



## KREASI OLAHAN KRIPIK DAUN KELOR

### CREATION OF PROCESSED MORINGA LEAF CRIPS

Marwana<sup>1</sup>, Rukhayati<sup>2</sup>, Budimah<sup>3</sup>

1. Universitas Muhammadiyah Palu, Indonesia. E-mail: [wanamarwana80@gmail.com](mailto:wanmarwana80@gmail.com)

2. Universitas Muhammadiyah Palu, Indonesia. Email : [rukhayatiumar@gmail.com](mailto:rukhayatiumar@gmail.com)

#### ARTICLE INFO

##### Keywords:

processed chips;

Moringa leaves;

#### ABSTRACT

*Moringa leaves can be processed into chips which have added value and are economical. However, consumption of Moringa leaves is low due to poor processing technology, low economic value, and the image as poor people's food. This service activity aims to increase the added value of Moringa leaf products by processing them into long-lasting chips. The methods used are drying, mixing spices, and packaging. The results showed that Moringa leaf chips had a crunchy texture, savory taste and fragrant aroma. Moringa leaf chips can also be stored for months without reducing their quality. Thus, Moringa leaf chips can be an alternative staple food and a source of income for housewives, as well as an effort to strengthen local products.*

#### INFO ARTIKEL

##### Kata kunci:

Olahan kripik;  
daun kelor;

#### ABSTRAK

Daun kelor dapat diolah menjadi kripik yang memiliki nilai tambah dan ekonomis. Namun, konsumsi daun kelor rendah karena teknologi pengolahan yang kurang, nilai ekonomi yang rendah, dan citra sebagai makanan orang miskin. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk daun kelor dengan mengolahnya menjadi kripik yang tahan lama. Metode yang digunakan adalah pengeringan, pencampuran bumbu, dan pengemasan. Hasilnya menunjukkan bahwa kripik daun kelor memiliki tekstur renyah, rasa gurih, dan aroma harum. Kripik daun kelor juga dapat disimpan hingga berbulan-bulan tanpa mengurangi kualitasnya. Dengan demikian, kripik daun kelor dapat menjadi alternatif bahan makanan pokok dan sumber pendapatan ibu-ibu rumah tangga, serta sebagai upaya penguatan produk lokal.

#### PENDAHULUAN

Pada umumnya para pemulung sampah termasuk kelompok masyarakat marginal karena Usaha penganeekaragaman pangan sangat penting dalam rangka mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok (Safana dkk., t.t.)Misalnya dengan mengolah daun kelor berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama disimpan. Bentuk olahan tersebut berupa tepung, kripik dan lainnya. Hal ini sesuai dengan program pemerintah khususnya dalam mengatasi masalah kebutuhan bahan pangan, terutama non-beras (Retno Sri Lestari dkk., 2023)

Diversifikasi pangan dapat memberikan manfaat seperti memperoleh nutrisi dengan nilai gizi yang lebih beragam dan seimbang, mengembangkan produk makanan yang berasal dari olahan makanan tradisional, dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Rani dkk., 2021)

Daun kelor adalah tanaman yang kaya akan protein, vitamin, mineral, dan antioksidan. Daun kelor juga memiliki khasiat untuk kesehatan, seperti menurunkan gula darah, meredakan peradangan, menurunkan kolesterol, dan lainnya (Rani dkk., 2021) Daun kelor jalar merupakan pangan olahan berbahan baku pangan lokal. Pangan olahan ini memiliki kandungan gizi tinggi dan diharapkan mampu menjadi pangan olahan bergizi bagi masyarakat (Kurniawan dkk., 2020) Berikut adalah kandungan dan nilai gizi daun kelor per 100 gram, menurut Data Komposisi Pangan Indonesia (Dwika dkk., 2016)

- Energi: 92 kkal
- Air: 75,5 gram
- Protein: 5,1 gram
- Lemak: 1,7 gram
- Karbohidrat: 14,3 gram
- Serat: 8,2 gram
- Kalsium: 1077 mg
- Fosfor: 76 mg
- Natrium: 61 mg
- Kalium: 298 mg
- Besi: 6 mg
- Beta karoten: 3266 mcg
- Niasin: 4,2 mg
- Vitamin B1: 0,3 mg
- Vitamin B2: 0,1 mg
- Vitamin C: 22 mg

