

PKM Aneka Olahan Kelor (*Moringa Oleifera*) Di Kelompok Toga Surtri'as Panbar Bantul

Titiek Widyastuti^{1*}, Eni Istiyanti², Sukuriyati Susilo Dewi³

¹Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

² Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

³ Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55183

Telp, : +62 274 387656

E-mail : titiekw@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.34.284

Abstrak

Dusun Gluntung Kidul, Kelurahan Caturharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY merupakan suatu wilayah yang subur dan masih terdapat banyak pekarangan. Kelompok TOGA Surtri'as Panbar Bantul yang berlokasi di Dusun Gluntung Kidul, telah rutin membudidayakan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) di pekarangan. Beberapa TOGA yang ada sudah dimanfaatkan untuk pengobatan keluarga maupun dijadikan makanan olahan. Kelompok TOGA Surtri'as Panbar juga sudah merintis usaha yang mengarah ke ekonomi produktif berupa penjualan makanan berbahan baku TOGA menggunakan angkringan yang berlokasi di pekarangan. Rintisan yang sudah ada ini ingin dikembangkan. Permasalahan yang dihadapi adalah masih terbatasnya olahan berbahan baku TOGA, pengelolaan usaha masih perlu ditingkatkan, serta masih memerlukan bantuan peralatan produksi. Kegiatan PKM meliputi: Pelatihan dan praktik Olahan Kelor (Nugget Kelor, Omelet Kelor, dan Sayur Kelor), Penyuluhan Manajemen Usaha, Bantuan seperangkat alat olahan Kelor. Metode yang digunakan yaitu: FGD, pelatihan dan praktek, Monev, dan Publikasi. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk menambah variasi menu makanan berupa olahan Kelor pada Angkringan TOGA dan meningkatkan manajemen usaha. Hasil PKM dapat disimpulkan bahwa kegiatan berjalan lancar, dengan hasil sesuai yang diharapkan yaitu mitra bisa membuat Olahan Kelor dengan kualitas yang baik, penyuluhan manajemen usaha bisa dipahami, alat yang diperbantukan sudah dipakai dan diinventarisir.

Kata Kunci: Olahan Kelor, TOGA, Surtri'as Panbar

Pendahuluan

Salah satu manfaat dari tumbuhan adalah sebagai bahan pengobatan herbal. Tumbuhan yang digunakan untuk pengobatan herbal sering disebut dengan Tanaman Obat. Masyarakat banyak memanfaatkan Tanaman Obat sebagai bahan ramuan untuk pertolongan pertama. Sekarang Tanaman Obat juga sudah dimanfaatkan sebagai bahan baku obat modern, jamu, dan obat tradisional (Widyastuti, 2012). Kebutuhan Tanaman Obat cukup tinggi terutama untuk pelayanan Kesehatan Tradisional yaitu sebagai bahan baku obat herbal, namun belum banyak masyarakat yang menyediakan lahan untuk membudidayakan Tanaman Obat (B2P2TOOT, 2015). Salah satu lahan yang bisa dimanfaatkan untuk budidaya aneka TOGA (Tanaman Obat Keluarga) adalah pekarangan yang banyak dijumpai di daerah pedesaan.

Tanaman Kelor banyak dijumpai di pekarangan tetapi pemanfaatannya belum maksimal. Kelor dikenal sebagai salah satu tanaman obat yang kaya nutrisi, mengandung tonik yang tinggi, serta bermanfaat untuk detoksifikasi dan sebagai antioksidan (Fuaddah, 2019). Tepung daun kelor mengandung kadar air 6.64%, kadar abu 11.67%, kadar lemak 6.74%, kadar protein 23.37%, serat kasar 3.67%, karbohidrat 51.59%, kalori 342.31 kkal/kg, zat besi (Fe) 177.74 ppm, kalsium (Ca) 16350.58 ppm, natrium (Na) 1206.54 ppm dan fosfor (P₂O₅) sebesar 290.65 mg/100gr (Kurniawati dkk, 2018). Konsumsi Kelor dapat dilakukan melalui berbagai sajian, diantaranya dalam bentuk sayuran, makanan, produk farmasi, sediaan berupa tepung. Agar nutrisi dalam Kelor tidak rusak maka proses pengolahan Kelor membutuhkan teknologi yang tepat (Aminah dkk, 2015).

Setiap Tanaman Obat mempunyai efek khasiat yang berbeda, pemakaian yang salah dapat berakibat fatal (Muhlisah, 2012). Perkembangan Tanaman Obat di Indonesia cukup bagus, tetapi

kebanyakan masih terbatas pemanfaatannya dikonsumsi dalam bentuk segar. Oleh karena itu masih perlu dikembangkan teknologi pengolahan agar Tanaman Obat bisa dimanfaatkan secara maksimal. Penanganan pasca panen dan pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah Tanaman Obat (Tjahjohutomo, 2010).

