

**KEGIATAN MEMPERKENALKAN KREASI OLAHAN DAUN KELOR
BERUPA PRODUK TEH DAUN KELOR, MACHA DAUN KELOR DAN STICK
DAUN KELOR OLEH DOSEN DAN MAHASISWA AKBID SANTA ELISABETH
KEFAMENANU DALAM PAMERAN PEMBANGUNAN HUT KE 100 KOTA
KEFAMENANU NTT TAHUN 2022**

**Flora Naibaho¹, Fitriyaningsih², Isabela De Fatima Gudino³, Ruth Hawila Dias⁴, Tiolina
Clara Panjaitan⁵, Yandri Sepeh⁶**

^{1,2,3,4,5,6}Prodi D III Kebidanan, Akademi Kebidanan Santa Elisabeth Kefamenanu
Email: lppmakbidkefa12@gmail.com

ABSTRAK

Akademi kebidanan santa Elisabeth kefamenanu ikut serta dalam pameran pembangunan dalam pameran pembangunan Kota kefamenanu. Kegiatan ini merupakan kegiatan pameran sekaligus untuk pengabdian masyarakat untuk Dosen dan mahasiswa, dalam menjalankan TRIdarma Dosen harus melaksanakan tugas Tridarma yaitu pendidikan, Penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, ikut sertanya akbid dalam rangka pameran sangat membantu Dosen dan mahasiswa dalam menuangkan kreatifitas agar biasA dinikmati oleh masyarakat pada umumnya. tim bahwa kurangnya pengetahuan masyarakat tentang olahan daun kelor yaitu berupa teh daun kelor, macha daun kelor dan stik daun kelor, serta kurangnya pemnafaatan daun kelor untuk jajanan sehat. Selama pameran Stan Akbid banyak yang mengunjungi yaitu dari Bupati dan wakil Bupati beerserta para Dinas .Setelah dilakukan pengenalan tentang olahan produk daun kelor antusiasme warga untuk membeli olahn produk daun kelor. Masyarakat bertambah pengetahuannya tentang olahan daun kelor. Pemerintah kabupaten TTU dan Masyarakat sangat antusias dengan produk olahan daun kelor yang terdiri dari the daun kelor, macha daun kelorr dan stick daun kelor. DAUN kelor yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat. Dengan adanya produk olahn daun kelor diharapkan masyarakat menjadi tahu beragam olahan daun kelor. Selama in daun kelor hanya di olah menjadi sayur. Dengan adanya kegitan ini diharapkan duan kelor dapat dimanfaatkan untuk menjadi olahan makanan ringan dan minuman dan mayarkat menjadi menegnal produk the daun kelor, macha daun kelor serta snack stik daun kelor. Dan yang plaing penting yaitu menjadi kegiatan kewirausahaan untuk dosen dan mahasiswa akbid santa Elisabeth kefamenanu.

Kata kunci : daun kelor, teh, macha

PENDAHULUAN

Pameran pembangunan festival Budaya Biinmaffo dan TTU Expo tahun 2022 dalam rangka memperingati HUT ke 100 kota Kefamennau tahun 2022 dilaksanakan sekama 12 hari mulai tanggal 10 Sepetember 2022 sampai tanggal 22 Sepetember 2022di laksanakan di lapangan Oemanu Kefamenanu. Pameran Pembangunan Festifal

Budaya Biinmaffo dan TTU Expo yang mengusung Tema dengan semnagat Nef Mese, Ansaof Mese, Kita bangkit menuju masyarakat Sejahtera, adil dan mandiri Kefamennau untuk Indonesia. Usia kota kefa saat yaitu 100 tahun, banyak peristiwa bersejarah. Suatu usia yang sangat tua Kota kefa sudah menjadi sebuah rumah lintas etnis yang sangat hidup. Kota kefamennauselama 10 dasawarsa yang sudah memberikan perhatian dan membesarkan kota kefa. Kegiatan selama 12 hari diisi oleh dinas-dinas terkait yang meliputi dinas pemerintahan ataupun swasta serta institusi ataupun perguruan tinggi negeri ataupun perguruan tinggi swasta.

