

**Pelatihan Pembuatan Biskuit Dari Kelor “Pemanfaatan Moringa” Untuk Menumbuhkan Ekonomi Kreatif Pada Masyarakat Desa Bulukandang Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan
(Studi Kasus Dusun Tegalan Krajan, Dusun Tegalan Kandangan, Dusun Tegalan Bulu, Dan Bulu Krajan)**

Nur Faizzatul Amalia¹, Ali Akbar², Indah Masrurroh³, Sinta Cahyani Putri⁴, Fauzi Rachman Giri⁵

¹Fakultas Agama Islam Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, ²Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, ³Fakultas Bisnis Hukum dan Ilmu Sosial Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, ^{4,5}Fakultas Psikologi dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

Abstract. *Moringa is one of the plants that has a high nutritional content and the leaves can be used as one of the basic ingredients for processing food or drinks. The process of making Moringa biscuits produces Moringa flour which in general, Moringa leaves have not been utilized properly in the community. Moringa flour is the result of filtering dried Moringa leaves. The community service activities that have been carried out aim to provide knowledge to the community about processing Moringa leaves into biscuits. This activity was carried out through the extension method by providing a material related to the introduction of Moringa products and their nutritional value, as well as providing direct training in making Moringa biscuits. The process of processing Moringa biscuits aims to increase public awareness regarding the benefits of Moringa leaves and it can improve the creative economy of the Bulukandang Village community.*

Keywords: *Moringa, Biscuit, Moringa Flour*

1. Pendahuluan

Desa Bulukandang merupakan desa yang berada di kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur dan sebagian besar masyarakatnya bekerja menjadi buruh pabrik. Ada beberapa BUMDES (Badan Usaha Milik Desa) dan UMKM yang dimiliki oleh desa Bulukandang ini. Di desa Bulukandang ini tidak banyak ditemukan sebuah peternakan, tetapi desa ini memiliki Makam Religi yakni Makam Mbah Datuk Baidowi dan Mbah Sholeh. Desa Bulukandang ini juga mempunyai 2 versi cerita yang menjadi awal mula nama Bulukandang yaitu nama desa Bulukandang sendiri diambil dari dua kata Bulu dan Kandang, yang memiliki arti “*Babat Alas*” dalam bahasa Jawa. Serta dahulu kala desa bulukandang memiliki sebuah poho Bulu yang teramat besar dan masyarakat menganggapnya sebagai sebuah pohon keramat.

Tanaman kelor telah di kenal hingga sampai ke mancanegara dan menjadi tumbuhan yg bisa mengatasi kasus gizi. Tanaman kelor (*Moringa Olieferia*) memiliki banyak sekali manfaat, antara lain asal nutrisi, pengobatan alami, & bahan kosmetik. Tanaman kelor dapat diolah menjadi berbagai jenis produk olahan yaitu produk atau aneka makanan dan minuman, obat-obatan dan olahan tepung. Tanaman kelor yang kaya nutrisi perlu dirawat dengan baik agar nutrisi yang dikandungnya tidak terganggu. Saat merawat tanaman kelor, perhatian harus diberikan pada suhu, perawatan, pemanasan, penyimpanan, dan perawatan tanaman itu sendiri. Daun, kulit kayu, biji dan akar tanaman kelor semuanya merupakan sumber nutrisi dan berfungsi sebagai herbal. Tanaman kelor yang terdapat di Desa Bulukandang tidak dirawat dan dimanfaatkan secara optimal. Tanaman kelor sendiri dapat diolah menjadi berbagai produk olahan seperti kue, cookies, teh herbal, nugget bunga, puding, keripik, permen dan yoghurt. Perawatan tanaman kelor yang optimal dapat meningkatkan nilai ekonomi tanaman itu sendiri dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Wijayanti, 2021).

Tanaman kelor memiliki banyak keunggulan. Selain akar kelor dan biji buah kelor, daun kelor mengandung banyak nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Daun kelor mengandung nutrisi yang sangat penting dan dikatakan dapat mencegah berbagai penyakit. Penggunaan daun kelor masih sangat terbatas, bahkan banyak orang yang menganggap daun kelor sebagai tanaman misterius sebagai penghilang

