

PKM OLAHAN DAUN KELOR DALAM UPAYA PENINGKATAN AIR SUSU IBU DI DESA SALO

Afiah¹, Syafriani², Nia Aprila³

¹)Program Studi Kebidanan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

²)Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

³)Program Studi Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

e-mail: afiah.vi@gmail.com syafrianifani@gmail.com niaaprilla.ariqa@gmail.com

Abstrak

Tumbuhan kelor (*Moringa Oleifera Lam*) sudah dikenal selama berabad-abad sebagai tanaman multiguna, padat nutrisi dan berkhasiat sebagai obat. Namun pengembangannya menjadi makanan fungsional belum banyak dilakukan. Masyarakat kampar hanya memanfaatkan tumbuhan ini sebagai makanan ternak seperti kambing sehingga perlu ada riset berupa inovasi teknologi yang membuat tumbuhan ini layak untuk dipromosikan manfaat dan khasiatnya. Salah satu cara terbaik yang paling mudah dan praktis untuk mengambil manfaat dan khasiat kelor bagi kesehatan adalah membuat produk makanan daun kelor. Penelitian ini bertujuan mengembangkan daun kelor sebagai sumber bahan baku yang diformulasikan menjadi minuman herbal yang mempunyai aktivitas antioksidan. Penelitian ini perlu dikembangkan mengingat ketersediaan bahan (simplicia) dari tumbuhan ini sangat mudah didapatkan di daerah Kampar dan teknologi untuk menghasilkan produk sangat mudah diterapkan. Mie daun kelor akan dibuat sebagai produk olahan yang dapat disajikan secara cepat dan instan. Pengujian terhadap produk mie herbal daun kelor yang akan dilakukan meliputi pengujian fitokimia, aktivitas antioksidan, pengujian hedonik untuk tingkat kesukaan produk. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kreatifitas, menanamkan jiwa berwirausaha, melatih mental dan mengajarkan untuk bekerja keras dan bertanggung jawab. Selain itu, tujuan lainnya yaitu untuk mengurangi limbah yang dihasilkan dengan mengolahnya menjadi mie kelor dan brounis kelor. Ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu (1) Keterbatasan modal. (2) Rendahnya motivasi untuk wirausaha dengan bahan pokok kelor. (3) Tidak adanya keanekaragaman produk olahan kelor. (4) Tidak adanya kemasan dan pemasaran kelor.

Kata kunci : Kelor, Brownis, Mie Kelor

Abstract

Moringa plant (*moringa oleifera Lam.*) has been known for centuries as a multipurpose plant, nutrient dense and efficacious as medicine. However, its development into functional food has not been done much. Kampar people only use this plant as fodder such as goats, so there needs to be research in the form of technological innovations that make this plant worthy of promoting its benefits and properties. One of the best, easiest and most practical ways to take advantage of the benefits and health benefits of Moringa is to make Moringa leaf food products. This study aims to develop Moringa leaves as a source of raw materials that are formulated into herbal drinks that have antioxidant activity. This research needs to be developed considering the availability of ingredients (*simplicia*) from this plant is very easy to get in the Kampar area and the technology to produce the product is very easy to apply. Moringa leaf noodles will be made as a processed product that can be served quickly and instantly. Tests on Moringa leaf herbal noodle products that will be carried out include phytochemical testing, antioxidant activity, hedonic testing for the level of product preference. The purpose of this activity is to increase creativity, instill an entrepreneurial spirit, train mentally and teach to work hard and be responsible. In addition, another goal is to reduce the waste generated by processing them into Moringa noodles and Moringa brounis. There are several obstacles faced, namely (1) Limited capital. (2) Low motivation for entrepreneurs with Moringa as the main ingredient. (3) There is no diversity of Moringa processed products. (4) The absence of packaging and marketing of Moringa.

Keywords: Moringa, Brownies, Moringa Noodles

PENDAHULUAN

Provinsi Riau merupakan daerah yang kaya akan tanaman kelor, diantaranya kabupaten Kampar, dan bengkalis. Kelor adalah salah satu komoditas tanaman unggulan Indonesia. Selain adanya komunitas kelor. Tanaman ini banyak dijumpai di rumah-rumah tanaman sebagai pagar.

Provinsi Riau memiliki lahan kelor dengan jumlah pohon dan produksi di setiap daerahnya hampir merata, Kampar menjadi urutan terbesar dengan jumlah tanaman kelor ini. Data terbaru BPS dalam Riau in Figures 2014 menyebutkan jumlah total kelor pada tahun 2013 yaitu 753.544, mengalami peningkatan dari tahun 2012 yaitu sebanyak 50.135 pohon. Dengan begitu kabupaten Kampar terutama daerah Bangkinang sangat banyak menghasilkan kelor sehingga hal ini dapat menjadi alternatif dalam membuat olahan dari kelor menarik sehingga dapat membantu perekonomian petani kelor. Provinsi riau menjadi salah satu percepatan ekonomi mikro.