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang mudah tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia. Tanaman kelor merupakan tanaman perdu dengan ketinggian 7-11 meter dan tumbuh subur mulai dari dataran rendah 0 sampai ketinggian 700 meter di atas permukaan laut. Kelor dapat tumbuh pada daerah tropis dan subtropis pada semua jenis tanah dan tahan terhadap musim kering dengan toleransi terhadap kekeringan sampai 6 bulan (Thomas, 2007). Kelor dikenal diseluruh dunia sebagai tanaman bergizi dan World Health Organization (WHO) telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi). Di Afrika dan Asia daun kelor direkomendasikan sebagai suplemen yang kaya zat gizi untuk ibu menyusui dan anak pada masa pertumbuhan (Masdiana et al., 2015). Berbagai bagian dari tanaman kelor seperti daun, akar, biji, kulit kayu, buah dan bunga bertindak sebagai stimulan jantung dan peredaran darah, memiliki anti tumor, anti hipertensi, menurunkan kolesterol, antioksidan, anti diabetik, anti bakteri dan anti jamur (Krisnadi, 2015). Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zinc, protein, vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin D, vitamin E, vitamin K, asam folat dan biotin (Syarifah et al., 2015).

Kandungan nilai gizi yang tinggi, khasiat dan manfaatnya menyebabkan kelor mendapat julukan sebagai Mother's Best Friend dan Miracle Tree karena kelor diyakini memiliki potensi untuk mengakhiri kekurangan gizi, kelaparan, serta mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit di seluruh dunia. Namun di Indonesia sendiri pemanfaatan kelor masih belum banyak diketahui, umumnya hanya dikenal sebagai salah satu menu sayuran, oleh karena itu untuk meningkatkan nilai ekonomis dari tanaman kelor, daun kelor diolah menjadi salah satu produk olahan yang digemari oleh konsumen Kreatifitas yang dihasilkan oleh Dosen dan Mahasiswa yaitu olahan daun kelor. Dalam hal ini produk yang sudah di buat oleh Dosen dan Mahasiswa yaitu teh daun kelor, Macha daun kelor dan Stick Daun kelor.

Pembuatan Pembuatan teh daun kelor tidak lepas dari proses pengeringan. Pengeringan daun teh memiliki cara yang bervariasi, di antaranya pengeringan secara langsung di bawah sinar matahari atau sering disebut sundried. Proses ini membutuhkan waktu yang lama, daun teh yang dijemur harus dibolak-balik. Basket-fired adalah proses pengeringan teh yang dilakukan dengan meletakkan daun pada wadah pipih dan lebar yang terbuat dari bambu, kemudian diletakkan di atas arang panas. Oven-dried adalah cara pengeringan daun teh menggunakan oven (Somantri dan Tantri, 2011). Penelitian Adri (2013), pengeringan yang dilakukan pada pembuatan teh daun sirih untuk mendapatkan aktivitas antioksidan dan uji organoleptik paling bagus adalah

pengeringan yang dilakukan selama 150 menit dengan suhu 50o C. Penelitian Primanita (2010), waktu pengeringan yang ideal untuk mengeringkan teh bubuk hingga mencapai kandungan air yang diinginkan yaitu 3- 4 % adalah 20-30 menit dengan pemberian suhu udara masuk sebesar 90o C – 98o C dan suhu keluar sebesar 45o C – 50o C. pembuatan the daujn kelor di Akbid yaitu dengan cara di ekringkan lewat di jemur setelah proses tahap pengeringan daun the daun kelor di sangrai sampai wangi dari the daun kelor sampai kelor.

