

PKM PELATIHAN PEMBUATAN BUBUK DAUN KELOR MENGGUNAKAN MESIN PENERING SEBAGAI BAHAN DASAR PRODUK OLAHAN KUE MARTABAK MANIS PADA KELOMPOK DHARMA WANITA DINAS PMD PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR

PKM TRAINING ON MAKING MORINGA LEAF POWDER USING A DRYING MACHINE AS A BASIC INGREDIENT FOR SWEET MARTABAK CAKE PROCESSED PRODUCTS IN THE DHARMA WOMEN'S GROUP OF THE PMD OFFICE OF EAST NUSA TENGGARA PROVINCE

Woro Sundari dan Ika Fitri Krisnasiwi

Program Studi Teknik Pertambangan, Fakultas Sains dan Teknik, Universitas Nusa Cendana
e-mail: worosundari@gmail.com dan ikafitri_0102@yahoo.co.id

Abstrak

Kelompok Pengolahan Pangan Dharma Wanita Dinas Pemberdayaan Masyarakat Desa (PMD) sebanyak 12 Orang, memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan dari hasil perkebunan di setiap rumah di wilayah Kota Kupang dan sekitarnya. Salah satunya adalah daun kelor. Selama ini daun kelor hanya dimanfaatkan sebagai sayuran bagi Masyarakat di NTT sehingga untuk meningkatkan nilai jual dari daun kelor, dilakukan IPTEKS dengan melakukan pendampingan, tujuannya kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan serta meningkatkan penghasilan bagi Ibu - Ibu. Tim Pendamping memberikan pelatihan bagi kelompok pengolahan pangan Dharma Wanita Dinas PMD mengolah hasil bubuk daun kelor menjadi bahan pangan yang lebih bernilai ekonomis, produktif, bergizi dan higienis serta aman untuk dikonsumsi, salah satu produk olahannya adalah menjadi Martabak Manis. Kegiatan ini diikuti oleh 12 peserta. Hasil kegiatan pendampingan yang dilakukan bahwa kelompok pengolahan pangan Dharma Wanita Dinas PMD Provinsi NTT sangat antusias untuk mengolah daun kelor menjadi produk olahan bubuk daun kelor. Produk olahan bubuk yang dihasilkan oleh kelompok pengolahan pangan Dharma Wanita Dinas PMD Provinsi NTT telah diikuti juga dalam lomba makanan lokal.

Kata kunci: Daun Kelor, Bubuk daun kelor, Pangan Lokal, Prodak olahan bubuk

Abstract

The Dharma Wanita Food Processing Group of the Village Community Empowerment Office (PMD), totaling 12 people, has a lot of potential that can be developed from plantations in every home in Kupang City and surrounding areas. One of them is moringa. So far, Moringa leaves are only used as vegetables for the people in NTT so that to increase the selling value of Moringa leaves, IPTEKS is carried out by providing assistance, the purpose of this activity is to increase knowledge, skills and increase income for mothers. We provide training for the Dharma Wanita Food Processing Group of the PMD Office to process moringa leaf powder into food that is more economically valuable, productive, nutritious and hygienic and safe for consumption. The example of the processed product is Sweet Martabak. This activity was attended by 12 participants. The results of the mentoring activities carried out that the Dharma Wanita food processing group of the NTT Provincial PMD Office were very enthusiastic about processing moringa leaves into processed moringa leaf powder products. The processed powder products produced by the Dharma Wanita food processing group of the NTT Provincial PMD Office have also been included in the local food competition.

Keywords: Moringa leaf, Moringa leaf powder, local food, processed powder products

1. PENDAHULUAN

Moringa oleifera sering disebut dengan daun kelor atau marungga merupakan tanaman yang tersebar luas di sebagian besar daerah beriklim tropis dan subtropis. Di beberapa daerah di Indonesia, termasuk di Kota Kupang Nusa Tenggara Timur. Pohonnya sendiri kaya akan protein, vitamin, mineral, dan karbohidrat yang sangat dibutuhkan manusia. Tanaman ini sering disebut pohon ajaib. Pohon ini juga mengandung lebih dari 90 nutrisi, berbagai antioksidan, dan delapan asam amino esensial. Pohon kelor berperan penting dalam mencegah penyakit metabolik dan berbagai penyakit menular. Ini mengandung beberapa bahan nutrisi dan terapi, termasuk bahan anti-inflamasi, antibiotik, dan bahan perangsang kekebalan. Kelor memiliki kandungan zat besi dan protein yang cukup tinggi, sehingga dapat digunakan sebagai terapi tambahan pada anak gizi buruk. Kandungan zat besi pada daun kelor bubuk mencapai 60,5 mg/100 g. Daun kelor kering atau bubuk mengandung 17,3 mg vitamin C. Pohon kelor merupakan pohon berumur panjang. Secara fisiologis pohon ini mempunyai tinggi 7-12 meter, batang berkayu (lignosus), warna putih kotor tegak,

cangkang tipis dan permukaan kasar. Daunnya majemuk, batangnya panjang, berseling, dan daunnya tidak rata (*imparipinnatus*). Daunnya berwarna hijau muda ketika muda dan kemudian berubah menjadi hijau tua. Bentuk helaian daun lonjong, panjang 1-2 cm, lebar 1-2 cm, tipis dan lunak, ujung dan pangkal tumpul (*tumpul*), tepi rata, susunan menyirip, permukaan atas dan bawah licin.

