

Pemanfaatan Daun Kelor Untuk Inovasi Pembuatan Escendol Di Desa Pendil Kecamatan Banyuwang

Ryzca Siti Qomariah¹. Afib Rulyansah². Arifatul Lutfiah, ²Tri Fatmawati³

^{1,2,4}Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Panca Marga Probolinggo

³Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Nahdatul Ulama Surabaya

^{1,2,4}Jl. Yus Sudarso No. 107 Pabean, Dringu, Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur

³Jl. Raya Jemursari No.57, Jemur Wonosari, Kec. Wonocolo, Kota SBY, Jawa Timur

Email : ryzcaqomariah@upm.ac.id , arifatlutfiah08@gmail.com , tfatmawati789@gmail.com

ABSTRAK

Pandemi covid-19 membuat banyaknya perekonomian masyarakat menurun, tidak sedikit masyarakat yang tercukupi perekonomiannya. Para pemilik usaha kehilangan 50% pelanggannya. Hal itu membuat omset para pengusaha menurun. Agar mendapat menarik pelanggan perlu adanya inovasi terhadap produk. Seperti pada UMKM UD. ABC Cookies yang memanfaatkan kelor sebagai bahan dasar cendol. Metode pengembangan UMKM ini dengan cara menginovasi produk dari daun kelor tua menjadi bubuk kelor, sehingga menjadi cendol, mengubah kemasan menjadi lebih menarik, desain stiker dan foto, pemasaran *online*, pelayanan terhadap pelanggan, serta manajemen keuangan. Luaran dari aktivitas ini yaitu Mahasiswa KKN Tematik UPM 2021 mendapat informasi baru mengenai manfaat daun kelor tua yang biasa tidak digunakan oleh masyarakat namun ternyata masih bisa dijadikan bubuk dan menjadi bahan dasar makanan dan minuman. Dengan memanfaatkan daun kelor yang sudah tua masyarakat sekitar dapat berkontribusi menyetorkan daun kelor yang sudah tua untuk dijadikan bahan dasar makanan dan minuman sehingga tidak terbuang sia-sia. Kerja sama ini saling menguntungkan antara masyarakat dan pemilik UMKM.

Kata Kunci: Covid-19, Inovasi, Es Cendol Kelor

ABSTRACT

The COVID-19 pandemic has made many people's economy decline, not a few people have their economy fulfilled. Business owners lost 50% of their customers. This causes the turnover of entrepreneurs to decrease. In order to attract customers, it is necessary to innovate the product. As in SMEs UD. ABC Cookies that use Moringa as the basic ingredient of cendol. This MSME development method is by innovating products from old Moringa leaves into Moringa powder, so that it becomes cendol, changing packaging to be more attractive, sticker and photo design, online marketing, customer service, and financial management. The output of this activity is that the 2021 UPM Thematic KKN students received new information about the benefits of old Moringa leaves which are usually not used by the public but can still be used as powder and become the basic ingredients of food and drinks. By utilizing old Moringa leaves, the surrounding community can contribute to depositing old Moringa leaves to be used as basic ingredients for food and drinks so that they are not wasted. This cooperation is mutually beneficial between the community and MSME owners.

Keywords: Covid-19, Innovation, Moringa Ice Cendol

Dikirim : 30 September 2021 Direvisi : 17 Oktober 2021 Diterima : 1 November 2021

PENDAHULUAN

Pengabdian masyarakat merupakan kegiatan atau aktivitas tanpa mengharap imbalan yang dilakukan mahasiswa untuk membantu. Pengabdian masyarakat bertujuan untuk menciptakan berbagai penemuan baru, mendorong masyarakat untuk menghasilkan kreativitas agar mengalami perkembangan

dalam bidang pendidikan, politik, sosial, budaya, dan ekonomi.

Virus Corona telah menyebar ke hampir setiap negara di dunia sejak pertama kali muncul di China pada awal tahun 2020. Penyebaran virus corona ke seluruh dunia diyakini bermula dari pasar di Wuhan, China yang menjual hewan hidup dan mati, termasuk

ikan dan burung. Hal itu mengakibatkan risiko yang besar melalui virus yang beralih dari hewan ke manusia karena standar kebersihan tidak mudah dipertahankan jika hewan itu disembelih ditempat hewan itu dipelihara.(kemendagri 2020).