Kelompok TOGA Surtri'as Panbar (Surya Putri 'Aisyiyah Pandak Barat) Bantul di Dusun Gluntung Kidul, Kelurahan Caturharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY, dipilih sebagai mitra sasaran dikarenakan sudah merintis usaha yang mengarah ke ekonomi produktif berupa penjualan makanan berbahan baku TOGA menggunakan angkringan yang berlokasi di pekarangan. Kondisi tanah dusun Gluntung Kidul subur dan masih terdapat pekarangan luas, sehingga potensial untuk budidaya tanaman obat keluarga (TOGA). Kelompok TOGA Surtri'as Panbar Bantul telah rutin membudidayakan TOGA, diantaranya Kelor. Beberapa TOGA yang ada sudah dimanfaatkan untuk pengobatan keluarga maupun dijadikan makanan olahan dan dijual di Angkringan TOGA yang berada di pekarangan. Rintisan yang sudah ada ini ingin dikembangkan. Dari hasil survey dan wawancara dengan mitra, dapat diketahui bahwa mitra mempunyai keinginan dan permasalahan yang ingin dikembangkan terkait kuliner TOGA yaitu menambah variasi menu pada Angkringan TOGA dan perbaikan manajemen usaha. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan pengabdian masyarakat PKM ANEKA OLAHAN KELOR (*Moringa oleifera*) DI KELOMPOK TOGA SURTRI'AS PANBAR BANTUL.

Kegiatan PKM ini bertujuan untuk menambah variasi menu makanan berupa olahan Kelor pada Angkringan TOGA dan meningkatkan manajemen usaha. Atas dasar kesepakatan dengan Mitra dan melihat potensi wilayah, maka pada PKM ini ditawarkan berbagai kegiatan sebagai solusi yaitu: 1) Pembuatan aneka Olahan Kelor berupa Nugget Kelor, Omelet Kelor, Sayur Kelor; 2) Penyuluhan Manajemen Usaha; 3) Penguatan teknologi melalui bantuan peralatan Olahan Kelor. Olahan Kelor menjadi prioritas produk masakan karena tanaman Kelor terdapat cukup banyak di pekarangan. Selain itu tanaman ini juga dikenal sebagai TOGA yang banyak khasiatnya bagi tubuh. Cara pengolahannya cukup mudah dan bisa dilakukan oleh semua anggota Kelompok TOGA Surtri'as Panbar Bantul yang bervariasi tingkat pendidikannya. Penyuluhan Manajemen Usaha dilakukan karena manajemen yang ditangani dengan baik merupakan salah satu jaminan keberlanjutan usaha. Kelompok TOGA Surtri'as Panbar Bantul sudah melakukan pengelolaan usaha dalam menjalankan usaha kuliner yang baru dirintisnya tetapi belum optimal. Penguatan teknologi dilakukan karena jenis makanan yang tersaji di angkringan TOGA masih belum banyak macamnya, hal ini antara lain karena terkendala keterbatasan alat produksi. Oleh karena itu melalui PKM ini akan diberikan bantuan peralatan Olahan Kelor.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan yaitu *Focus Group Discussion* (FGD), pelatihan dan praktek, penyuluhan (ceramah dan diskusi), penguatan teknologi, dan monev yang dilakukan secara bertahap. FGD untuk sosialisasi, diskusi, identifikasi permasalahan, sehingga bisa direncanakan kegiatan yang sesuai guna mengatasi permasalahan yang dihadapi. Pelatihan dan praktek olahan Kelor meliputi Omelet Kelor (*Moringa Omelette*), Nugget Kelor (*Moringa Nugget*), Sayur Kelor (*Moringa vegetable*). Penyuluhan berupa ceramah dan diskusi (Manajemen Usaha). Penguatan teknologi berupa bantuan seperangkat alat Olahan Kelor. Monev dilakukan untuk mengawal keberhasilan dan keberlanjutan program, meliputi *pretest* dan *posttest* terkait materi kegiatan, survei terkait pelaksanaan kegiatan, dan Kemampuan Mitra membuat olahan kelor.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan PKM ANEKA OLAHAN KELOR (*Moringa oleifera*) DI KELOMPOK TOGA SURTRI'AS PANBAR BANTUL meliputi tiga tahap, yaitu: 1). Persiapan (Rapat koordinasi), 2). Kegiatan PKM (Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor, Penyuluhan Manajemen Usaha, Penguatan Teknologi), 3). Monitoring dan Evaluasi.

