

Mengembangkan Potensi Lokal: Pembuatan Permen Kelor Sebagai Produk Unggulan Desa Hunuth

Mimi Salmawati*¹, Priska Marissa Pattiasina¹, Irwan Rutu¹, Stephani P. Sohilait¹

¹Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pattimura

*Corresponding author e-mail: mimi.salmawati@lecturer.unpatti.ac.id

Abstrak

Desa Hunuth merupakan salah satu Desa yang memiliki potensi lokal berupa tanaman kelor (*Moringa oleifera*), yang dapat dikembangkan menjadi produk unggulan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk berbasis kelor melalui pelatihan pembuatan permen kelor yang melibatkan ibu-ibu PKK Desa Hunuth. Kegiatan ini dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif, di mana masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK Desa Hunuth dilibatkan secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode demonstrasi langsung (*demonstration method*), yang memungkinkan peserta untuk menyaksikan dan mempraktikkan secara langsung proses pembuatan permen kelor. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa proses pembuatan permen kelor berhasil dilakukan dengan menghasilkan produk yang layak konsumsi dan bernilai gizi. Selain itu, kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memproduksi permen kelor secara mandiri. Antusiasme tinggi dari peserta menjadi indikator keberhasilan program, serta menunjukkan potensi permen kelor untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa.

Kata kunci: Desa Hunuth, Kelor, Permen Kelor

Abstract

Hunuth Village possesses local potential that can be developed into flagship products, one of which is moringa (*Moringa oleifera*). This community service program aimed to develop an innovative moringa-based product through training in the production of moringa candy, involving members of the PKK women's group in Hunuth Village. This activity was carried out using a participatory approach, in which the community particularly the PKK women of Hunuth Village were actively involved in all stages of the program. The training employed a direct demonstration method, allowing participants to observe and directly practice the process of making moringa candy. The results showed that the moringa candy production process was successfully implemented, yielding a consumable product with nutritional value. Furthermore, the program improved participants' knowledge and skills in independently producing moringa candy. The high level of enthusiasm demonstrated by participants served as an indicator of the program's success and highlights the potential of moringa candy to be further developed as a village flagship product

Keywords: Hunuth Village, Moringa, Moringa Candy

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada Masyarakat merupakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi, yakni kegiatan yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk memberikan kontribusi positif kepada masyarakat di sekitarnya. Berdasarkan hal ini, kelompok Dosen Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pattimura menyelenggarakan program pengabdian masyarakat di Desa Hunuth tentang pengembangan potensi tanaman lokal, yakni pembuatan permen kelor.

Pengembangan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat adalah hal-hal

yang sangat penting dalam mewujudkan kesejahteraan dan pertumbuhan berkelanjutan di daerah pedesaan. Desa-desa di Maluku merupakan bagian dari desa yang kaya akan keanekaragaman hayati, dan memiliki potensi besar yang belum sepenuhnya dimanfaatkan. Salah satu potensi yang menarik adalah tanaman kelor (*Moringa oleifera*), yang dikenal sebagai "pohon ajaib" karena kandungan gizi dan manfaatnya yang beragam. Tanaman kelor memiliki berbagai manfaat baik secara ekonomis maupun kesehatan. Tanaman kelor merupakan sumber pangan bergizi sekaligus memiliki nilai fungsional karena

kandungan senyawa bioaktif di dalamnya berkontribusi terhadap kesehatan. Nutrisi dan komponen aktif yang terkandung dalam kelor dapat dimanfaatkan secara luas untuk mendukung kehidupan makhluk hidup serta menjaga keseimbangan lingkungan (Marhaeni, 2021; Rahmawati & Adi, 2017; Saputra et al., 2020). Aroma khas dari daun kelor menjadi salah satu alasan mengapa pemanfaatannya oleh masyarakat masih terbatas. Tanaman kelor tidak hanya berperan sebagai sumber pangan yang kaya akan nutrisi, tetapi juga memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai tambah, seperti permen kelor. Permen kelor bukan hanya menjadi alternatif makanan manis yang sehat tetapi juga dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan jika dijadikan produk unggulan desa (Kamalia et al., 2023; Rahmawati & Adi, 2017).

Desa Hunuth merupakan salah satu desa di Maluku yang memiliki wilayah dimana kelor tumbuh secara alami. Sebagian besar masyarakat di Desa Hunuth mengonsumsi kelor sebagai salah satu menu sayuran. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendorong inovasi pengolahan kelor menjadi produk bernilai tambah, yakni permen kelor. Produk ini tidak hanya menawarkan alternatif makanan sehat, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga.

Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, masyarakat dibekali keterampilan produksi, pengemasan, dan pelabelan produk, sehingga mereka dapat menghasilkan produk yang higienis, menarik, dan siap bersaing di pasar lokal. Selain aspek ekonomi, kegiatan ini juga penting dalam rangka peningkatan kesadaran gizi dan pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan. Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya mendukung pemberdayaan masyarakat, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi desa.

METODE

Pelatihan difokuskan pada proses pembuatan permen kelor dengan memanfaatkan alat dan bahan sederhana

yang mudah diakses masyarakat. Alat-alat yang digunakan meliputi timbangan, spatula, panci, kompor, wajan, dan cetakan permen. Bahan utama terdiri atas daun kelor segar sebanyak 200 gram, air 200 mL, gula pasir 300 gram, serta agar-agar sebanyak 1 sendok makan. Proses pembuatan dimulai dengan merebus daun kelor menggunakan air hingga sarinya terekstraksi, kemudian disaring, dicampurkan dengan gula dan agar-agar, dan dipanaskan hingga mengental. Setelah itu, campuran dituangkan ke dalam cetakan dan didinginkan hingga membentuk permen. Melalui pelatihan ini, masyarakat diberikan keterampilan praktis untuk mengolah daun kelor menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga diharapkan mampu mendorong pemanfaatan potensi lokal dan menjadikan permen kelor sebagai salah satu produk unggulan Desa Hunuth.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan permen dari daun kelor merupakan salah satu inovasi dalam pemanfaatan daun kelor sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan dapat diterima di semua kalangan. *Church World Services* (CWS) merekomendasikan penggunaan satu sendok atau lebih daun kelor kering yang telah dihaluskan sebagai suplemen nutrisi dalam makanan anak. Sejumlah penelitian juga telah mengkaji penambahan daun kelor ke dalam berbagai produk pangan, seperti biskuit, *yoghurt*, dan minuman jelly, guna meningkatkan kandungan gizinya. (Dewi et al., 2023; Marhaeni, 2021; Waliamin et al., 2023). Pengolahan daun kelor menjadi camilan yang digemari berbagai kalangan dapat mendorong peningkatan konsumsi di masyarakat, sehingga kandungan nutrisi dan manfaat lainnya dari daun kelor dapat lebih mudah diserap oleh tubuh. (Angelina et al., 2021).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada penguatan kapasitas masyarakat dalam mengolah daun kelor menjadi produk unggulan desa yang memiliki daya saing pasar (Fatmawati et al., 2024). Salah satu bentuk inovasi yang dikembangkan adalah pembuatan permen kelor, yang selain mudah diproduksi juga

disukai oleh berbagai kalangan, termasuk anak-anak. Dengan pengolahan yang tepat, daun kelor dapat diubah menjadi permen dengan cita rasa khas dan tekstur menarik, serta tetap mempertahankan sebagian kandungan gizinya (Ansokowati & Suyatno, 2023; Darna et al., 2019; Dewi et al., 2023; Waliamin et al., 2023).

Pelatihan ini diberikan kepada ibu-ibu PKK Desa Hunuth sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan edukatif dan partisipatif. Rangkaian kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan proses produksi permen kelor, pengemasan, dan pelabelan. Pada tahap pertama, peserta diberikan materi tentang proses pembuatan permen kelor. Kegiatan dimulai dari pemilihan daun kelor segar, proses ekstraksi daun kelor, pencampuran ekstrak kelor dengan bahan lain, hingga pencetakan dan pendinginan adonan menjadi permen. Selanjutnya, Pada tahap kedua, Peserta diberikan penjelasan mengenai pentingnya pengemasan yang baik untuk menjaga mutu dan daya tarik produk. Peserta juga dilatih menggunakan bahan kemasan yang sesuai dan higienis serta melakukan penyegelan secara manual dengan rapi. Pada tahap terakhir, yakni pelabelan produk, peserta dikenalkan dengan informasi yang perlu dicantumkan dalam label dan pembuatan label yang menarik secara visual. Dengan mengikuti seluruh rangkaian pelatihan ini, peserta memperoleh keterampilan menyeluruh dalam mengolah daun kelor menjadi produk bernilai ekonomi tinggi yang siap dipasarkan. Berdasarkan hasil observasi dan evaluasi kegiatan melalui kuisisioner, yang dituliskan dalam Tabel 5.1, terjadi peningkatan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta.