Adapun syarat mutu yang harus dipenuhi untuk membuat kripik daun kelor (Dwika dkk., 2016). Berikut ini adalah beberapa di antaranya:

1. Daun kelor harus segar, bersih, dan bebas dari hama atau penyakit.
2. Daun kelor harus dicuci dan dipetik dari tangkainya sebelum dicampur dengan adonan tepung beras cair.
3. Daun kelor harus digoreng dengan suhu dan waktu yang tepat agar tidak gosong atau lembek.
4. Kripik daun kelor harus memiliki penampakan yang homogen, pH 4,5-8,0, viskositas 2000-50.000 cps, dan SPF minimal 4.
5. Kripik daun kelor harus dikemas dalam plastik kedap udara dan memiliki legalitas seperti SKDU, IUMK, PIRT, dan sertifikat halal MUI.

Masih kurangnya pengetahuan tentang pengolahan daun kelor, mengakibatkan kurang dikenalnya produk olahan daun kelor, sehingga perlu adanya pelatihan atau sosialisasi terkait penggunaan daun kelor sebagai bahan dasar kripik (Rewini Kunusa dkk., 2022) Hal ini tentu juga dapat menjadi tambahan penghasilan bagi ibu-ibu rumah tangga (Kurniawan dkk., 2020)

Kecamatan Talise, Kota Palu dapat ditemui banyaknya pohon kelor. Hanya saja, masyarakat sekitar belum terlalu memanfaatkan tanaman ini menjadi produk olahan. Bahan pangan ini hanya sebatas diolah menjadi sayuran, yang oleh masyarakat dikenal dengan uta kelor. Pohon kelor untuk perawatannya tergolong cepat dan mudah serta cara pemeliharaannya yang sederhana dan tidak sulit (Cahyono dkk., 2023).



Gambar 1

Sosialisasi Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Palu kepada salah satu tokoh masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk memberikan kontribusi dan manfaat kepada masyarakat secara umum. Tujuan utama dari pengabdian masyarakat adalah untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat, memecahkan masalah yang dihadapi, dan memberikan dampak positif dalam berbagai bidang kehidupan (Rewini Kunusa dkk., 2022)

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul kreasi olahan kripik kelor ini adalah salah satu bentuk dari pengabdian masyarakat yang berfokus pada pengembangan usaha mikro khususnya usaha kripik daun kelor (Retno Sri Lestari dkk., 2023) Daun kelor adalah salah satu tanaman yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan gizi. Usaha kripik daun kelor dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan perekonomian Masyarakat (Cahyono dkk., 2023)

Secara umum, tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan penguatan kelembagaan usaha kelompok melalui manajemen usaha kelompok untuk mendukung kemandirian keluarga.

Adapun tujuan khusus kegiatan ini adalah :

1. Peningkatan mutu kripik daun kelor oleh ibu-ibu dilingkungan kecamatan Talise
2. Peningkatan jejaring pemasaran melalui perolehan PIRT dan desain kemasan yang sesuai dengan standar peraturan yang berlaku
3. Peningkatan kapasitas kelompok ibu-ibu usaha kripik daun kelor

Manfaat dari hasil kegiatan ini diharapkan dapat berguna bagi semua pihak yang terkait dengan pengembangan usaha mikro khususnya usaha kripik daun kelor (Yanti, 2019) Selain itu, hasil kajian ini juga diharapkan berguna sebagai referensi bagi semua pihak yang melaksanakan kegiatan sejenis

## METODE PELAKSANAAN

1. Metode *Fokus Group Discussion* (FGD). Tim pengabdian mengumpulkan mitra atau kelompok sasaran dalam suatu forum diskusi, utamanya ibu-ibu dilingkungan kelurahan Talise, baik secara mandiri maupun kelompok ibu-ibu, untuk memberikan sosialisasi, edukasi, dan bimbingan mengenai manfaat, khasiat, dan cara pengolahan daun kelor menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis.
2. Metode demonstrasi. Selanjutnya tim pengabdian menunjukkan secara langsung kepada mitra atau kelompok sasaran, bagaimana proses pengolahan daun kelor menjadi produk olahan seperti bubuk kelor, mie kelor, brownis kelor, dan lain-lain.
3. Metode partisipatif. Tim pengabdian melibatkan mitra atau kelompok sasaran dalam setiap tahapan kegiatan pengabdian masyarakat, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, evaluasi, hingga pelaporan. Metode ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, motivasi, dan kemandirian mitra atau kelompok sasaran dalam mengembangkan usaha kripik daun kelor.



