

PELATIHAN PEMBUATAN MIE DENGAN CAMPURAN SERBUK DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*)

Yayuk Indah Wahyuning Tyas¹, Agung Yatiningrum², Novita Lidyana³

^{1,2}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis

³Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian

Universitas Universitas Panca Marga

*Email: yayuk@upm.ac.id , Agungyatiningrum2@gmail.com,

novitalidyana2016@gmail.com

ABSTRAK

Kelor adalah tanaman yang bisa tumbuh dengan cepat, berumur panjang, berbunga sepanjang tahun, tahan dengan kondisi panas ekstrim. Tanaman ini berasal dari daerah tropis dan subtropis di Asia Selatan. Tanaman ini umum digunakan untuk menjadi pangan dan obat di Indonesia. Kegiatan Pengabdian pada masyarakat yang dilakukan mulai tanggal 7 Januari 2022 sampai dengan tanggal 9 Januari 2022 pukul 08.00 sampai dengan pukul 11.00 Wib yang bertempat di rumah ibu Siti Fatimah Kelurahan Ketapang Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo tentang Pembuatan Mie dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) peserta dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang menginginkan untuk berwirausaha. Hasil yang didapat dari kegiatan ini adalah meningkatkan kreatifitas pengolahan daun kelor sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran mie yang dapat dikonsumsi sendiri dan juga dapat diolah menjadi makanan lain yang bahan dasarnya adalah mie, sehingga dapat meningkatkan penghasilan keluarga dan mempunyai nilai gizi yang tinggi. Hasil yang didapat dari kegiatan pengabdian ini adalah keterampilan peserta pada kegiatan ini pengetahuan dan keterampilan yang meningkat. Pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan meningkat lebih dari 75% dari total seluruh peserta. Semakin sulit proses pembuatan maka semakin turun pula prosentase keterampilan peserta pelatihan.

Kata Kunci : pelatihan; mie daun kelor

ABSTRACT

*Kelor is a plant that can grow quickly, live long, flower all year round, withstand extreme heat conditions. This plant comes from the tropics and subtropics of South Asia. This plant is commonly used as food and medicine in Indonesia. Community Service Activities carried out from January 7, 2022 to January 9, 2022 at 08.00 to 11.00 WIB at Siti Fatimah's mother's house, Ketapang Village, Kademangan District, Probolinggo City concerning Making Noodles with Moringa Oleifera Mixture of Leaf Powder (*Moringa Oleifera*) participants in this activity are housewives who want to be entrepreneurial. The results obtained from this activity are to increase the creativity of Moringa leaf processing so that it can be used as a mixture of noodles that can be consumed alone and can also be processed into other meanings whose basic ingredients are noodles, so that it can increase family income and have high nutritional value. The result obtained from this service activity is that the participants' skills in this activity increase their knowledge and skills. The knowledge and skills of trainees increased by more than 75% of the total participants. The more difficult the manufacturing process, the lower the percentage of trainee skills.*

Keywords: training ; Kelor Leaf Noodles

PENDAHULUAN

Kelor (*Moringa oleifera* L) merupakan tumbuhan dari keluarga Moringaceae yang dapat tumbuh di dataran tinggi dan dataran rendah. Tumbuhan ini dikenal dengan nama lain seperti limaran, moringa, horseradish tree (dari akarnya yang mirip tanaman horseradish) dan malunggay di Filipina. (Sanjaya et al., 2022)

Kelor adalah tanaman yang bisa tumbuh dengan cepat, berumur panjang, berbunga sepanjang tahun, tahan dengan kondisi panas ekstrim. Tanaman ini berasal dari daerah tropis dan subtropis di Asia Selatan. Tanaman ini umum digunakan untuk menjadi pangan dan obat di Indonesia. (Putri et al., 2021)

Di Jawa Timur khususnya di Kota Probolinggo tanaman kelor tumbuh disetiap halaman rumah penduduk, karena tanaman kelor banyak fungsinya menurut informasi dari masyarakat setempat.

Diantaranya dapat berfungsi sebagai penolak makhluk halus yang mempunyai maksud jelek, sebagai sayur yang dapat dikonsumsi setiap hari, sebagai campuran minuman, makanan dan dapat dibuat jamu guna menurunkan kolesterol dan lain lain.

Ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Ketapang Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo mengeluhkan kesulitan dalam hal finansial keluarga, dimana pendapatan yang didapatkan hanya berasal dari suami saja. Ibu-ibu rumah tangga ini menginginkan adanya tambahan *income* untuk memenuhi kebutuhan keluarga.

Dengan melihat kondisi Tim dosen pengabdian masyarakat Universitas Panca Marga mengajak seluruh warga Kelurahan Ketapang untuk memanfaatkan lahannya atau halamannya agar ditanami pohon ini kelor yang daunnya dapat dimanfaatkan untuk bahan campuran pembuatan mie dengan bekerjasama salah satu wirausahawan pengolahan mie berbahan baku kelor yaitu Ibu Siti Fatimah. Hal mendapat respon yang sangat bagus oleh warga yang didukung oleh RT, RW dan Kelurahan Ketapang. Kegiatan dalam pembuatan bubuk daun kelor tersebut dilakukan bersama sama oleh beberapa ibu ibu warga Kelurahan Ketapang, yang hasilnya dapat diolah bersama sama untuk dikonsumsi sendiri maupun dapat diolah menjadi mie pangsit yang mempunyai nilai jual yang cukup terjangkau kantong masyarakat.