Saat ini, bubuk daun kelor merupakan bahan pangan yang semakin populer sebagai bahan pangan fungsional karena manfaatnya. Bubuk daun kelor dapat dibuat menjadi teh yang memiliki cita rasa dan khasiat yang tidak kalah dengan matcha dari Jepang. Sama seperti matcha, kelor mengandung flavonoid yang dapat memberikan efek antioksidan sehingga dapat menangkal radikal bebas serta menjaga imunitas tubuh. Menurut hasil penelitian, daun kelor memiliki kandungan nutrisi (serat, protein, kalsium, zat besi, vitamin A, vitamin C, dan vitamin E) yang jauh lebih besar pada dibandingkan dengan matcha. Dalam segi rasa dan aroma, teh kelor memiliki rasa yang mirip dengan matcha namun memiliki sedikit rasa langu. Aroma yang dihasilkan dari teh kelor juga memberikan aroma yang khas dan unik, sehingga disukai oleh banyak orang (Nurhayati, *et al.*, 2021). Tanaman daun kelor pada dasarnya merupakan salah satu komoditi tropis yang sudah tersohor akan manfaatnya. Daun kelor memiliki kandungan seperti Protein, Zat Besi, Kalsium, Zink, magnesium, silika, mangan, dan Fosfor. Penggunaannya sebagai variasi pangan memang masih terbilang jarang, namun karena rasa dan aromanya yang unik membuat daun kelor kini banyak disukai oleh berbagai kalangan, dan mulai dimanfaatkan di banyak produk pangan.

Olahan makanan atau cemilan yang berbahan dasar dari Daun kelor yaitu “Stick Daun Kelor” yang di rebus lalu di belender dan di campur dengan bahan - bahan lainnya, Stick Daun Kelor ini bertekstur gurih dan dan renyah dan berwarna hijau juga kaya akan gizi, dan juga produk ini menarik perhatian dari para konsumen di segala usia, kebanyakan dari mereka menyukai Stick Daun Kelor karena lebih gurih dan mempunyai rasa yang khas di karenakan berbahan dasar Daun Kelor sebagai nilai tambahnya sehingga membuat penikmatnya menjadi ketagihan untuk mengonsumsinya.

Penulis tertarik melakukan pengabdian masyarakat pada pameran pembangunan dalam HUT Kota Kefamenanu yang ke 100 tahun yang berjudul Kegiatan Meperkenalkan Kreasi Olahan Daun Kelor Berupa Produk Teh Daun Kelor, Macha Daun Kelor Dan Stick Daun Kelor Oleh Dosen Dan Mahasiswa Akbid Santa Elisabeth Kefamenanu Dalam Pameran Pembangunan Dalam Hut Kota Kefamenanu Tahun 2022 “Kreasi Olahan Daun Kelor Akbid Santa Elisabeth Kefamennau Mengeluarkan 3 Produk. Masyarakat Sangat Antusias Untuk Membeli Produk Tersebut. Kegiatan Kreasi Daun Kelor Oleh Dosen Dan Mahasiswa Akbid Santa Elisabeth Kefamenanu Dalam Pameran Pembangunan Dalam Hut Kota Kefamenanu Tahun 2022

Justifikasi pengusul bersama mitra dalam mennetukan persoalan prioritas

Berdasarkan diskusi bersama dengan panitia kegiatan acara pameran pembangunan bahwa institusi swasta khususnya Akbid Santa Elisabeth kefamenanu harus mengenalkan produk olahan daun kelor agar masyarakat bahwa daun kelor bisa

dinikmati dengan bentuk olahan makan yang menarik. Melalui program kegiatan tersebut diharapkan para masyarakat mengenal produl olahan daun kelor oleh Akbid Santa Elisabeth Kefamenanu.

