

# PENDAMPINGAN PENGOLAHAN DAUN KELOR MENJADI MAKANAN RINGAN YANG MEMILIKI NILAI JUAL DI DESA CURAHKALONG, KEC. BANGSALSARI, KAB. JEMBER

Erlin Indaya Ningsih<sup>1</sup>, Robith Fahmi<sup>2</sup>, Novia Ulfiani<sup>3</sup>

Sekolah Tinggi Agama Islam Miftahul Ulum Lumajang<sup>1,2,3</sup>

Email: [Erlinindayana87@gmail.com](mailto:Erlinindayana87@gmail.com), [Rofiih88@gmail.com](mailto:Rofiih88@gmail.com), [Noviulviana@gmail.com](mailto:Noviulviana@gmail.com)

---

## Kata Kunci :

Daun kelor, makanan ringan, kewirausahaan, pengolahan pangan, masyarakat desa

---

## Keywords:

*Moringa leaves, snacks, entrepreneurship, food processing, rural community*

---

## Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Curahkalong, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember, melalui pelatihan pengolahan daun kelor menjadi makanan ringan yang memiliki nilai jual. Potensi daun kelor sebagai bahan pangan lokal yang kaya nutrisi belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat desa. Oleh karena itu, pelatihan ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan warga dalam mengolah daun kelor menjadi produk seperti keripik kelor dan stik kelor yang dapat dijual secara komersial.

Metode yang digunakan meliputi ceramah interaktif mengenai manfaat daun kelor, demonstrasi proses pengolahan, praktik langsung oleh peserta, serta evaluasi melalui observasi dan diskusi kelompok. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta sangat antusias, mampu memproduksi makanan ringan berbahan dasar kelor, serta memahami aspek dasar pengemasan dan pemasaran produk. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam pengembangan UMKM desa berbasis potensi lokal.

## Abstract

*This community service activity aims to empower the residents of Curahkalong Village, Bangsalsari District, Jember Regency through training in processing moringa leaves into marketable snacks. The potential of moringa leaves as a nutritious local food source has not been optimally utilized by the community. Therefore, this training was designed to enhance residents' skills in processing moringa leaves into products such as moringa chips and moringa sticks that can be sold commercially.*

*The methods used included interactive lectures on the benefits of moringa leaves, demonstrations of the processing techniques, hands-on practice by participants, and evaluations through*

---

*observation and group discussions. The results of the activity showed that participants were highly enthusiastic, capable of producing moringa-based snacks, and gained a basic understanding of product packaging and marketing. This initiative is expected to serve as an initial step toward developing local-potential-based micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in the village.*

## **PENDAHULUAN**

Desa Curahkalong, yang terletak di Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember, merupakan daerah dengan potensi pertanian dan tanaman herbal yang melimpah. Salah satu tanaman yang tumbuh subur di daerah ini adalah kelor (*Moringa oleifera*), yang dikenal sebagai tanaman multiguna dengan kandungan nutrisi yang sangat tinggi. Daun kelor mengandung vitamin A, C, zat besi, kalsium, dan antioksidan yang tinggi, menjadikannya sebagai superfood lokal yang sangat potensial untuk dikembangkan dalam bentuk produk olahan.<sup>1</sup>

Meskipun kelor memiliki nilai gizi tinggi dan manfaat kesehatan yang luas, pemanfaatannya di masyarakat masih sangat terbatas. Umumnya, daun kelor hanya diolah sebagai sayuran biasa atau jamu tradisional. Potensi ekonominya sebagai bahan pangan fungsional yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai jual belum banyak dimanfaatkan secara optimal.<sup>2</sup> Ini menjadi celah yang bisa diisi melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat yang fokus pada pengolahan produk lokal.