Meningkatnya COVID-19 tersebut membuat masyarakat membutuhkan solusi untuk mengatasi perkenomanian yang menurun selama ini. Es Cendol dengan menggunakan bahan daun kelor sudah ada tahun 2017. Perkembangan masyarakat saat ini terutama yang berdomisili diwilayah kabupaten, yang mengharuskan manusia untuk berinovasi untuk mengikuti perkembangan zaman. Karena adanya perubahan waktu mengharuskan manusia untuk menjaga daya tahan tubuhnya supaya jauh dari penyakit .

Pembuatan es cendol dengan bahan dasar tepung hunkwe dijumpai di pasaran dan sudah dikenal dikalangan masyarakat. Beberapa es cendol dapat dijumpai di pasaran, cara penyajiannya tidak sulit cukup ditambahkan pemanis dari gula, santan dan es batu. Namun biasanya banyak menggunakan bahan dari tepung hunkwe dan daun pandan untuk pembuatannya, dan biaya yang diperlukan juga cukup mahal.

Maka dari itu dibutuhkan es cendol yang terbuat dari bahan alami yang tidak mahal, efektif, aman serta tidak sulit dicari, misalnya daun kelor dapat dijadikan bahan dasar pembuatan es cendol dikarenakan, bahan ini mudah ditemui dan daun kelor mempunyai kandungan penting lain seperti kalsium, kalium, zat besi, magnesium, fosfor, seng, serta rendah kalori dan antioksidan yang baik untuk tubuh.

Bahan yang ada dalam es cendol daun kelor adalah tanpa menggunakan tepung hunkwe. Es cendol daun kelor menghasilkan aroma yang unik dan sehat untuk tubuh. Maka dari itu cccok untuk dijadikan sebagai produk inovasi terbaru. Produksi produk ini yang akhirnya nanti ditawarkan kepada masyarakat terutama masyarakat Kecamatan Banyuanyar.

Proses Pembuatan es cendol daun kelor dengan bahan daun kelor mudah didapatkan serta tidak memerlukan pengeluaran yang banyak, karena bahan dan alat yang diperlukan mudah di dapat, serta prosesnya tidak membutuhkan waktu yang lama. Berdasarkan hal tersebut di atas, Penulis melakukan kegiatan pengabdian masyarakat yaitu inovasi pembuatan Es Cendol Kelor.

METODE

Pembuatan es cendol alami dari daun kelor menjadi penyelesaian yang diusulkan Mahasiswa KKN UPM TEMATIK 2021 yang bertujuan mengatasi persoalan mitra. Harapan mengenai edukasi ini, maka wawasan mitra menjadi meningkat mengenai permasalahan ekonomi dimasa Covid 19. Karena Covid 19 yang berkepanjangan mengakibatkan banyak permasalahan di masyarakat, seperti : perkenomonian menurun dan masalah kesehatan. Proses pembuatan es cendol kelor ini dilakukan secara langsung oleh Mahasiswa KKN UPM TEMATIK 2021.

Pembuatan es cendol yang berbahan alami ini terbuat dari daun kelor, karena terbuat dari bahan alami maka tidak mengakibatkan efek samping berbahaya jika sering dikonsumsi, karena mengandung banyak manfaat dan khasiat yang baik untuk tubuh. Edukasi pembuatan es cendol secara alami dari daun kelor dilakukan secara langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pentingnya pemahaman tentang manfaat dan khasiat dari daun kelor dalam upaya pencegahan adalah langkah pertama dalam meningkatkan perekonomian dimasa covid 19. Sebelum melaksanakan kegiatan, Mahasiswa KKN UPM TEMATIK 2021 terlebih dahulu melakukan koordinasi untuk menentukan lokasi dan pelaksanaan kegiatan selama kegiatan berlangsung, kegiatan ini kemudian dilanjutkan dengan media online di jejaring sosial yaitu whatsapp dan sudah disetujui pada hari Rabu, 03 Agustus 2021 di salah satu rumah anggota KKN. Selanjutnya, Mahasiswa KKN UPM TEMATIK 2021 melakukan rencana rancangan kegiatan, dimulai dari persiapan jadwal acara, permateri, fasilitator, peserta, bahan dan alat untuk proses pembuatan es cendol daun kelor. Pelaksanaan kegiatan pengabdian berupa edukasi dan inovasi yang dilakukan mahasiswa KKN, dan ketika pembuatan itu tidak boleh berkerumunan dan harus memakai masker sesuai dengan protokol kesehatan di masa pandemi saat ini.