**Tabel 1. Pelaksanaan PKM ANEKA OLAHAN KELOR (*Moringa oleifera*)
DI KELOMPOK TOGA SURTRI'AS PANBAR BANTUL**

No	Kegiatan
1	Persiapan (Rapat koordinasi)
2	Kegiatan PKM, meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor meliputi Nugget Kelor (<i>Moringa Nugget</i>), Omelet Kelor, (<i>Moringa Omelette</i>), Sayur Kelor (<i>Moringa Vegetable</i>). - Penyuluhan Manajemen Usaha (Pengertian Manajemen, Fungsi Manajemen Dalam Satu Usaha, Kiat-kiat Manajemen Usaha Kecil) - Penguatan teknologi berupa Bantuan seperangkat alat Olahan Kelor
3	Monitoring dan Evaluasi <ul style="list-style-type: none"> - Pre Test dan Post Test terkait materi pelatihan - Survey terkait pelaksanaan kegiatan - Kemampuan Mitra membuat Olahan Kelor

Dalam rangka persiapan pelaksanaan PKM dilakukan beberapa kali rapat koordinasi, baik koordinasi Tim PKM maupun koordinasi Tim PKM dengan Mitra. Rapat koordinasi dimaksudkan guna persiapan pelaksanaan kegiatan agar semuanya berjalan lancar.



Gambar 1. Rapat Koordinasi

**Tabel 2. Kegiatan PKM ANEKA OLAHAN KELOR (*Moringa oleifera*)
DI KELOMPOK TOGA SURTRI'AS PANBAR BANTUL**

No	Permasalahan	Rencana Kegiatan	Realisasi Kegiatan
1	Produk olahan TOGA masih terbatas jenisnya	Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor	Pelatihan dan praktek Olahan Kelor: Nugget Kelor (<i>Moringa Nugget</i>), Omelet Kelor, (<i>Moringa Omelette</i>), Sayur Kelor (<i>Moringa Vegetable</i>)
2	Pengelolaan usaha masih perlu ditingkatkan	Penyuluhan tentang Manajemen Usaha berupa Ceramah dan Diskusi	Materi Manajemen berisi: Pengertian Manajemen, Fungsi Manajemen Dalam Satu Usaha, Kiat-kiat Manajemen Usaha Kecil
3	Masih dibutuhkan peningkatan peralatan produksi	Bantuan peralatan produksi berupa seperangkat alat Olahan Kelor	Bantuan peralatan produksi berupa seperangkat alat Olahan Kelor

- Mitra antusias mengikuti pelatihan dan praktek olahan Kelor, semua anggota terlibat dalam kegiatan praktek. Hasil kegiatan pelatihan dan praktek olahan Kelor berupa Nugget Kelor,

Omelet Kelor, Sayur Kelor. Agar dapat lebih meningkatkan usaha kulinernya, maka juga diberikan Penyuluhan Manajemen Usaha yaitu tentang Pengertian Manajemen, Fungsi Manajemen Dalam Satu Usaha, Kiat-kiat Manajemen Usaha Kecil. Selain itu juga diberikan bantuan peralatan guna mendukung kegiatan, berupa seperangkat alat Olahan Kelor.



Gambar 2. Pelaksanaan Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor



Gambar 3. Hasil Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor



Gambar 4. Pelaksanaan Penyuluhan "Manajemen Usaha"



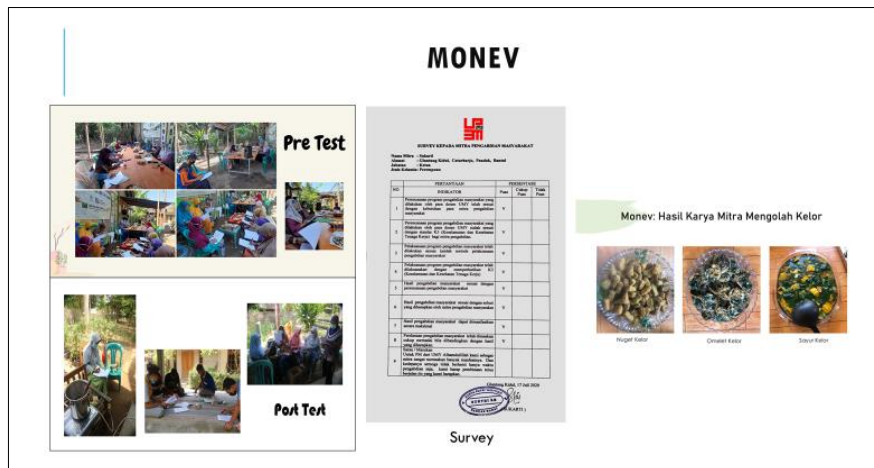
Gambar 5. Bantuan Seperangkat Alat Olahan Kelor