implan dan santet. Daun kelor juga harus dibudidayakan agar masyarakat tidak kehabisan daun kelor (Yasin et al., 2021). Harga eceran tanaman kelor juga belum ada karena masyarakat belum mengolahnya. Daun kelor adalah makanan pokok, dan Anda bisa membuat minuman jeli dari daun kelor dan membuat kue kental menggunakan bubuk daun kelor (Mulia, 2020). Cookies atau biskuit merupakan salah satu jajanan utama yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Konsumsi biskuit ini membawa manfaat bagi produk ini. Biskuit adalah makanan yang tergolong makanan yang dipanggang atau dikeringkan. Biskuit dibuat dari tepung dan bahan tambahan lainnya untuk membentuk resep untuk membuat produk dengan struktur tertentu. Jika penggunaan tepung kelor sebagai bahan dalam tepung kue, warna biskuit akan berubah menjadi hijau muda. Tepung kelor juga mempengaruhi aroma cookies sehingga menimbulkan rasa tidak nyaman yang khas pada daun kering. Rasa pahit pada tepung kelor disebabkan oleh kandungan tanin yang membentuk ikatan silang antara tanin dan protein dan dapat menyebabkan astringency saat dikonsumsi (Kusumawardani et al., 2018). Biskuit merupakan salah satu jajanan yang digemari oleh masyarakat umum. Tidak hanya memasak jenis ini yang tidak sulit, tetapi alat yang digunakan untuk mengolahnya mudah ditangani dan relatif murah, sehingga memulai usaha kue kering tidak membutuhkan modal yang banyak (Miranti et al., 2018).

Tentunya penggunaan daun kelor diharapkan dapat meminimalisir biaya pembuatan kue kering kelor. Oleh karena itu, penggunaan daun kelor merupakan ide bisnis yang bagus untuk memulai sebuah industri kecil dengan biaya yang murah kepada masyarakat. Karena bahan baku biskuit ini adalah daun kelor, maka harganya sangat murah dan mudah didapat, serta bisa didapatkan tanpa sepengetahuan (Izzaty et al., 1967). Lahan bebas yang bila dikelola dengan baik dapat bermanfaat dan berdampak positif sebagai lahan tanaman daun kelor (*Moringa oleifera*). Tanaman ini sangat mudah tumbuh, tidak memerlukan tanah yang berkualitas khusus, dan merupakan tanaman tahunan, sehingga tidak memberatkan masyarakat dalam pengelolannya (Posdaya & Sakti, 2018).

2. Metode

Metode yang digunakan dalam suatu dedikasi terhadap masyarakat tentang pelatihan pembuatan biskuit daun kelor guna menumbuhkan ekonomi kreatif masyarakat desa Bulukandang. Metode ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan meliputi : Identifikasi, WorkShop, Penyuluhan dan Pendampingan. Tempat dan waktu kegiatan dilaksanakannya kegiatan KKN – P integratif yaitu di desa Bulukandang Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan. Metode kegiatan yang digunakan untuk memecahkan masalah tersebut dilakukan dengan beberapa cara yaitu :

1. Mendata para masyarakat dan ibu-ibu PKK yang menjadi sasaran, pelaksanaan dibantu mahasiswa yang sedang KKN didesa tersebut.
2. Penyuluhan workshop Pelatihan Pembuatan Biskuit Daun Kelor
3. Praktek pembuatan biskuit dari daun kelor

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan tahap-tahap sebagai berikut:

1. Menyampaikan materi pelatihan mengenai pemanfaatan daun kelor, pengetahuan peralatan memasak.
2. Demonstrasi dan pelatihan pembuatan produk. Setelah penyampaian materi dan diskusi, pelatihan ini juga diselenggarakan dengan mengadakan pelatihan pembuatan kue kering berbasis kearifan pangan lokal. Peserta pelatihan tidak hanya mengamati, tetapi juga ikut membuat produk sesuai dengan standar resep yang diberikan. Adapun produk yang dibuat adalah biskuit kelor.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan sosialisasi yang dipandu oleh kelompok KKN-P di desa Bulukandang dan mempersiapkan tempat untuk acara yang dapat didukung secara langsung melalui workshop, namun kendala dalam kegiatan workshop ini membuat peserta tidak memahami pentingnya daun kelor. bahwa ada kesulitan. Namun, TIM Panitia workshop tetap semangat dan tekun dalam menyadari pentingnya daun kelor dan inovasi dalam produksi. Dari hasil workshop tersebut, sebanyak 30 orang dilatih membuat biskuit daun kelor di Desa Bulukandang, Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan. Kegiatan ini dimulai dari jam 08.00-12.00 WIB. Ada beberapa penilaian kegiatan, antara lain kolaborasi, keunggulan, dan kekompakan berdasarkan kegiatan yang dilakukan dalam bentuk ceramah, diskusi, tanya jawab, dan pelatihan. Peserta acara dapat mempelajari cara membuat kue kering dengan ekstrak daun kelor. Peserta diklat dapat memahami dan membuat biskuit daun kelor.

Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan workshop pelatihan pembuatan biskuit kelor. Hal ini terlihat dari banyaknya peserta yang mengajukan pertanyaan mengenai langkah-langkah pembuatan biskuit dan pengetahuan bahan. Setelah penyampaian materi, kegiatan selanjutnya yaitu demo memasak/pelatihan

pembuatan biskuit kelor. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok. Pembuatan produk diawasi dan dibimbing oleh kak Desi Utami S.TP selaku pemateri.