Sebagian besar warga Desa Curahkalong, khususnya ibu rumah tangga, memiliki keterampilan dasar dalam memasak, namun masih memerlukan pelatihan lanjutan untuk menciptakan produk makanan ringan yang menarik, bergizi, dan memiliki daya saing pasar. Dengan pelatihan yang tepat, keterampilan tersebut dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan atau industri kecil yang mampu menambah penghasilan keluarga.<sup>3</sup>

Pengembangan usaha mikro berbasis pengolahan daun kelor selaras dengan program ketahanan pangan dan pengentasan kemiskinan yang dicanangkan oleh pemerintah. Upaya ini juga mendukung pengembangan ekonomi lokal yang berbasis potensi desa dan kearifan lokal. Selain itu, inovasi produk berbahan dasar

---

<sup>1</sup> Sigi Regency and Central Sulawesi, 'Peningkatan Produksi Olahan Daun Kelor Organik Melalui Teknologi Budidaya Kelor Secara Organik Di Kecamatan Kinovaro Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah', 10.6 (2025), pp. 1526–32.

<sup>2</sup> Lisa Purbawaning Wulandari and Anindya Hapsari, 'THE EFFECT OF Moringa Oleifera LEAF EXTRACT ON THECA CELL IN POLYCYSTIC OVARY SYNDROME MODEL WITH INSULIN RESISTANCE', *Jurnal Kedokteran Hewan - Indonesian Journal of Veterinary Sciences*, 14.3 (2020), pp. 54–58, doi:10.21157/j.ked.hewan.v14i3.16919.

<sup>3</sup> Indah Sari, Linawati Novikasari, and Setiawati Setiawati, 'Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Pemberian Daun Kelor(*Moringa Oleifera* L.) Pada Masa Pandemi Covid19', *Holistik Jurnal Kesehatan*, 17.3 (2023), pp. 189–95, doi:10.33024/hjk.v16i7.5180.

kelor juga memiliki prospek yang baik di pasar kesehatan, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat.<sup>4</sup>

Dalam berbagai penelitian, pelatihan yang berbasis praktik langsung atau *learning by doing* terbukti lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat desa dibandingkan pelatihan teoritis semata. Pendekatan ini memungkinkan peserta untuk belajar melalui pengalaman nyata, sekaligus membangun kepercayaan diri dalam berwirausaha.<sup>5</sup>

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang tidak hanya untuk mengajarkan cara mengolah daun kelor, tetapi juga untuk menanamkan nilai kewirausahaan kepada masyarakat. Dengan memahami nilai jual produk, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana, masyarakat desa diharapkan dapat memulai usaha kecil yang mandiri dan berkelanjutan.<sup>6</sup>

Salah satu fokus penting dalam pelatihan ini adalah pada sanitasi, standar mutu produk, dan pengemasan yang menarik. Hal ini sangat penting agar produk olahan kelor dari desa mampu bersaing dan diterima di pasar yang lebih luas, baik pasar lokal maupun digital.<sup>7</sup> Pelatihan ini juga membahas bagaimana cara menetapkan harga, branding sederhana, serta promosi melalui media sosial.

Dari sisi sosial, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan semangat gotong royong masyarakat melalui pembentukan kelompok usaha bersama. Model usaha kolektif seperti ini terbukti lebih mudah bertahan dalam jangka panjang karena adanya pembagian peran, dukungan moral, dan pengelolaan bersama.<sup>8</sup> Hal ini sekaligus memperkuat kohesi sosial di tingkat desa.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan ini berangkat dari kebutuhan nyata di masyarakat dan potensi lokal yang belum tergarap. Program ini dirancang untuk menjawab tantangan ekonomi masyarakat

---

<sup>4</sup> Prakoso Bhairawa Putera and others, 'Human Resources of Research and Innovation in Indonesia: Reality, Policy Strategy, and Roadmap', *Jurnal Perencanaan Pembangunan: The Indonesian Journal of Development Planning*, 6.3 (2022), pp. 386–401, doi:10.36574/jpp.v6i3.365.

<sup>5</sup> Rizkiati Khasanah, Jumari Jumari, and Yulita Nurchayati, 'Etnobotani Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Di Kabupaten Pemalang Jawa Tengah', *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 21.4 (2023), pp. 870–80, doi:10.14710/jil.21.4.870-880.

