

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Fungsional: Pembuatan Cookies Daun Kelor di Desa Kemuning Lor, Jember

Nur Ida Winni Yosika^{1*}, Idah Andriyani¹, Sri Wahyuningsih¹, Dian Purbasari¹, Ning Puji Lestari¹, Betsy Febriana¹, Winda Aulia Putri¹, Nurriswa Aska Awwalin¹, Naya Salma Dwifebrian¹

¹Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Jember, Jl. Kalimantan 37 Jember, 68121, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Geografi, Universitas Jember, Jl. Kalimantan 37 Jember, 68121, Indonesia

*Penulis Korespondensi, email : yosika@unej.ac.id

ABSTRAK

Permasalahan rendahnya pemanfaatan daun kelor di Desa Kemuning Lor berdampak pada belum optimalnya potensi lokal sebagai sumber ekonomi dan gizi masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan warga dalam mengolah daun kelor menjadi produk cookies bergizi sebagai bentuk inovasi pangan lokal. Metode pelaksanaan meliputi pelatihan teknis pembuatan cookies, penyuluhan gizi, serta pendampingan dalam pengemasan dan pemasaran. Kegiatan dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan ibu rumah tangga dan pemuda desa. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga dalam memproduksi cookies kelor yang layak konsumsi dan berpotensi dipasarkan. Evaluasi kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi serta munculnya inisiatif warga untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis daun kelor. Kesimpulannya, kegiatan ini efektif meningkatkan pemberdayaan masyarakat dan mendorong pengembangan UMKM berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Kata kunci: daun kelor, cookies, inovasi pangan, pemberdayaan masyarakat, UMKM

ABSTRACT

The problem of low utilization of moringa leaves in Kemuning Lor Village has an impact on the suboptimal local potential as a source of economy and nutrition for the community. This community service activity aims to improve the skills of residents in processing moringa leaves into nutritious cookies as a form of local food innovation. The implementation method includes technical training in making cookies, nutrition counseling, and assistance in packaging and marketing. The activity was carried out in a participatory manner by involving housewives and village youth. The results of the activity showed an increase in the knowledge and skills of residents in producing moringa cookies that are suitable for consumption and have the potential to be marketed. The evaluation of the activity showed high enthusiasm and the emergence of residents' initiatives to develop home businesses based on moringa leaves. In conclusion, this activity is effective in increasing community empowerment and encouraging the development of MSMEs based on local potential in a sustainable manner.

Keywords: moringa leaves, cookies, food innovation, community empowerment, UMKM

PENDAHULUAN

Desa Kemuning Lor di Kabupaten Jember memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya di bidang pertanian, perkebunan, dan kehutanan. Salah satu tanaman lokal yang banyak tumbuh di wilayah ini adalah kelor, yang dikenal kaya akan manfaat kesehatan dan kandungan nutrisi tinggi seperti vitamin, mineral, serta antioksidan. Namun, pemanfaatan daun kelor oleh masyarakat setempat masih sangat terbatas, umumnya hanya digunakan sebagai pelengkap sayuran dalam kuliner sehari-hari, sehingga potensi ekonominya belum tergarap secara optimal (Dewangga *et al.*, 2020).

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Kemuning Lor adalah kurangnya wawasan dan teknologi dalam pengolahan produk pangan berbasis kelor. Hal ini menyebabkan nilai tambah dari tanaman kelor belum dirasakan secara maksimal oleh masyarakat, khususnya dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Selain itu, kapasitas sumber daya manusia, terutama generasi muda dan kelompok karang taruna, masih perlu ditingkatkan agar mampu berinovasi dan berwirausaha dengan memanfaatkan potensi lokal yang ada. Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah melalui diversifikasi produk olahan kelor, seperti pembuatan cookies daun kelor (Apriliyanti *et al.*, 2020). Cookies merupakan makanan ringan yang populer, mudah dibuat, dan memiliki peluang pasar yang luas. Inovasi ini tidak hanya memperluas pemanfaatan daun kelor sebagai bahan pangan bergizi, tetapi juga dapat menjadi alternatif usaha rumahan yang menjanjikan bagi masyarakat desa. Pembuatan cookies daun kelor dapat dilakukan dengan peralatan sederhana, sehingga mudah diadopsi oleh masyarakat dan dapat mendorong tumbuhnya usaha mikro di desa (Putri *et al.*, 2023)