Sementara hasil dari daun kelor yang sudah dikeringkan untuk dijadikan bubuk daun kelor dapat dijual dengan arga yang cukup tinggi, dimana harga bubuk daun kelor per kilogramnya dapat terjual dengan harga Rp.200.000, -Bubuk daun kelor yang berfungsi sebagai bahan campuran pembuatan mie selain mempunyai kandungan gizi yang tinggi juga dapat berfungsi sebagai pewarna alami.

Serbuk atau bubuk daun kelor yang dihasilkan berwarna hijau, bila ditambahkan dengan tepung terigu, tepung tapioka, garam, telur dan penyedap rasa, kemudian ditambahkan air secukupnya lalu diuleni dengan tangan secara manual sudah dapat dihasilkan bahan pembuat mie, tinggal dicetak sesuai selera masing masing. Proses pembuatan mie ini sangat sederhana dan tanpa bahan pengawet dan pewarna buatan tapi pewarna alami yang dihasilkan dari bubuk atau serbuk daun kelor

METODE

Waktu dan Tempat Kegiatan

Waktu Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 hari pada tanggal 7 – 10 Januari 2023. Tempat Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Ketapang Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo

Sasaran Kegiatan

Kegiatan ini diperuntukan bagi ibu-ibu rumah tangga berjumlah 10 orang di Kelurahan Ketapang Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo

Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat yang dilaksanakan dengan melakukan observasi terlebih dahulu untuk mendapatkan informasi mengenai potensi lokal yang perlu dikembangkan. Hal tersebut meliputi wawancara secara langsung kepada pihak Kelurahan Ketapang untuk mendapatkan informasi tentang warga yang mengolah daun kelor untuk dibuat serbuk sebagai bahan campuran pembuatan mie. Setelah mendapatkan informasi selanjutnya mendatangi wirausaha yang mengolah daun kelor untuk dibuat serbuk atau bubuk daun kelor, yaitu ibu Siti Fatimah untuk bekerjasama sebagai narasumber dalam kegiatan ini.

Metode yang digunakan dalam pembuatan bubuk atau serbuk daun kelor sebagai campuran pembuatan mie ini adalah dengan metode pelatihan dan praktek. Yang dilakukan berulang ulang guna mendapatkan hasil olahan mie yang sesuai untuk dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Dimana harus diperhatikan teksturnya, warna, rasa dan kualitas serta keawetannya. Hal ini sangat dibutuhkan ketelatenan dan kesabaran dari peserta pelatihan yang mengolah pembuatan mie daun kelor tersebut.

Tahapan selanjutnya adalah evaluasi. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui apakah kegiatan ini sudah sesuai atau tidak. Evaluasi ini dilakukan dengan menyebar angket tanggapan peserta pelatihan terhadap proses kegiatan. Indikator evaluasi ini adalah untuk mengukur kemampuan dalam menyerap informasi dalam hal pengetahuan dan keterampilan pembuatan bubuk atau serbuk daun kelor sebagai campuran pembuatan mie

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam proses pembuatan mie, diperlukan bahan bahan lain seperti tepung terigu, tepung tapioka, bubuk atau serbuk daun kelor, telur ayam kampung, garam, minyak sayur dan air secukupnya. Setelah menyiapkan bahan bahan tersebut di atas maka mulai mie, yaitu semua bahan dimasukkan kedalam baskom kecuali air, dicampur pelan pelan semua bahan dengan cara diuleni dengan tangan ,bila semua bahan sudah tercampur dengan rata, masukkan air sedikit demi sedikit sampai adonan tidak lengket di tangan dan kalis. Bila sudah kalis siap untuk dicetak seperti mie.



Gambar 1. Bahan Bahan Yang Dibutuhkan

Adapun formula pembuatan mie dengan bahan campuran bubuk atau serbuk daun kelor sebagai berikut :

- a. 750 gram tepung terigu
- b. 200 gram bubuk atau serbuk daun kelor
- c. 2 butir telur ayam kampung
- d. 250 gram tepung tapioka
- e. 15 gram garam
- f. 6 sendok makan minyak sayur
- g. Air secukupnya



Gambar 2. Cara Pembuatan Sampai Mencetak Mie

Setelah mencetak mie lalu mie tersebut direbus sebentar agar terpisah dan tidak lengket. Kemudian ditiriskan, dan disiapkan mangkok untuk penyajiannya. Mie kelor yang sudah jadi dicampur dengan bahan yang lain untuk disajikan dalam bentuk mie kelor pangsit ayam.



Gambar 3. Penyajian Mie Kelor Pangsit Ayam.