Adapun cara pembuatan kripik kelor secara sederhana, pertama-tama menyiapkan bahan-bahan [Click or tap here to enter text.](#) yakni: (Nasihin dkk., t.t.)

Bahan-bahan:

- Segenggam daun kelor
- Air putih secukupnya
- 4 sdm tepung tapioca
- 2 sdm tepung beras
- 1 butir kemiri
- Kaldu/garam
- Sahang
- Ketumbar
- Kunyit secukupnya
- 1 siung bawang putih

Cara membuat:

- Haluskan bawang putih, kemiri, sahang, ketumbar, kunyit, dan kaldu/garam.

- Campur tepung tapioka dan tepung beras dalam wadah, lalu tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan encer.
- Masukkan bumbu halus ke dalam adonan dan aduk rata.
- Cuci bersih daun kelor dan petik dari tangkainya.
- Celupkan daun kelor ke dalam adonan, lalu goreng dengan api sedang hingga kering dan renyah.
- Tiriskan kripiq daun kelor dan simpan dalam wadah kedap udara.



Gambar 4

Pemberian materi terkait proses pengolahan daun kelor menjadi produk olahan seperti bubuk kelor, mie kelor, brownis kelor.

## PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa manfaat dirasakan oleh ibu-ibu dikelurahan Talise. Dampak positif yang dirasakan oleh ibu-ibu dikelurahan Talise antara lain adalah meningkatnya pengetahuan, keterampilan, kreativitas, dan kewirausahaan dalam mengolah daun kelor menjadi produk keripik. Daun kelor merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, seperti protein, vitamin, mineral, dan antioksidan. Dengan mengolah daun kelor menjadi keripik, ibu-ibu dapat memanfaatkan potensi sumber daya lokal yang ada di sekitar mereka, sekaligus menciptakan produk yang memiliki nilai tambah dan ekonomis.

Hasil kegiatan pengabdian ini memberikan implikasi teoritis dan praktis bagi bidang pengabdian masyarakat. Secara teoritis, hasil pengabdian ini dapat menjadi referensi bagi pengabdian selanjutnya yang ingin mengkaji tentang partisipasi dan dampak kegiatan pengabdian masyarakat. Secara praktis, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan masukan bagi pihak-pihak yang terkait, seperti tim pengabdian, lembaga pengelola, pemerintah, dan masyarakat. Tim pengabdian dapat menggunakan hasil pengabdian ini sebagai bahan evaluasi dan perbaikan untuk kegiatan pengabdian selanjutnya.

Hasil pengabdian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan pengembangan untuk program pengabdian Masyarakat, pemerintah juga dapat menggunakan hasil pengabdian ini sebagai bahan dukungan dan fasilitasi untuk kegiatan pengabdian Masyarakat, sementara untuk Masyarakat, dapat menggunakan hasil pengabdian ini sebagai bahan motivasi dan inspirasi untuk berpartisipasi dan mendapatkan manfaat dari kegiatan pengabdian masyarakat.

### **SIMPULAN**

1. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu dikelurahan Talise tentang pemanfaatan daun kelor menjadi produk keripik yang kaya manfaat dan bernilai ekonomis.
2. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan.
3. Sasaran dari kegiatan ini adalah 30 ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK dikelurahan Talise.
4. Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini berhasil mencapai tujuannya. Masyarakat dan tim berperan aktif dalam setiap tahap kegiatan, sehingga tercipta partisipasi yang tinggi dan kerjasama yang baik.
5. Manfaat yang dirasakan oleh ibu-ibu dikelurahan Talise antara lain adalah meningkatnya pengetahuan tentang penyakit kekurangan vitamin dan mineral yang terdapat dalam daun kelor, keterampilan kreasi olahan kripik daun kelor, kreativitas dalam mengembangkan varian rasa dan kemasan, dan kewirausahaan dalam memasarkan produk keripik daun kelor.

### **REKOMENDASI**

Kegiatan pengabdian ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan cara meningkatkan kapasitas produksi, menjalin kerjasama dengan pihak-pihak terkait, dan melakukan sosialisasi dan promosi yang lebih luas. Diharapkan dengan demikian, kegiatan pengabdian ini dapat memberikan dampak yang lebih besar dan berkelanjutan bagi masyarakat dikelurahan Talise khususnya dan masyarakat Sulawesi Tengah pada umumnya.