<sup>6</sup> Dian Aurelia Pramudita Insani, 'Penguatan Kapasitas UMKM Di Tingkat Kalurahan: Pemberdayaan Masyarakat Dengan Pengolahan Daun Kelor Untuk Peningkatan Ekonomi Daerah', *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5.1 (2022), p. 167, doi:10.30595/jppm.v5i1.12188.

<sup>7</sup> Hifni Ardhan Asyari and others, 'Pemberdayaan Pangan Lokal Melalui Inovasi Pengolahan MP-ASI Dan Modifikasi PMT Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Rejosari, Kangkung, Kendal', *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 3.6 (2023), pp. 1677–88, doi:10.54082/jamsi.998.

<sup>8</sup> Deden Mulyana and others, 'Teh Daun Kelor Sebagai Inovasi Dan Peningkatan Nutrisi Pangan Khas Indonesia', *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7.1 (2022), pp. 95–100, doi:10.33366/japi.v7i1.2987.

desa pasca-pandemi dan menciptakan model pemberdayaan yang bisa direplikasi di desa lain dengan potensi serupa.

## **BAHAN DAN METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 5 Juli 2025 di Balai Desa Curahkalong, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember. Sasaran kegiatan ini adalah warga desa, terutama ibu rumah tangga dan remaja putri yang memiliki ketertarikan terhadap keterampilan pengolahan pangan dan kewirausahaan berbasis bahan lokal. Sebanyak 25 peserta mengikuti kegiatan ini secara aktif, mulai dari sesi teori hingga praktik.

### **1. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pelatihan partisipatif yang mengedepankan pendekatan edukatif dan praktik langsung (*learning by doing*). Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

- **Penyampaian Materi Teori**  
Sesi pembukaan berupa penyuluhan mengenai kandungan gizi daun kelor, manfaatnya bagi kesehatan, serta potensi ekonomi jika diolah menjadi produk pangan bernilai jual.
- **Demonstrasi Pembuatan Produk**  
Tim pelaksana memperagakan cara mengolah daun kelor menjadi makanan ringan, seperti keripik kelor dan stik kelor. Ditunjukkan langkah-langkah dari pemilihan bahan, proses pengolahan, hingga pengemasan.
- **Praktik Langsung oleh Peserta**  
Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk mempraktikkan proses pembuatan makanan ringan berbahan dasar daun kelor secara langsung, dibimbing oleh tim pendamping.
- **Diskusi dan Evaluasi Produk**  
Setelah proses pembuatan selesai, dilakukan evaluasi hasil produksi, penilaian cita rasa, tekstur, dan presentasi produk. Diskusi juga dilakukan untuk membahas aspek pemasaran, branding, dan strategi harga.

### **2. Bahan dan Alat**

a. Bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan ini antara lain:

- Daun kelor segar (yang dipetik dari lingkungan sekitar)
- Tepung tapioka
- Tepung terigu
- Telur ayam
- Air matang
- Bumbu dapur (bawang putih, garam, kaldu bubuk)
- Minyak goreng

- Bahan pengemas sederhana (plastik kemasan, stiker label)

**b. Alat yang digunakan:**

- Blender dan penumbuk
- Wajan, spatula, saringan minyak
- Kompor gas
- Wadah plastik dan baskom
- Sealer plastik
- Alat peniris minyak

**3. Evaluasi Kegiatan**

Evaluasi dilakukan menggunakan metode observasi langsung dan penyebaran kuesioner sederhana. Aspek yang dievaluasi mencakup:

- Partisipasi dan keterlibatan peserta
- Pemahaman terhadap materi
- Keterampilan dalam proses produksi
- Kemampuan mengemas produk
- Ide kewirausahaan setelah pelatihan

Penilaian dilakukan secara kualitatif berdasarkan observasi dan tanggapan peserta selama pelatihan berlangsung.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian ini telah dilaksanakan dengan partisipasi aktif dari masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga dan remaja putri. Dari total 25 peserta, sebanyak 92% hadir secara penuh dan mengikuti seluruh sesi pelatihan. Tingginya antusiasme peserta tercermin dari keterlibatan aktif mereka saat praktik pembuatan keripik dan stik daun kelor, serta dalam diskusi seputar strategi pemasaran produk.