Selama ini tanaman kelor hanya diolah sebagai sayur saja. Padahal disamping harga yang murah, tanaman kelor memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, antara lain kandungan seratnya yang tinggi, rendah protein dan lemak, dan meningkatkan ekresi air susu ibu. Selain itu, daun kelor juga mengandung protein, lemak, beta carotene (vitamin A), thiamin (vitamin B1), riboflavin (B2), niacin (B3), vitamin C, kalsium, karbohidrat, tembaga, serat, zat besi, magnesium, dan fosfor. konsumsi sayur tanaman kelor dapat meningkatkan air susu ibu dari tadinya penghasilan air susu ibu sebesar (71,4 %) dan setelah diberikan camilan tanaman kelor meningkat sesudahnya sebanyak (92,9%) (Haryati, 2020). Banyaknya tanaman kelor pada petani yang selama ini penjualannya hanya sampai pada pengepul saja dan bahkan banyak hanya terbuang begitu saja sehingga ini sangat menarik sekali jika dibuatkan kedalam bentuk olahan tanaman kelor. Adapun permasalahan yang dihadapi yaitu :

1. Keterbatasan model

Keterbatasan model merupakan permasalahan yang selalu menghambat jalannya setanaman usaha. Para produsen sangat membutuhkan pinjaman model untuk dapat mengembangkan dan menghidupi usahanya lagi.

2. Rendahnya motivasi untuk berwirausaha dengan bahan daun kelor dan terbatasnya ilmu pengetahuan tentang pengolahan daun kelor. daun kelor yang dihasilkan atau yang di panen sangat melimpah dan berkesinambungan, sayang tidak mampu menompang perekonomian produsen pada saat ini disebabkan karna harga jual daun kelor masih terbilang rendah dan jarang sekali naiknya, sedangkan produsen tidak mampu berwirausaha dengan bahan pokok lainnya serta terbatasnya ilmu pengetahuan.

3. Pemasaran

Biasanya pedagang pengumpul hasil panen daun kelor akan langsung membeli daun kelor ke kebunnya tersebut dengan harga Rp2.000,-per ikat/gratis, sedangkan jika dijual kepasar biasanya dijual dengan harga Rp. 3.000 per ikat. Adanya keterbatasan pemasaran biasanya mengakibatkan semakin tingginya biaya produksi sementara hasil yang diperoleh tetap atau bahkan mengalami penurunan. Oleh karena itu, hasil panen daun kelor perlu diolah menjadi produk lain yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas. Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat ini akan dilakukan empat upaya utama sebagai solusi yaitu:

- a. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produksi olahan daun kelor. Hal ini dilakukan mengingat produksi olahan dari daun kelor yang masih sangat minim diketahui. Produk daun kelor sangat melimpah,namun pengolahannya masih sangat kurang. Varian produk yang akan ditambahkan adalah mie kelor, brownis kelor olahan ini sangat digemari masyarakat.
- b. Packing/ pengemasan produk. Produk akan dikemas dengan pengemasan yang lebih menarik.
- c. Perubahan strategi pemasaran.. daun kelor biasanya dijual langsung ke pasar tradisional yang ada disekitar daerah dengan harga yang relative murah. Pemasaran daun kelor ini selain menjual langsung, juga dengan cara menjual ke warung, toko/supermarket, membuat brosur, dan memberi label agar kelihatan menarik dan kegiatan pemasaran yang lain.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik melakukan pengolahan terhadap tanaman kelor berupa yaitu mie kelo dan brownis kelor camilan sehat bagi ibu menyusui dalam meningkatkan eksresi air susu ibu.

METODE

- a. Peningkatan Produksi Olahan Daun Kelor, mengingat berlimpahnya bahan baku daun kelor maka alternative untuk meningkatkan nilai daun kelor adalah dengan membuat variasi produk olahan antara lain : Pengolahan Daun Kelor menjadi Mie Kelor, Pengolahan Daun Kelor menjadi brownies kelor.

- b. Perubahan strategi pemasaran, dengan tahapan penyuluhan, Desain kemasan Produk, pelatihan peningkatan skill mitra, uji coba dan rancangan monitoring dan evaluasi, Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat terhadap pengetahuan pengembangan produksi dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

a. Pembuatan Variasi Olahan Daun Kelor

Dalam kegiatan ini, kami membuat olahan berasal dari daun kelor yaitu mie daun kelor, brownis kelor dan teh daun kelor. Selain pembuatan produk kami juga membuat pengemasan dan pemasaran produk. Hasil produk yang kami buat diberi label nama mie kelor, kue bolu daun kelor. Olahan daun kelor yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 15.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan mie daun kelor Rp 10.000,-. bolu yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 40.000.

b. Pemasaran Produk

Produk Daun kelor yang sudah kami buat lalu kami pasarkan melalui media online, swalayan dan tokoh- tokoh kecil. Pada saat ini pemasaran yang sudah kami lakukan masih bertahap-tahap agar semuanya berjalan dengan lancar karena banyak yang perlu harus mempromosikan karena olahan baru baru dan masih terbilang tidak banyak orang menjualnya dan membuatnya sehingga butuh promosi yang menunjang seperti lewat media sosial, swalayan, dan tokoh-tokoh yang ada sekitarnya. Untuk kedepannya kami berharap produk ini berkembang ke daerah-daerah lain.