### **Reference**

- Cahyono, B., Pangarso Wicaksono, A., Setiawati, D., Ratnawari, M., Emanuela, M., Azhari, S. F., Dimas Sandy, A., Rahmasari, N., Sufiyanto, R., Khumairoh, S., & Thaharani, A. (2023). *PENANAMAN DAN EDUKASI PEMANFAATAN DAUN KELOR PADA MASYARAKAT DESA LAMPAR* (Vol. 2, Nomor 2).
- Dwika, W., Putra, P., Agung, A., Oka Dharmayudha, G., & Sudimartini, L. M. (2016). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) di Bali (IDENTIFICATION OF CHEMICAL COMPOUNDS ETHANOL EXTRACT LEAF MORINGA (*MORINGA OLEIFERA* L) IN BALI). *Indonesia Medicus Veterinus Oktober*, 5(5), 464–473.
- Kelompok, P., Rumah, I., Desa, T., Gajah, L., Pelatihan, M., Keripik, P., Cut, D. K., Safira, M., & Lisdayanti, E. (t.t.). *PINTOE: PENGABDIAN TEUKU UMAR*.
- Kurniawan, H., Sabani, R., Yuniarto, K., & Irfan Khalil, F. (2020). *PENGOLAHAN DAUN KELOR DI DESA SIGAR PENJALIN KECAMATAN TANJUNG KABUPATEN LOMBOK UTARA*. 2. [www.abdimastpb.unram.ac.id](http://www.abdimastpb.unram.ac.id)
- Nasihin, D., Ningdiah, K. R., Asmoro, T. S., Khotimah, H., Afriyanto, M., & Hutama, P. S. (t.t.). *PEMBERDAYAAN UMKM INDUSTRI RUMAHAN OLAHAN DAUN KELOR “KELORASA” DI DESA*

PURWOASRI KECAMATAN GUMUKMAS KABUPATEN JEMBER. *JABB*, 3(2), 2022.  
<https://doi.org/10.46306/jabb.v3i2>

Pembuatan, P., Stik, K., Kader, P., Kelurahan, P., Kecamatan Biringkanaya, B., Lestari, R. S., Jurusan, Z., & Poltekkes Makassar, G. (t.t.). *Media Implementasi Riset Kesehatan*.

Rani, K. C., Eka Jayani, N. I., & Darmasetiawan, N. K. (2021). Pelatihan pembuatan produk makanan berbasis daun kelor untuk pemenuhan gizi balita di Desa Bogo Bojonegoro. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 312. <https://doi.org/10.30651/aks.v5i3.4501>

Rewini Kunusa, W., Sihaloho, M., Ode Aman, L., Damayanti, S., Isty Fidya, N., Frisilia, M., Muslimin, Z. K., Fajri, M., Author, C., Kimia, J., Universitas Negeri Gorontalo, F., Ing J Habibie, J. B., & Bolango, B. (2022). Pengembangan Potensi UMK Desa Dutohe Barat Berbasis Bahan Lokal Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam. *Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(2), 74–80.

Safana, A., Nurfaridah, A., Yanti, D., Yolanda Rahman, F., Nurfadilah, H., Febrianty, T., Nurmiladiyah, A., Hadiani, D., Ayu Maretta, P., Kimia, P., Muhammadiyah Cirebon, U., & Tinggi Farmasi Muhammadiyah Cirebon, S. (t.t.). BAKTIMU : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat STF Muhammadiyah Cirebon PEMANFAATAN TANAMAN KELOR SEBAGAI PELUANG BISNIS GUNAMENINGKATKAN UMKM DESA KEPUH UTILIZATION OF MORINGA PLANTS AS A BUSINESS OPPORTUNITY TO INCREASE UMKM IN THE VILLAGE OF KEPUH. *Universitas Muhammadiyah Cirebon*, 10.

Yanti, E. (2019). PENGARUH PEMBERIAN REBUSAN DAUN KELOR (*Moringa Olifera*) TERHADAP TEKANAN DARAH PADA PENDERITA HIPERTENSI. *JIK : JURNAL ILMU KESEHATAN*, 3(1).  
<https://doi.org/10.33757/jik.v3i1.164>