METODE

- A. Lokasi Pengabdian
Pemilihan lokasi pelaksannan pengabdian Kepada Masyarkat ditentukan berdasarkan pada kepentingan aktual, yakni pada pameran Pembangunan HUT Kota kefamenanu ke 100 di lapangan oemanu kabupaten Timor Tengah Utara.
- B. Kelompok Sasaran
Sasarannya adalah Seluruh Masyarakat kabupaten TTU yang berkunjung Ke Stan Akbid Santa Elisabeth Kefamenanu
- C. Cara Kerja
 - 1. Permohonan izin ke Dinas terkait yaitu Kabag Umum
 - 2. Mendapat ijin untuk lokasi tempat pameran
 - 3. Membuat tempat di pameran sesuai deanh yang sudah ditentikan oleh Dinas pariwisata
 - 4. Mengikuti pembukaan dan penutupan
 - 5. Ikut seta pameran selamam 12 hari di lapangan oemanu.
- D. Perlengkapan
 - 1. ATK dan Buku Tamu
 - 2. Leaflet
 - 3. Meja untuk tempat
 - 4. Teh daun kelor, Macha daun kelor dan The daun kelor
- E. Bentuk pelaksanaan Kegiatan
Kegiatan pengabdian kepada masyarkat di pameran pembangunan ini dilaksanakan pada tanggal 10 September 2021 di lapangan Oemanu kabupaten TTU:

HASIL PELAKSANAAN

Sosialisasi dan penjualan teh daun kelor di STAN Akbid Santa Elisabeth Kefamenanu dalam Pameran pembangunan Kota Kefamenanu yang ke 100 manfaat serta pembuatan Teh Kelor macha daun kelor dan stik daun kelor Pada tahap awal kegiatan, tim melakukan sosiliasasi manfaat dari tumbuhan Teh Kelor untuk memberikan gambaran kepada masyarakat yang belum mengetahui secara spesifik manfaat apa saja yang terkandung di dalam tumbuhan kelor, sehingga kedepannya masyarakat lebih antusias untuk mengolah tumbuhan kelor menjadi olahan makanan baru salah satunya Teh Kelor. Sasaran dari program ini ialah masyarakat yang berkunjung ke pameran Kota kefamennau yang ke 100. Kemudian akan diperkenalkan olahan daun kelor yang meputi teh daun kelor, macha daun kelor dan stick daun kelor.

Kegiatan ini terfokus kepada salah satu kegiatan wirausaha Dosen dan Mahasiswa Akbid santa Elisabeth kefamenanu. Pengabdian kepada masyarakat tersebut yang memiliki minat yang cukup tinggi dalam mengembangkan usaha daun kelor menjadi produk olahan makanan berupa teh dan camilan serta camilan sehat yang lezat. Selain itu adanya pendampingan produksi dan digital marketing dapat meningkatkan sumber tambahan penghasilan untuk kemahasiswaan. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat tersebut, mahasiswa di damping dosen untuk mempromosikan produk olahan daun kelor kepada masyarakat yang berkunjung ke STAN Akbid santa Elisabeth Kefamenanu.

Pada kegiatan ini masyarakat sangat antusias untuk membeli produk yang ditawarkan dalam kegiatan ini. pendamping pengabdian masyarakat optimis bahwa usaha ini berpeluang bagus. Dan juga karena bahan baku daun kelor mudah untuk diperoleh di lingkungan sekitar tepat produksi dalam hal ini yaitu Akbid Santa Elisabeth Kefamennau. Selain masyarakat yang datang dating mengunjungi STAN dijelaskan manfaat dari olahan daun kelor tersebut lewat leaflet yang sudah disediakan oleh Dosen dan Mahasiswa.

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pem berdayaan dalam masyarakat di dukung oleh beberapa factor seperti ;

1. Motivasi

Menurut Hamzah B. Uno (2007), motivasi dapat diartikan sebagai dorongan internal dan eksternal dalam diri seorang yang diindikasikan dengan adanya hasrat dan minat, dorongan dan kebutuhan, harapan dan cita-cita, pengharapan dan penghormatan. Motivasi adalah sesuatu apa yang membuat seseorang bertindak.