Selain memberikan nilai tambah secara ekonomi, pengolahan daun kelor menjadi cookies juga berkontribusi pada peningkatan asupan nutrisi keluarga dan mendukung pola hidup sehat. Dengan memperkenalkan produk olahan berbasis kelor, masyarakat diharapkan dapat lebih memahami manfaat tanaman lokal dan mengurangi ketergantungan pada makanan olahan yang kurang sehat. Program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan cookies daun kelor juga dapat meningkatkan keterampilan, pengetahuan, serta jiwa kewirausahaan warga Desa Kemuning Lor, sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat setempat (Ardiansyah *et al.*, 2013)

Dengan demikian, pembuatan cookies daun kelor sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Desa Kemuning Lor merupakan langkah strategis untuk mengoptimalkan potensi sumber daya alam lokal, meningkatkan kapasitas sumber daya manusia, serta mendorong pertumbuhan ekonomi desa yang berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan: (1) identifikasi mitra dan potensi desa; (2) pelatihan pembuatan cookies berbasis daun kelor; (3) edukasi tentang nilai gizi dan manfaat kelor; (4) pelatihan pengemasan dan pemasaran produk. Metode yang digunakan mencakup penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung oleh peserta. Data dikumpulkan melalui observasi, kuesioner, serta dokumentasi kegiatan.



Gambar 1. Konsolidasi dengan perangkat desa

No	Pertanyaan	Skala (1 - 7)
1	Bagaimana pendapat Anda tentang pemanfaatan alat bantu (seperti media visual, poster, brosur, atau demonstrasi) dalam kegiatan sosialisasi ini?	6
2	Apakah kegiatan sosialisasi ini memberikan pengetahuan atau wawasan baru bagi Anda?	7
3	Apakah Anda merasa senang mengikuti kegiatan sosialisasi ini secara keseluruhan?	6
4	Bagaimana tingkat kepuasan Anda terhadap kegiatan sosialisasi secara keseluruhan?	6
5	Seberapa besar kemungkinan Anda akan merekomendasikan kegiatan sosialisasi ini kepada orang lain?	7

Gambar 2. Hasil kuisioner



Gambar 3. Sosialisasi bersama warga Desa Kemuning Lor

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan *cookies* berbahan dasar daun kelor telah dilaksanakan di Balai Desa Kemuning Lor dengan melibatkan berbagai lapisan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan anggota karang taruna. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi pangan lokal, serta mendorong pemanfaatan tanaman kelor yang melimpah di lingkungan sekitar sebagai bahan baku produk pangan bernilai jual tinggi. Berikut merupakan gambar hasil produk *cookies* berbahan dasar daun kelor yang dibuat oleh warga pelatihan di Desa Kemuning Lor

Pelatihan ini dimulai dengan sesi penyuluhan mengenai kandungan gizi daun kelor dan pentingnya diversifikasi pangan, kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi teknis serta praktik langsung membuat *cookies* oleh peserta. Partisipasi masyarakat dalam kegiatan ini sangat tinggi, ditunjukkan dengan antusiasme mereka selama sesi berlangsung dan inisiatif untuk mencoba ulang proses pembuatan *cookies* di rumah masing-masing.

Hal ini diperkuat oleh hasil kuisioner evaluasi yang diberikan kepada peserta setelah kegiatan. Berdasarkan lima butir pertanyaan (nomor 1-5) dengan skala penilaian 1–7, diperoleh rata-rata nilai 6,4 yang menunjukkan tingkat kepuasan yang sangat tinggi terhadap keseluruhan pelaksanaan kegiatan. Beberapa poin penting dari hasil kuisioner tersebut antara lain:

a. Pemanfaatan Alat Bantu (Skor: 6)

Media visual, poster, dan demonstrasi langsung dinilai sangat membantu peserta dalam memahami materi. Penyampaian yang tidak hanya bersifat teori tetapi juga praktikal memberikan pengalaman belajar yang lebih mendalam. Hal ini mendorong terjadinya transfer pengetahuan yang efektif.

b. Pemberian Wawasan Baru (Skor: 7)

Peserta merasa kegiatan ini memberikan wawasan baru, tidak hanya tentang kandungan gizi daun kelor, tetapi juga tentang potensi ekonomi dari produk olahan lokal. Materi yang disampaikan mampu membuka sudut pandang masyarakat terhadap pentingnya inovasi pangan berbasis potensi desa.

c. Kesenangan Mengikuti Kegiatan (Skor: 6)

Suasana pelatihan yang interaktif dan melibatkan langsung peserta membuat mereka merasa senang dan terlibat aktif. Kombinasi antara penyuluhan dan praktik langsung menciptakan pengalaman yang menyenangkan dan tidak membosankan.

d. Kepuasan Secara Keseluruhan (Skor: 6)

Tingkat kepuasan peserta terhadap kegiatan secara menyeluruh sangat baik. Peserta menyampaikan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dan pelaksanaannya sesuai dengan harapan mereka.

e. Keinginan untuk Merekomendasikan (Skor: 7)

f. Nilai ini menunjukkan bahwa peserta memiliki keinginan kuat untuk merekomendasikan kegiatan ini kepada orang lain. Hal ini memperlihatkan adanya potensi difusi informasi secara organik melalui jaringan sosial masyarakat.

