

B. Sosialisai kewirausahaan dan pemasaran kreasi pangan sehat berbahan dasar daun kelor

Tahap awal pelatihan ini yaitu dengan memberikan sosialisasi mengenai kewirausahaan khususnya untuk memberikan gambaran akan potensi dan peluang pemasaran produk olahan daun kelor salah satunya yaitu pembuatan mie kelor dan milk tea kelor jahe. Kami juga menginformasikan kepada ibu-ibu yang hadir tentang manfaat dari mie kelor dan milk tea kelor jahe sebagai inovasi pangan bergizi untuk anak-anak yang tidak suka makan sayur dan menjelaskan trend penjualan di masa sekarang ini dengan menggunakan media sosial. Sosialisasi ini dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2020 pukul 08.00 sampai dengan 17.00 WIB.



Gambar 3. Sosialisasi mengenai manfaat kelor, potensi kewirausahaan dan pemasaran produk

C. Praktek pengemasan mie kelor dan milk tea kelor jahe

Pada tahap ini, praktek pengemasan diberikan kepada masyarakat yang mengikuti pelatihan pembuatan mie kelor dan milk tea kelor jahe berupa informasi mengenai pengemasan produk. Pengemasan dianggap penting karena dengan informasi dan praktek secara langsung masyarakat yang ingin memulai usaha mie kelor dan milk tea kelor jahe akan paham tentang cara untuk melindungi produk pangan. Pada kegiatan ini, juga dicontohkan cara mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label dan keterangan-keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan serta nama produk olahan yang akan di jual.



Gambar 4. Label produk dan pengemasan mie kelor dan milk tea kelor jahe

KESIMPULAN

Setelah dilakukan observasi, diskusi dan wawancara secara langsung, masyarakat menilai bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat karena telah memotivasi mereka untuk meningkatkan nilai jual daun kelor dimana selama ini masyarakat banyak yang belum 'familier' dengan olahan daun kelor tersebut. Produk mie kelor dan milk tea kelor jahe dapat menjadi sebuah produk pilhan hasil olahan daun kelor yang dimana produk ini mempunyai keunggulan seperti tahan lama, mudah dibuat, berbahan baku murah dan sangat disukai oleh semua kalangan masyarakat. Pelatihan ini tidak hanya memberikan sebuah informasi pengelolaan daun kelor menjadi mie kelor dan milk tea kelor jahe saja namun juga memberikan pengetahuan tentang cara pengemasan mie kelor dan milk tea kelor jahe sehingga menarik untuk dipasarkan dan dilengkapi strategi pemasarannya

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGE

Terima kasih diucapkan kepada Pemerintah Kelurahan Ulak Jaya dan Universitas Muhammadiyah Pontianak yang telah memfasilitasi dan mendukung kegiatan Kuliah Kerja Usaha ini, serta Lembaga Penerbitan dan Publikasi Ilmiah (LPPI) Universitas Muhammadiyah Pontianak yang telah mendiseminasikan artikel pengabdian ini.



DAFTAR REFERENSI

- [1] Elang, dkk. Laporan Akhir Kuliah Kerja Usaha 2021 Kelompok 8 Kelurahan Ulakjaya Universitas Muhammadiyah Pontianak. Elang, Sintang, Agustus 2021, KKU UMP. 2021.
- [2] Dinkeskalbar.go.id. Dashboard Covid-19 Kalbar. Diakses 30 September 2020 Pontianak dari <https://dinkes.kalbarprov.go.id/covid-19/>
- [3] Hakim Bey. All Things Moringa. The Story of an Amazing Tree of Life. Hakim Bey. 2020. Diakses tanggal 13 September 2020 dari <https://www.mygardenproducts.com/upload/All Things Moringa%20copy.pdf>
- [4] Kasolo, J, N., et all. Ms Analysis and In Vitro Screening of Four Species of Mucuna. Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research (5): 239-243. 2010.
- [5] Kementerian Pertanian. Meningkatkan Daya Tahan Tubuh dengan Daun Kelor : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian, 2019. Diakses tanggal 8 September 2020, <http://www.litbang.pertanian.go.id/tahukah-anda/178/>
- [6] Kristanto, R. H. Kewirausahaan (Entrepreneurship) Pendekatan Manajemen dan Praktik. Yogyakarta: Graha Ilmu. 2009.
- [7] Mendieta-Araica B, et all. Biomass production and chemical composition of Moringa oleifera under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. Agroforest. Syst. 87:81-92. 2013.
- [8] Samsudrajat,S, A. Kumparan.com. Survei Dampak Corona Di Sintang & Melawi Mempengaruhi Pendapatan. News, 3 juli 2020, kumparan.com. Diakses 29 September 2020 dari <https://kumparan.com/agus-s-s/survei-dampak-corona-di-sintang-and-melawi-mempengaruhi-pendapatan-1tjNOPxZtHS>
- [9] Kumparan.com. Pola Makan Sintang & Melawi Menurun Akibat Covid-19. Tekno dan Sains, 5 Juli 2020, kumparan.com. Diakses 29 September 2020 dari <https://kumparan.com/agus-s-s/pola-makan-sintang-and-melawi-menurun-akibat-covid-19-1tk79k9D7gY>
- [10] Syarifah, A., Tezan, R., & Muflihani, Y. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera). Buletin Pertanian Perkotaan, 5 (2), 35-44. 2015.
- [11] WHO. Update on Coronavirus Disease in Indonesia. Di akses 30 September 2020 dari <https://www.who.int/indonesia/news/novel-coronavirus>
- [12] Saleh Hidayat, Protein Biji Kelor Sebagai Bahan Aktif Penjernihan Air. Jurnal Biospecies, Volume 2 No. 2, Juni 2009. diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/229093728.pdf>