Tabel 1. Indikator ketercapaian kegiatan

Indikator	Sebelum Kegiatan	Setelah Kegiatan
Pengetahuan tentang produk unggulan dari daun kelor	Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) belum mengetahui produk unggulan dari	Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) sudah mengetahui produk unggulan dari

Pemahaman tentang proses pembuatan permen kelor	daun kelor Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) belum paham proses pembuatan permen kelor Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) belum mampu membuat permen kelor	daun kelor Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) sudah paham proses pembuatan permen kelor Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) sudah mampu membuat permen kelor
Kemampuan dalam membuat permen kelor	Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) belum mampu membuat permen kelor	Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) sudah mampu membuat permen kelor
Pengemasan dan pelabelan permen kelor	Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) belum mengetahui cara pengemasan dan pelabelan permen kelor	Masyarakat Desa Hunuth (Ibu-ibu PKK) sudah mengetahui cara pengemasan dan pelabelan permen kelor

Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta belum memahami potensi daun kelor sebagai bahan dasar produk olahan yang bernilai jual. Mereka juga belum memiliki keterampilan dalam proses pembuatan, pengemasan, dan pelabelan permen kelor. Namun, setelah kegiatan dilaksanakan, peserta tidak hanya mampu memahami manfaat daun kelor, tetapi juga telah menguasai teknik pembuatan permen kelor secara mandiri, termasuk aspek higienitas dan estetika dalam pengemasan dan pelabelan produk. Permen yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Produk permen kelor Desa Hunuth

Peningkatan kapasitas ini diharapkan dapat mendorong munculnya inisiatif ekonomi lokal berbasis potensi alam desa, sekaligus memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi keluarga. Lebih jauh lagi, jika dikelola secara berkelanjutan dan dikembangkan dalam skala yang lebih luas, produk permen kelor ini berpotensi menjadi ikon produk unggulan Desa Hunuth yang mampu menembus pasar lokal maupun regional.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pemanfaatan daun kelor sebagai bahan baku pembuatan permen di Desa Hunuth telah berhasil meningkatkan kapasitas dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Melalui pelatihan yang bersifat edukatif dan partisipatif, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan tentang manfaat daun kelor, tetapi juga mampu mengaplikasikan teknik pembuatan, pengemasan, dan pelabelan produk secara mandiri. Inovasi pembuatan permen kelor ini membuka peluang produk berbasis sumber daya lokal berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan desa. Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi alam dapat mendorong kemandirian ekonomi, meningkatkan ketahanan pangan keluarga, dan memperkuat identitas produk lokal yang berdaya saing di pasar. Jika dikelola secara berkelanjutan, permen kelor dapat menjadi ikon produk Desa Hunuth yang mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): Review. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 15(01), 79-93.
- Ansokowati, A. P., & Suyatno, S. (2023). Pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahan tambahan pangan alami pada nugget ayam. *Hayina*, 2(2), 86-91.
- Darna, A. R. P., M.L.M Timbuleng, E. M. L. M. T., Azzahroh, N., Khasanah, P. U., Arofah, G. E., & Kartikasari, M. N. D. (2019). Peri Dalor (permen Jeli Daun Kelor): Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 8(1), 35-39.
- Dewi, I. A., Pertiwi, E. D., Fitriani, F., Rahmawati, A. Y., & Wijaningsih, W. (2023). Formulasi Permen Jelly Daun Kelor Dan Jambu Biji Sebagai Alternatif SnackTinggi Zat Besi Dan Vitamin C Untuk Anak. *JURNAL RISET GIZI*, 11(1), 50-56.
- Fatmawati, F., Nurhalizah, N., Tuada, R. N., & Ramlah, R. (2024). Pemanfaatan Pangan Lokal Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Sebagai Sumber Nutrisi Dalam Pencegahan Stunting Dan Implementasinya Sebagai Sumber Belajar Biologi. *J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 217-230.
- Kamalia, P. U., Nurhamidah, A., & Kunhardianto, H. (2023). Pengolahan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Lokal Yang Berdaya Saing. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(2), 264-271.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, 13(2), 40-53.
- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2017). Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86-93.
- Saputra, A., Arfi, F., & Yulian, M. (2020). Literature Review: Analisis Fitokimia Dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Amina*, 2(3), 114-119.
- Waliamin, J., Utami, R. T., Puspita, V., Akhir, A. F. P., Jalaludin, E., & Parwito, P. (2023). Inovasi Pengolahan Remunggai (*Moriga oliefera*) Menjadi Permen Jelly, Pendaftaran Hak Merek Dan Edukasi Digital

Marketing Di Kelurahan
Penggantungan. *JURNAL BESEMAH*,
2(1), 17-26.