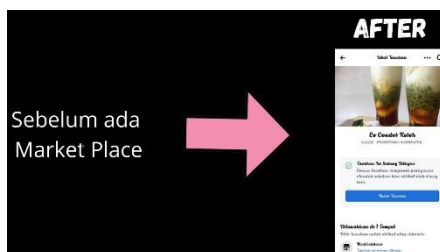
Gambar 1. Inovasi Produk Dari Daun Kelor Menjadi Bubuk Kelor.



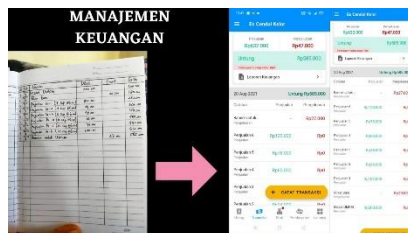
Gambar 2. Desain foto



Gambar 3 Desain Stiker Es Cendol Kelor



Gambar 4. Penjualan Online Market Place



Gambar 5 Manajemen Keuangan Digital

KESIMPULAN

Program kerja yang dilaksanakan pada tanggal 2 Agustus 2021, kami menyimpulkan bahwa es cendol dengan bahan daun kelor tidak memerlukan biaya yang mahal, mudah didapat, serta memiliki banyak manfaat untuk tubuh. Pada akhirnya sangat penting untuk dihasilkan sebagai produk. Hasil dari pembuatan es cendol daun kelor ini akan dapat ditawarkan kepada masyarakat khususnya di Kecamatan Banyuwangi.

Bukan hanya itu, kegiatan Pembuatan Es Cendol Daun Kelor yang dilakukan mahasiswa KKN Kecamatan Banyuwangi bisa membuat suatu produk yang dapat membuat masyarakat

melakukan kegiatan ini. Pembuatan produk ini bisa menghasilkan pendapatan, serta mengurangi pengangguran karena saat ini es cendol sangat banyak disukai oleh masyarakat. Pembuatan produksi es cendol daun kelor yang dibuat dari bahan alami merupakan alternatif penggunaan hand sanitizer dari bahan tepung hunkwe. Selain mudah pembuatannya juga ketersediaan bahan alaminya dan mudah didapatkan. Hal ini sebagai bentuk upaya peningkatan perekonomian dimasa Covid-19.

Distribusi es cendol daun kelor dari bahan alami ini, sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat untuk membantu dan meringankan beban akibat dampak yang disebabkan Covid-19. Hal ini mendapatkan respon positif dari masyarakat Kabupaten Probolinggo, sebagai bentuk peningkatan perekonomian masyarakat dimasa Covid-19. Meningkatnya pemahaman tentang manfaat daun kelor untuk tubuh dan bahan dasar lain untuk pembuatan es cendol guna mengurangi krisis ekonomi. Dengan adanya pembuatan es cendol daun kelor dengan bahan alami yaitu daun kelor diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat. Es Cendol Daun Kelor ini sangat alami, aman dan bermanfaat untuk tubuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Kemendagri, (2020). Pedoman Umum Menghadapi Pandemi COVID-19 Bagi Pemerintah Daerah. Jakarta
- <https://radarsurabaya.jawapos.com/read/2018/06/28/83525/dawet-danke-daun-kelor-menjadi-minuman-segar-kaya-vitamin>
- <https://mediaindonesia.com/humaniora/401238/tujuh-khasiat-daun-kelor-bagi-kesehatan>
- <https://www.kompas.com/tren/read/2021/08/13/173200165/7-manfaat-daun-kelor-untuk-kesehatan?page=all>
- Aminah, S., Ramadhan, T. dan Yanis, M. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan 5(2):35-42.