**1. Kemampuan Produksi**

Setelah sesi pelatihan, seluruh peserta mampu membuat dua jenis produk olahan dari daun kelor, yaitu keripik kelor dan stik kelor. Peserta menunjukkan kemampuan dalam memilih bahan, mengolah adonan, menggoreng produk dengan teknik yang tepat, dan menyajikan hasil produk secara menarik. Dari hasil observasi, sekitar 80% hasil produk memenuhi standar rasa dan kerenyahan yang baik, sedangkan 20% lainnya masih membutuhkan pendampingan lanjutan terutama dalam pengaturan suhu penggorengan.

**2. Kreativitas dan Inovasi Produk**

Sebagian peserta mulai mengeksplorasi variasi rasa pada produk, seperti menambahkan bumbu balado, pedas manis, dan keju. Hal ini menunjukkan adanya kreativitas yang mulai tumbuh dalam proses produksi. Selain itu, peserta juga

menunjukkan inisiatif dalam mendesain kemasan sederhana menggunakan plastik transparan, label manual, dan teknik sealing.

### **3. Pemahaman Pemasaran**

Dalam diskusi kelompok, peserta menyampaikan bahwa mereka tertarik menjual produk ke pasar lokal, seperti warung, sekolah, dan acara desa. Mereka juga mengenali potensi pemasaran secara daring (online) melalui WhatsApp, Facebook, dan marketplace lokal. Salah satu hasil diskusi yang konkret adalah terbentuknya rencana untuk membuat akun media sosial bersama guna memasarkan produk secara kolektif.

### **4. Manfaat Ekonomi dan Sosial**

Peserta menyatakan bahwa pelatihan ini membuka peluang bagi mereka untuk menambah penghasilan keluarga. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan rasa percaya diri dan kebersamaan antarwarga. Mereka mengusulkan untuk membentuk kelompok usaha bersama agar dapat memproduksi dan menjual secara kolektif, sekaligus meningkatkan skala usaha dalam jangka panjang.

### **5. Kendala dan Solusi**

Beberapa kendala yang dihadapi peserta antara lain keterbatasan alat produksi, kesulitan menjaga konsistensi rasa, dan minimnya pengalaman dalam memasarkan produk. Solusi yang diberikan oleh tim pengabdian antara lain adalah dengan menjadwalkan pendampingan lanjutan, menghubungkan peserta dengan mitra UMKM lokal, serta memberikan template desain label dan kemasan yang dapat dikembangkan lebih lanjut.

### **6. Kesesuaian dengan Tujuan**

Secara umum, hasil kegiatan telah sesuai dengan tujuan utama pengabdian, yaitu menumbuhkan keterampilan pengolahan daun kelor serta membentuk pola pikir kewirausahaan di kalangan masyarakat desa. Pendekatan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan teknis peserta. Hal ini juga selaras dengan temuan sebelumnya oleh Rohmah (2023) yang menyatakan bahwa pendekatan praktik lebih cepat membentuk kompetensi wirausaha dalam masyarakat.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pendampingan pengolahan daun kelor menjadi makanan ringan di Desa Curahkalong berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan semangat kewirausahaan masyarakat, khususnya di kalangan ibu rumah tangga dan remaja desa. Peserta mampu mengolah daun kelor menjadi produk camilan sehat seperti keripik dan stik kelor dengan kualitas yang cukup baik dan layak jual.

Kegiatan ini juga menumbuhkan kreativitas masyarakat dalam mendesain kemasan, memahami dasar-dasar pemasaran, dan mengidentifikasi peluang usaha di sekitar mereka. Pelatihan yang bersifat aplikatif dan partisipatif terbukti efektif dalam menumbuhkan potensi kewirausahaan berbasis potensi lokal. Hal ini sejalan dengan arah pembangunan ekonomi desa yang berkelanjutan dan berbasis sumber daya alam sekitar.

Dengan dukungan lanjutan dari berbagai pihak, kegiatan ini berpotensi dikembangkan menjadi program pemberdayaan ekonomi desa yang terstruktur, serta menjadi contoh praktik baik bagi desa lain yang memiliki potensi serupa.