Permasalahan pada tanaman ini sendiri adalah daunnya yang mudah rusak setelah dipetik (Gueine, 2018). Salah satu cara untuk mencegah tidak rusak adalah melalui proses pengeringan. Proses pengeringan mungkin merupakan metode tertua yang digunakan manusia untuk mengawetkan buah dan tanaman (Kurniawati, 2018). Oleh karena itu, dengan cara ini dapat memperlambat proses kerusakan daun kelor dengan tetap menjaga kualitas daunnya (Emelike, 2016). Daun kelor yang diolah secara benar akan menghasilkan produk makanan yang sehat dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Juneidin, 2021)

Kelompok pengolahan pangan Dharma Wanita Dinas PMD Provinsi NTT merupakan suatu kelompok di bawah naungan Dharma Wanita Provinsi NTT dan kegiatan ini merupakan kegiatan dibidang pangan dan pengolahan makanan yang diikuti 12 orang. Kelompok pengolahan pangan Dharma Wanita Dinas PMD Provinsi NTT memiliki banyak potensi yang dapat diolah dan dikembangkan untuk beberapa hasil olahan dari hasil pertanian dan perkebunan lokal. Mayoritas mata pencaharian sebagian besar anggota tersebut beberapa sebagai PNS dan sebagian lainnya merupakan ibu rumah tangga, sehingga dengan memberikan pelatihan diharapkan dapat menambah penghasilan bagi anggota Pelatihan. Mitra dalam bentuk kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah kelompok pengolahan pangan Dharma Wanita Dinas PMD Provinsi NTT.

2. METODE

Kegiatan PKM ini dilakukan pada kelompok pengolahan pangan Dharma Wanita Dinas PMD Provinsi NTT yang diikuti oleh 12 peserta. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri atas 2 (dua) tahapan. Dimana pelatihan diberikan secara langsung terkait: (1) cara mengeringkan daun kelor dengan menggunakan lemari pengering untuk membuat bubuk daun kelor, (2) pelatihan pembuatan kue martabak manis dari daun kelor. Adapun rangkaian kegiatan ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Rangkaian Kegiatan Pengeringan Daun dan Pembuatan Martabak Manis

2. Proses pembuatan bubuk daun kelor

- Pemetikan daun kelor, daun kelor dicuci untuk menghilangkan kotoran
- Daun kelor yang telah dibersihkan dimasukkan ke dalam lemari pengering untuk selanjutnya dilakukan proses pengeringan. Proses pengeringan ini dilakukan selama 5 sampai 24 jam.
- Daun kelor yang telah kering kemudian dilakukan pengahulasan menggunakan blender. Setelah diblender halus daun kelor akan dilakukan penyaringan menggunakan saringan.
- Hasil penyaringan yang berupa bubuk daun kelor dicampurkan dengan bahan-bahan yang lain untuk selanjutnya diolah menjadi kue martabak manis.

3. Proses pembuatan kue martabak manis

- Sediakan bahan 15 sendok makan terigu, 12 sendok makan bubuk daun kelor, telur 3 butir, gula 20 sendok makan, susu kental manis 3 sendok makan, 1/2 sendok makan soda kue, 1/2 sendok the backing powder, vanili bubuk 1/2 sendok teh, air 450 ml, garam secukupnya, mentega yang dicairkan 3 sendok makan, susu bubuk 3 sendok.
- Campurkan semua bahan kering lalu dicampurkan dengan telur 3 butir dan 450 ml air serta 3 sendok makan susu kental manis lalu diaduk sampai menjadi larutan yang benar-benar tercampur lalu didiamkan selama 1 jam agar benar-benar mengembang.
- Setelah mengembang lalu diaduk guna menghilangkan udara untuk dimasukkan ke dalam cetakan martabak manis
- Kemudian dimasak di atas kompor hingga mengeluarkan serat-serat dan tambahkan gula pasir lalu ditutup hingga matang selama 5 sampai 7 menit
- Sebagai bahan taburan gunakan susu kental manis dan mipsis.
- Martabak manis siap disajikan

Setelah melakukan kegiatan pelatihan, para peserta mempunyai ketertarikan dalam membuat olahan dari kelor karena menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsi jajanan ini yang sehat dan higienis. Pelatihan produk pangan fungsional dapat bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan masyarakat.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa alat pengering dapat berfungsi dengan baik dan hasil daun yang kering dapat menghasilkan bubuk daun kelor sebagai bahan baku pembuatan martabak manis. Diharapkan konsumsi daun kelor bukan hanya sebagai sayuran dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis. Diharapkan produk olahan ini dapat menghasilkan pendapatan tambahan bagi peserta pelatihan. Para peserta pelatihan bersedia untuk mengembangkan produk olahan dari bubuk daun kelor untuk berbagai jenis makanan lainnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada kepada Kepala Dinas Pemberdayaan Masyarakat Desa Provinsi NTT atas segala fasilitas dan bantuannya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Emelike N.J.T, Ebere C.O., 2016., Effect of Drying Techniques of Moringa Leaf on the Quality of Chin-Chin Enriched with Moringa Leaf Powder, IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology, Volume 10, Issue 4 Ver. I (Apr. 2016), PP 65-70
- Guiné, Raquel P. F., 2018, The Drying of Foods and Its Effect on the Physical- Chemical, Sensorial and Nutritional Properties, International Journal of Food Engineering Vol. 4, No. 2, June 2018
- Junaedin Wadu, Anggreni Madik Linda, Elfis Umbu Katongu Retang, Elsa Christin Saragih. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru. Volume 4, Nomor 2, April 2021.
- Kurniawati, Indah., Fitriyya, Munaaya., Wijayanti., 2018, Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari, Prosiding Seminar Nasional Unimus (Volume 1, 2018)