Monev dilakukan untuk mengawal keberhasilan dan keberlanjutan program, meliputi *pretest* dan *posttest* terkait materi pelatihan, survei terkait pelaksanaan kegiatan, dan kemampuan Mitra membuat olahan kelor. Dari hasil analisis diketahui bahwa tingkat pemahaman Mitra terhadap materi pelatihan mengalami peningkatan dari sebelum adanya pelatihan dan sesudah diadakan pelatihan (hasil *pretest* tingkat pemahaman masih 42,4 dan pada *posttest* tingkat pemahaman menjadi 86,6). Hasil survei menunjukkan bahwa Mitra amat puas terhadap kegiatan PKM. Kemampuan Mitra mempraktekkan tiga macam olahan kelor yaitu nugget kelor (*Moringa Nugget*), omelet kelor, (*Moringa Omelette*), sayur kelor (*Moringa Vegetable*) dengan kualitas yang baik

Tabel 3. Monev PKM ANEKA OLAHAN KELOR (*Moringa oleifera*)

DI KELOMPOK TOGA SURTRI'AS PANBAR BANTUL

No	Tahap Evaluasi	Kriteria/Tolok Ukur	Penilaian keberhasilan
1	<i>Pretest</i> dan <i>posttest</i> terhadap materi pelatihan yang diberikan	Seberapa banyak materi pelatihan bisa diserap oleh peserta	Adanya peningkatan pemahaman materi pelatihan dimana hasil <i>pretest</i> tingkat pemahaman masih 42,4 dan pada <i>posttest</i> tingkat pemahaman menjadi 86,6
2	Survei Pelaksanaan Kegiatan	Jawaban dari kuesioner survei tentang Pelaksanaan Kegiatan	Puas, dirasakan banyak manfaatnya
3	Penilaian terhadap peserta atas hasil praktek: Ketrampilannya membuat Olahan Kelor	Seberapa tingkat keberhasilan peserta dalam mengolah kelor	Peserta mampu mengolah tiga jenis masakan Kelor, yaitu Nugget Kelor (<i>Moringa Nugget</i>), Omelet Kelor, (<i>Moringa Omelette</i>), Sayur Kelor (<i>Moringa Vegetable</i>) dengan kualitas baik



Gambar 6. Aneka kegiatan Monev

Simpulan

Kegiatan berjalan lancar dengan hasil sesuai yang diharapkan dan mitra merasa puas terhadap pelaksanaan kegiatan. Ada peningkatan pemahaman materi pelatihan dimana hasil *pretest* tingkat pemahaman masih 42,4 dan pada *posttest* tingkat pemahaman menjadi 86,6. Mitra bisa membuat aneka olahan kelor yaitu nugget kelor (*Moringa Nugget*), omelet kelor, (*Moringa Omelette*), sayur kelor (*Moringa Vegetable*) dengan kualitas yang baik. Penyuluhan manajemen usaha yang berisi pengertian manajemen, fungsi manajemen dalam satu usaha, kiat-kiat manajemen usaha kecil, bisa dipahami. Alat yang diperbantukan berupa seperangkat alat olahan kelor sudah dipakai dan diinventarisir.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian, Publikasi, dan Pengabdian (LP3M) Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) yang telah membiayai kegiatan PKM ini melalui Surat Penetapan Kepala LP3M UMY dengan nomor: 031/PEN-LP3M/I/2020 tentang Penerima Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Program Peningkatan Tri Dharma Perguruan Tinggi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta tahun 2019/2020

Daftar Pustaka

- Aminah, S., T. Ramdhan, M. Yanis, 2015. Kandungan Nutrisi Dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk*). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta. Buletin Pertanian Perkotaan, 5(2).
- B2P2TOOT, 2015. Pedoman Budidaya, Panen dan Pascapanen Tanaman Obat. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Balitbangkes Kemenkes RI. Karanganyar.
- Fuaddah, M. N., 2019. Benarkah Sesendok Daun Kelor Setara Seporsi Sayuran? Apa Saja Manfaatnya Bagi Kesehatan. Bali.tribunnews.com 7 September 2019
- Kurniawati, I., Fitriyya, Wijayanti, 2018. Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. Prosiding Seminar Nasional Unimus (Volume 1, 2018): 238-243
- Muhlisah, F., 2012. Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tjahjohutomo, R., 2010. Tanaman Obat. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jakarta
- Widyastuti, T., 2012. Budidaya Pertanian Dalam Perspektif Al Qur'an. LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.