Gambar 1. Pembukaan Workshop



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Biskuit Kelor

Tahap Persiapan Kegiatan

Hasil analisa evaluasi awal dari jawaban pertanyaan kepada para ibu-ibu PKK sebelum dilakukan penyuluhan adalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan ibu-ibu tentang tanaman kelor secara umum masih kurang dan belum diketahui bisa dijadikan sebagai biskuit kelor.
2. Pengetahuan ibu-ibu PKK tentang pembuatan produk asal daun kelor berupa tepung kelor menjadi biskuit yang belum pernah dilakukan karena selama ini masyarakat masih belum mengetahui manfaat lainnya dari daun kelor.

Berdasarkan kegiatan yang sudah dilaksanakan, diperoleh satu jenis produk olahan dari daun kelor. Produk tersebut yaitu biskuit daun kelor. Kegiatan workshop dan pelatihan ini dilakukan di Balai Desa Bulukandang.

a. Biskuit Daun Kelor

Tahapan pembuatan tepung kelor adalah pembersihan dan pencucian daun kelor, pengovenan selama 1 malam dalam suhu 65° atau jika di bawah panas sinar matahari sekitar 3 hari. Bahan bahan yang diperlukan yaitu : Tepung Terigu (250 gram), Tepung Kelor (5 gram), Kuning Telur (1 butir), Gula Halus (150 gram), Mentega (150 gram), Susu Bubuk Vanila (7 gram), Chococips (secukupnya). Alat-alat yang digunakan antara lain : Baskom, Sendok, Mangkuk kecil, Cetakan, Roll adonan, Oven. Proses pembuatan biskuit kelor diawali dengan mencampurkan tepung terigu, kuning telur, mentega, gula halus, susu bubuk vanila dan tepung daun kelor kemudian diuleni hingga kalis, kemudian dicetak sesuai keinginan dan ditambahkan topping chococips tersebut, lalu dimasukkan ke dalam oven sekitar 15-20 menit dengan suhu 60 derajat dan biskuit kelor siap disajikan.



Gambar 3. Contoh Produk Hasil Olahan Daun Kelor

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi pelatihan pembuatan biskuit daun kelor dapat disimpulkan bahwa dengan adanya pelatihan tersebut mendapatkan respon yang baik dari peserta yang menghadiri acara. Hal ini terlihat dari tingkat keikutsertaan dan keaktifan serta antusias peserta pada saat pelatihan dilaksanakan. Melalui pelatihan ini diharapkan dapat menumbuhkan dan memiliki keterampilan suatu ide bisnis dengan memanfaatkan tumbuhan daun kelor agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

References

- Izzaty, R. E., Astuti, B., & Cholimah, N. (1967). Pelatihan Pembuatan Aneka Olahan Makanan Berbasis Ampas Kedelai dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Tambahan pada Masyarakat Tanjungsari Kabupaten Sumedang. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Kusumawardani, H. D., Riyanto, S., Setianingsih, I., Puspitasari, C., Juwanto, D., Harfana, C., & Ayuni, P. D. (2018). Kandungan Gizi, Organoleptik, Dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, Dan Pisang). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), 123–138. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v9i2.543>
- Miranti, M. G., Astuti, N., & Handajani, S. (2018). Pembuatan Kue Kering Berbasis Kearifan Lokal Di Kecamatan Brondong-Lamongan (Kajian Respon Pelatihan). *Jurnal ABDI*, 3(2), 102. <https://doi.org/10.26740/ja.v3n2.p102-107>
- Mulia, M. wanda. (2020). Utilization of Moringa Leaves as an Alternative Source of Food Loaded with Nutrition in Making Family Food in Kelurahan Pasir Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah *Pelita Eksakta*, 3(02), 170–175. <http://pelitaeksakta.ppj.unp.ac.id/index.php/pelitaeksakta/article/view/105>
- Posdaya, D. I., & Sakti, B. (2018). *Introduksi teknologi pengolahan daun kelor yang mendukung ekonomi masyarakat di posdaya beringin sakti*. 1(4), 204–213.
- Wijayanti, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Makanan dengan Bahan Hasil Pertanian Masyarakat. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 1(1), 11–19. <https://doi.org/10.36276/jap.v1i1.11>
- Yasin, Z., Meiri Kurniyati, E., & Suprayitno, E. (2021). Pemberdayaan Wanita Di Desa Banjar Timur Gapura Sumenep Melalui Pelatihan Pembuatan Biskuit Ekstrak Daun Kelor Untuk Meminimalisir Resiko Balita Gizi Buruk. *Jurnal Empathy Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 141–145. <https://doi.org/10.37341/jurnalempathy.v0i0.74>