2. Kurangnya pemahaman masyarakat mengenai cara pengolahan tumbuhan kelor menjadi bahan baku yang bernilai ekonomis jika di kembangkan.
3. Akses Pasar yang masih kurang meluas menjadi salah satu penghambat untuk mengem bngkan produk daun kelor

Adapun hal yang menjadi factor pendukung adalah

1. Antusiasme, semangat masyarakat untuk mendapatkan pelatihan cara pengolahan serta pengembangan usaha Teh Kelor ini untuk meningkatkan perekonomian mereka.
2. Terdapat banyak tumbuhan tanaman daun kelor di komplek akbid santa Elisabeth kefamenanu. Selain itu di daerah Kefamennau dan sekitarnya banyak tyanaman daun kelor tetapi masyarakat hanya dijadikan sayur saja dan tidak di olah menjadi produk yang bernilai ekonomis sehingga dengan begitu mudah untuk mendapatkan bahan baku daun kelor
3. Dukungan dari pemerintah kabupaten TTU dengan memberikan fasilitas untuk menyediakan tempat untuk STAN Pameran



KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan ini adalah “Kegiatan Memperkenalkan Kreasi Olahan Daun Kelor Berupa Produk Teh Daun Kelor, Macha Daun Kelor Dan Stick Daun Kelor Oleh Dosen Dan Mahasiswa Akbid Santa Elisabeth Kefamenanu Dalam Pameran Pembangunan Dalam Hut Kota Kefamenanu Tahun 2022. Pemerintah kabupaten TTU dan Masyarakat sangat antusias dengan produk olahan daun kelor yang terdiri dari the daun kelor, macha daun kelorr dan stick daun kelor

kelor yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat. Dengan adanya produk olahn daun kelor diharapkan masyarakat menjadi tahu beragam olahan daun kelor. Selama in daun kelor hanya di olah menjadi sayur. Dengan adanya kegitan ini diharapkan duan kelor dapat dimanfaatkan untuk menjadi olahan makanan ringan dan minuman dan

mayarkat menjadi menegnal produk the daun kelor, macha daun kelor serta snack stik daun kelor. Dan yang plaing penting yaitu menjadi kegiatan kewirausahaan untuk dosen dan mahasiswa akbid santa Elisabeth kefamenanu.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, D., Rohman, M., Budiarti, R., Palupi, H.T. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(6): 59-66.
- A Dudi Krisnadi 2015, 'Kelor Super Nutrisi', Gerakan Swadaya Masyarakat Penanaman dan Pemanfaatan Tanaman Kelor Dalam rangka mendukung Gerakan Nasional Sadar Gizi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Delvi Adri dan Wikanastri Hersoelistyorini, 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Program Studi S-1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Dwi Wulandari, 2020. Potensi Usha Kripik kelor di Desa Srono. Fakultas ekonomi Universitas 17 agustus 1945.
- Masganti.; Wahyunto.; Dariah, A.; Nurhayati.; Yusuf, R.: Karakteristik dan Potensi Pemanfaatan Lahan Gambut Terdegradasi di Provinsi Riau. *Review*. 2014, 8, 59-66.
- Somantri, Ratna dan Tantri K. 2011. *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Shendi dkk, 2022. Pengolahan Daun Kelor Menjadi Produk Teh Kelor di Desa Kalijaga Timur, Kecamatan Aikmel, Kabupaten Lombok Timur . *Jurnal Pengabdian magister pendidikan IPA*.
- Syarifah Aminah et. al,. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan* Volume 5 Nomor 2.
- Thomas, A., 2007. *Tanaman Obat Tradisional*. Yokyakarta: Kanisus.
- Zufrfa Anisa, 2022. *PENDAMPINGAN PEMANFAATAN DAUN KELOR SEBAGAI CAMILAN STIK KELOR IKM MASHALLO DESA TIKUSAN*. Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknik, Universitas Bojonegoro