c. Hasil yang dicapai

Hasil akhir yang dicapai dalam kegiatan ini baik secara kuantitatif maupun kualitatif adalah :

- a. Bisa mengurangi limbah yang dihasilkan dari daun kelor
- b. Bisa meningkatkan pengetahuan mengenai pembuatan varian olahan Daun kelor lainnya (mie daun kelor dan brownis kelor)
- c. Bisa berusaha mandiri dalam memproduksi maupun memasarkan produk

PEMBAHASAN

Memfaatkan olahan daun kelor yang mengandung laktagogum dapat membantu merangsang produksi ASI, membantu ibu dalam mengatasi masalah menyusui. Pemberian olahan daun mie kelor dan brownies kelor dapat meningkatkan produksi air susu ibu secara nyata seiring dengan peningkatan konsentrasi yang diberikan, karena kandungan daun kelor yang berupa senyawa fitosterol bersifat laktagogum dan dapat meningkatkan produksi ASI (Mutiara, 2011).

Memberikan ASI merupakan optimalisasi kesehatan dan perkembangan anak. Biasanya, pemberian Air Susu Ibu terkadang mengalami hambatan beberapa ibu sering mengalami kesulitan dalam menyusui bayinya karena ASI yang tidak keluar ataupun ASI yang dirasa kurang itu sebabnya

perlunya ibu konsumsi olahan kelor. Kandungan saponin dan alkaloid yang terdapat pada daun kelor memiliki fungsi yang langsung bekerja pada semua otot polos. Ketika otot polos berkontraksi, maka akan terjadi pengeluaran ASI serta peningkatan jumlah dan diameter alveoli rata-rata sebanding dengan peningkatan ASI yang dihasilkan (Gunanegara, 2010). Produksi ASI yang baik akan berimbas pada peningkatan berat badan bayi, frekuensi BAK bayi, frekuensi BAB bayi dan frekuensi menyusui bayi. Presentase perubahan berat badan dari berat lahir merupakan indikator asupan nutrisi. Apabila penurunan berat badan berlebihan biasanya disebabkan oleh pemberian susu yang tidak efektif sehingga pasokan ASI tidak mencukupi (Widayanti, 2013).

ASI dapat mempengaruhi berat badan bayi karena ASI mengandung laktose yang terdapat pada saluran pencernaan bayi. Kemudian laktose akan diubah menjadi glukose dan galaktose dan akhirnya dimetabolisme menjadi energi serta kalori yang dapat berpengaruh terhadap berat badan bayi (Wiji, 2013). Dengan pemberian olahan daun kelor sehingga berpengaruh terhadap frekuensi ASI. Ketika produksi ASI semakin baik, maka frekuensi menyusui juga akan meningkat. Kesimpulannya olahan daun kelor memiliki potensi dalam meningkatkan produksi ASI pada ibu.

SIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa :

1. Biaya keuntungan penjualan produk olahan Daun kelor untuk mie daun kelor dijual dengan harga Rp 15.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan mie daun kelor Rp 10.000, kue bolu daun kelor dijual dengan harga Rp 40.000 setelah dihitung pembuatannya Rp 34.000
2. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan daun kelor dengan semenarik mungkin karna belum ada yang menjual dan memproduksi barang ini seandainya ada tapi masih sedikit, makanya dibuat semenarik mungkin dan dikembangkan melalui berbagai macam media seperti online, swalayan, dan toko-toko kecil.

SARAN

- a. Peserta adalah pemula dalam usaha sehingga pembuatan produk membutuhkan waktu yang lebih lama, dan butuh pendampingan secara berkelanjutan.
- b. Produk yang dihasilkan belum konsisten dalam produksi olahan baik produk mie, brownis, sehingga membutuhkan waktu dan pengulangan secara konsisten sehingga produk yang dihasilkan baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Terutama kepada orang tua yang selalu membimbing kami dan mensupport kegiatan kami hingga terlaksananya sampai saat ini.
2. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisa Rizki Nabila, dkk. 2017. Pembuatan Mie Dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). https://eprints.uns.ac.id/36439/1/I8314010_pendahuluan.pdf diakses pada bulan Juni 2022
- Azizah nur, 2020. Bolu kukus daun kelor. <https://cookpad.com/id/resep/11863718-bolu-kukus-daun-kelor> diakses 27 juni 2022
- Fenny indah sari, 2019. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*moringa oleifera*) dalam pembuatan bolu kukus menggunakan tepung terigu dan tepung pisang kepok putih. <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/16248> diakses pada bulan juni 2022
- Ppid Riau, 2022. Jual daun kelor di Kampar tembis pasar internasional. <https://ppid.riau.go.id/berita/2242/jual-daun-kelor--umkm-di-kampar-tembus-pasar-internasional> Diakses 27 Juni 2022
- Syahrial, M. 2021. 7 Manfaat Daun Kelor untuk Kesehatan. <https://www.kompas.com/tren/read/2021/08/13/173200165/7-manfaat-daun-kelor-untuk-kesehatan?page=all> Diakses 27 Juni 2022