Mie Kelor pangsit ayam dengan bahan baku tepung terigu dan lain lain dengan campuran bubuk atau serbuk daun kelor siap dikonsumsi dan mempunyai nilai jual per bungkusnya dalam kemasan sterofoam ukuran 250 gram dapat dijual dengan harga Rp. 12.000,- yang terdiri dari mie elor, kuah, krupuk pangsit, daging ayam cincang, seledri, bawang goreng, acar timun dan saos cabe.

Tujuan dilakukan inovasi ini adalah untuk memanfaatkan daun kelor yang hanya dikonsumsi sebagai sayur saja tapi dapat diolah sebagai campuran bahan membuat mie, disamping itu pemanfaatan lahan rumah tangga untuk ditanami tanaman produktif.

Tanggapan dari masyarakat umum dan khususnya di sekitar kelurahan ketapang Kecamatan Kademangan dengan adanya bubuk atau serbuk daun kelor sangat baik dan antusias sekali, bahkan ada yang sudah mencoba membuat mie campuran bubuk atau serbuk daun kelor sendiri, walau terbatas untuk dikonsumsi sendiri. Disamping itu pihak Kelurahan Ketapang dan juga Kecamatan Kademangan bangga ada salah satuarganya yang mempunyai ide tersebut dan dijadikan Kelurahan Ketapang sebagai kampung kelor.

Tahap terakhir pada pelaksanaan kegiatan ini adalah peserta pelatihan yakni ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Ketapang ini sangat antusias dalam mengikuti semua program kegiatan ini. Hal ini dapat diketahui dari hasil evaluasi terhadap pelaksanaan program kegiatan. Berikut data peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan yakni ibu-ibu rumah tangga sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan ini :

Tabel 1. Evaluasi Pelaksanaan Program

Uraian kegiatan	Sebelum pelatihan			Sesudah pelatihan			Peningkatan keterampilan
	Jumlah peserta	Peserta yang terampil	Prosentase keterampilan	Jumlah peserta	Peserta yang terampil	Prosentase keterampilan	
Pengetahuan manfaat daun kelor bagi tubuh	10	3	30	10	8	90	60
Pengetahuan diversifikasi olahan berbahan baku kelor	10	3	30	10	10	100	100

Pembuatan Mie berbahan dasar daun kelor	10	0	0	10	8	80	80
---	----	---	---	----	---	----	----

Sumber: Hasil olah data, 2023

Dari tabel di atas, dapat diperoleh informasi bahwa keterampilan peserta pada kegiatan ini pengetahuan dan keterampilan yang meningkat. Hal ini berarti pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan meningkat lebih dari 75% dari total seluruh peserta. Semakin sulit proses pembuatan maka semakin turun pula prosentase keterampilan peserta pelatihan.

Kegiatan ini berjalan tertib dan lancar, mereka juga mampu mengikuti setiap arahan dari pemateri dan sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini mulai dari awal hingga akhir pelatihan, hal ini karena sangat jarang mereka mendapatkan kegiatan dalam bentuk praktek yang dapat menambah keterampilan dan melatih kemandirian melalui pelatihan.

KESIMPULAN

Dari uraian hasil pengabdian masyarakat tersebut di atas dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Ibu-ibu rumah tangga mempunyai antusias yang tinggi untuk mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan mie berbahan baku kelor untuk menambah pendapatan keluarga.
2. Tanggapan dari masyarakat umum dan khususnya di sekitar kelurahan ketapang Kecamatan Kademangan dengan adanya bubuk atau serbuk daun kelor sangat baik dan antusias sekali, bahkan ada yang sudah mencoba membuat mie campuran bubuk atau serbuk daun kelor sendiri, walau terbatas untuk dikonsumsi sendiri.
3. Disamping itu pihak Kelurahan Ketapang dan juga Kecamatan Kademangan bangga ada salah satu warganya yang mempunyai ide tersebut dan dijadikan Kelurahan Ketapang sebagai kampung kelor.

DAFTAR PUSTAKA

- Bhaki J., Lawa Y., dan Naat J N, 2015. Pengaruh Penggunaan suhu air terhadap aktivitas senyawa antioksidan ekstrak teh daun kelor (*Moringae oleifera* Lamk) dan identifikasi kandungan metabolit sekundernya” Prosiding Nasional Pendidikan dan Sains Kimia. Penerbit Program Studi Pendidikan Kimia Undana. ISSN 2460-027X
- Putri, S. A., Ningsih, A. W., & Amaliyah, W. (2021). *Pembuatan Mie Kelor Pada Desa Jatikalang Make a Kelor*. 2, 98–103.
- Nabila Anisa Rizki, 2017, Pembuatan Mie dengan Campuran Serbuk Daun Kelor Universitas Sebelas Maret
- Sanjaya, M., Yulianingsih, G., & ... (2022). Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting. ... : *Indonesian Journal ...*, 01(02), 178–185.
<https://journals.eduped.org/index.php/income/article/view/108%0Ahttps://journals.eduped.org/index.php/income/article/download/108/102>
- 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

USDA Agricultural Research Service, National Plant Germplasm System, 2018 Taxon *Moringa Oleifera* Lam National Germplasm Resources Laboratory Beltsville Maryland