Secara umum, kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis dalam mengolah daun kelor menjadi *cookies*, tetapi juga mengembangkan pemahaman peserta tentang pentingnya memanfaatkan potensi lokal sebagai alternatif sumber penghasilan. Produk *cookies* kelor yang dihasilkan juga telah diuji secara sederhana dalam kegiatan bazar desa, dan mendapat tanggapan positif dari masyarakat. Dari sisi tekstur dan rasa, *cookies* memiliki tingkat penerimaan yang baik oleh konsumen lokal.

Dampak jangka pendek dari kegiatan ini terlihat dari tumbuhnya inisiatif warga untuk membentuk kelompok usaha bersama berbasis UMKM. Peserta menunjukkan ketertarikan untuk mengembangkan usaha *cookies* kelor secara berkelanjutan dengan menjadikan kegiatan ini sebagai peluang bisnis desa. Selain itu, masyarakat juga mulai memanfaatkan media sosial untuk memasarkan produk secara sederhana.

Melalui kegiatan ini, tampak bahwa pelatihan tidak hanya berfungsi sebagai sarana edukasi, tetapi juga sebagai pemicu inovasi ekonomi dan sosial di tingkat desa. Tingkat kepuasan yang tinggi dalam kuisioner menjadi indikator kuat bahwa pendekatan yang digunakan dalam pelatihan ini yakni partisipatif, praktikal, dan berbasis kebutuhan Masyarakat sangat efektif. Pelatihan ini berpotensi menjadi embrio berkembangnya wirausaha pangan lokal yang mendukung ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi masyarakat desa.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan *cookies* daun kelor berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga Desa Kemuning Lor dalam mengolah potensi lokal menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Peningkatan pemahaman gizi, keterampilan teknis, serta antusiasme peserta menunjukkan bahwa pendekatan edukatif ini efektif dalam memberdayakan masyarakat secara mandiri dan berkelanjutan. Produk *cookies* yang dihasilkan tidak hanya layak konsumsi tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumahan. Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam mendukung pengembangan UMKM dan memperkuat ketahanan pangan berbasis lokal di wilayah pedesaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kepala Desa Kemuning Lor beserta jajaran perangkat desa yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada masyarakat Desa Kemuning Lor yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi. Dukungan dan antusiasme seluruh pihak sangat berperan penting dalam kelancaran dan kesuksesan kegiatan ini. Semoga program yang telah dilaksanakan dapat terus berkembang dan memberikan manfaat nyata bagi lingkungan dan kesejahteraan masyarakat desa.

REFERENSI

- Saputra, T., Eka, E., & Sufi, W. (2021). Preparation of the 2020-2024 Riau Provincial
- Apriliyanti, M. W., Subaktilah, Y., & Putri Andini, D. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Produktif Pada Karang Taruna Di Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember Dengan Pelatihan Pengolahan Aneka Minuman Fungsional Berbasis Potensi Lokal Daun Kelor. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian*, 129–135. <https://proceedings.polije.ac.id/index.php/ppm/article/download/136/pdf/241>
- Ardiansyah, M. A., Makmur, M. H., Administrasi, J. I., Ilmu, F., Politik, I., & Unej, U. J. (2013). *Efektifitas Implementasi Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Pariwisata Di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember (The Effective Implementation Of National Empowerment For Independent Tourisme Community Program In Kemuning Lor V.*
- Dewangga, V., Kamal, M., Susanti, N., Komunikasi dan Pariwisata, B., & Negeri Jember Jalan Mastrip BOX, P. P. (2020). Pemberdayaan Karang Taruna dalam Mengembangkan Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa sebagai Desa Wisata. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat*, 256–262. <https://proceedings.polije.ac.id/index.php/ppm/article/view/101%0Ahttps://proceedings.polije.ac.id/index.php/ppm/article/download/101/95>
- Putri, M., Sari, E. J. M., & Fajri, M. A. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Cookies Sehat Peningkat Gizi Dan Pencegahan Stunting Di Dusun Sudimoro, Timbulharjo, Bantul, Yogyakarta. *Edukasi Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 27–34. <https://doi.org/10.61179/epmas.v3i1.428>