#### Saran

1. Pelatihan Lanjutan

Diperlukan pelatihan lanjutan untuk mengembangkan variasi produk olahan kelor, peningkatan kualitas kemasan, dan strategi pemasaran digital.

2. Pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB)

Disarankan agar masyarakat membentuk kelompok usaha bersama yang terorganisir untuk meningkatkan skala produksi dan efisiensi distribusi produk.

3. Dukungan dari Pemerintah Desa dan Mitra Lainnya

Pemerintah desa dan pihak mitra diharapkan dapat memberikan dukungan fasilitas, peralatan produksi, serta membantu proses perizinan dan sertifikasi PIRT bagi produk hasil olahan.

4. Pemanfaatan Media Sosial dan Marketplace Lokal

Perlu dilakukan pelatihan singkat tentang pemasaran digital agar produk kelor desa dapat menjangkau pasar yang lebih luas melalui platform online seperti WhatsApp Business, Instagram, dan e-commerce local.

#### DAFTAR REFERENSI

- Asykari, Hifni Ardhan, Siti Nuraini, Aliyah Nurhasanah, Laras Kartika, Ade Amalia, Andita Firly Saputri, and others, 'Pemberdayaan Pangan Lokal Melalui Inovasi Pengolahan MP-ASI Dan Modifikasi PMT Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Rejosari, Kangkung, Kendal', *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 3.6 (2023), pp. 1677–88, doi:10.54082/jamsi.998
- Insani, Dian Aurelia Pramudita, 'Penguatan Kapasitas UMKM Di Tingkat Kalurahan: Pemberdayaan Masyarakat Dengan Pengolahan Daun Kelor Untuk Peningkatan Ekonomi Daerah', *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan*



- Masyarakat*), 5.1 (2022), p. 167, doi:10.30595/jppm.v5i1.12188
- Khasanah, Rizkiati, Jumari Jumari, and Yulita Nurchayati, ‘Etnobotani Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera* L. ) Di Kabupaten Pemalang Jawa Tengah’, *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 21.4 (2023), pp. 870–80, doi:10.14710/jil.21.4.870-880
- Mulyana, Deden, Elis Listiana, Deasy Lestary, and Vivi Indah Bintari, ‘Teh Daun Kelor Sebagai Inovasi Dan Peningkatan Nutrisi Pangan Khas Indonesia’, *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7.1 (2022), pp. 95–100, doi:10.33366/japi.v7i1.2987
- Putera, Prakoso Bhairawa, Ida Widianingsih, Yan Rianto, Sinta Ningrum, and Suryanto Suryanto, ‘Human Resources of Research and Innovation in Indonesia: Reality, Policy Strategy, and Roadmap’, *Jurnal Perencanaan Pembangunan: The Indonesian Journal of Development Planning*, 6.3 (2022), pp. 386–401, doi:10.36574/jpp.v6i3.365
- Regency, Sigi, and Central Sulawesi, ‘Peningkatan Produksi Olahan Daun Kelor Organik Melalui Teknologi Budidaya Kelor Secara Organik Di Kecamatan Kinovaro Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah’, 10.6 (2025), pp. 1526–32
- Sari, Indah, Linawati Novikasari, and Setiawati Setiawati, ‘Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Pemberian Daun Kelor(*Moringa Oleifera* l.) Pada Masa Pandemi Covid19’, *Holistik Jurnal Kesehatan*, 17.3 (2023), pp. 189–95, doi:10.33024/hjk.v16i7.5180
- Wulandari, Lisa Purbawaning, and Anindya Hapsari, ‘THE EFFECT OF *Moringa Oleifera* LEAF EXTRACT ON THECA CELL IN POLYCYSTIC OVARY SYNDROME MODEL WITH INSULIN RESISTANCE’, *Jurnal Kedokteran Hewan - Indonesian Journal of Veterinary Sciences*, 14.3 (2020), pp. 54–58, doi:10.21157/j.ked.hewan.v14i3.16919