

Teh Daun Kelor Sebagai Inovasi Dan Peningkatan Nutrisi Pangan Khas Indonesia

Deden Mulyana¹, Elis Listiana², Deasy Lestary Kusnandar³, Vivi Indah Bintari⁴

^{1,2,3,4}Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Siliwangi

e-mail: ¹dedenmulyana@unsil.ac.id ^{*}(*coresponding author*)

Abstrak

Pandemi Covid-19 memiliki dampak pada semua sektor, sehingga dirasakan pula oleh warga kampung Anaka, Kelurahan Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya. Pada tahun 2020, para pemuda sekitar melihat potensi alam yang indah, sehingga berinisiatif untuk menyulap sebuah bukit menjadi lokasi wisata alam baru bernama Bukit Nangela dengan pemandangan Kawasan hutan milik perhutani. Dengan rencana jangka panjang untuk menjadi Kampung Wisata Anaka. Namun, perlu adanya ciri khas kuliner tertentu yang akan menaikkan trend positif berkunjung masyarakat. Mata pencaharian utama di Kelurahan Urug adalah sebagai buruh tani. Terdapat hasil pertanian yang masih belum terolah oleh masyarakat untuk dijadikan produk unggulan yaitu daun kelor. Masyarakat belum mengetahui bagaimana cara pengolahan daun kelor agar dapat dikonsumsi dengan bantuan teknologi secara sederhana. Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut, maka kegiatan pengabdian masyarakat dengan Skema Ketahanan Pangan (PbM-KP) telah dirancang solusinya yaitu 1) Pendampingan dan pemberian biaya untuk sarana produksi pengolahan teh daun kelor, 2) Pelatihan pengolahan daun kelor menjadi teh daun kelor siap jual, dan 3) Pemasaran produk pertanian dengan membuat kemitraan dengan pedagang kuliner disekitar bukit nangela sehingga menjadi produk unggulan desa wisata dan melakukan pemasaran secara *online*. Tujuan dari kegiatan ini adalah produksi olahan daun kelor yaitu teh daun kelor siap dipasarkan, sehingga menjadi produk olahan unggulan di Kampung Anaka Kelurahan Urug. Berdasarkan hasil kegiatan yang dilakukan bahwa masyarakat antusias dan memanfaatkan teh daun kelor menjadi minuman olahan.

Kata kunci: PbM-KP; daun kelor; teh daun kelor

Abstract

The Covid-19 pandemic has an impact on all sectors, so it is also felt by residents of Anaka village, Urug village, Kawalu district, Tasikmalaya City. In 2020, the local youth saw the potential of beautiful nature, so they took the initiative to turn a hill into a new natural tourist location called Bukit Nangela with views of the forest area belonging to Perhutani. With a long-term plan to become a Children's Tourism Village. However, it is necessary to have certain culinary characteristics that will increase the positive trend of visiting the community. The main livelihood in Urug Village is as farm laborers. There are agricultural products that are still not processed by the community to be used as superior products, namely Moringa leaves. People do not know how to process Moringa leaves so that they can be consumed with the help of simple technology. To solve this problem, community service activities with the Food Security Scheme (PbM-KP) have designed solutions, namely 1) Assistance and providing costs for production facilities for processing Moringa leaf tea, 2) Training on processing Moringa leaves into ready-to-sell Moringa leaf, and 3) Marketing of agricultural products by developing partnerships with culinary traders around the hills of nangela so that they become superior products for tourist villages and do online marketing. The purpose of this activity is the production of processed Moringa leaves, namely Moringa leaf tea which is ready to be marketed, so that it becomes a superior processed product in Kampung Anaka Exodus Urug. Based on the results of the activities carried out, the community was enthusiastic and used Moringa leaf tea into processed drinks.

Keywords: PbM-KP; Moringa leaves; Moringa leaf tea

I. PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 berdampak pada semua sector, terutama ekonomi. Pada tahun 2020, sebesar 2,07% perekonomian Indonesia menurun dibandingkan tahun 2019. Hal ini disebabkan terus naiknya tren persebaran Covid-19 di dalam maupun luar negeri. Beberapa upaya dilakukan oleh pemerintah untuk memutus mata rantai penyebaran dengan menutup dan melakukan pelarangan setiap kegiatan yang mengakibatkan terjadinya kerumunan. Selain itu, pergerakan dibatasi dari satu tempat ke tempat lain. Hal ini mengakibatkan lumpuhnya sendi-sendi kehidupan ekonomi masyarakat, daya beli masyarakat pun menurun. Menghadapi fenomena tersebut, maka perlu kemandirian dan pengembangan pangan serta pengembangan ekonomi lokal dalam menghadapi pandemi Covid-19.

Dampak dari pandemi dirasakan pula oleh warga kampung Anaka, Kelurahan Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya. Jumlah penduduk di Kelurahan Urug 8.631 orang, terdiri dari 2.579 kartu keluarga, 12 RW dan 48 RT. Menurut data jumlah penduduk yang belum memiliki pekerjaan di Kelurahan Urug berjumlah 1.778 orang dan berprofesi sebagai buruh sebesar 2.077 orang. Jumlah penduduk dengan Pendidikan di bawah SMA adalah 7.550 orang.

Pada tahun 2020, para pemuda sekitar melihat potensi alam yang indah, sehingga berinisiatif untuk menyulap sebuah bukit di Kampung Anaka menjadi lokasi wisata alam baru bernama Bukit Nagela dengan pemandangan kawasan hutan milik perhutani. Melihat minat anak muda untuk *berselfie* dan menikmati pemandangan alam, perekonomian masyarakat pun sedikit terbantu dengan mulai membuka warung-warung kecil di sekitar bukit. Namun perlu banyak pengembangan untuk menjadi kampung wisata seperti yang diinginkan masyarakat Kampung Anaka. Selain itu, perlu adanya ciri khas kuliner tertentu yang akan meningkatkan wisatawan.

Mata pencaharian utama masyarakat di Kelurahan Urug sendiri adalah sebagai buruh tani, karena di tunjang dengan kondisi lahan pertanian yang luas. Hasil pertanian utama di wilayah ini terdiri dari salak pondoh, papaya calipornia, kacang banten dan singkong, hasil tani ini sudah menjadi produk olahan unggulan Kecamatan Kawalu seperti ali agrem, kripik, opak, dan dendeng singkong. Namun ada lagi hasil pertanian yang masih belum terolah oleh masyarakat urug untuk dijadikan produk unggulan yaitu daun kelor.

Tanaman dengan nama lain Merunggai. Tanaman kelor merupakan jenis tanaman dari suku Moringaceae. Tanaman kelor ini dapat tumbuh setinggi 7-11 meter. Untuk bentuk daun tanaman ini adalah bulat telur dengan memiliki ukuran yang kecil tersusun majemuk dalam satu tangkai pohon. Diketahui tanaman ini berkhasiat sebagai tanaman untuk pengobatan baik dari daun, kulit, batang, biji dan akarnya [1].

Pemanfaatan daun kelor menjadi tanaman obat-obatan sudah banyak diakui oleh banyak masyarakat saat ini sesuai dengan perkembangan sains dan teknologi. Kandungan yang terdapat dalam daun kelor memiliki zat antioksi dan sehingga kelor mengandung banyak nutrisi dibandingkan dengan tanaman lain [2]. Meskipun begitu, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui cara memanfaatkan daun kelor.

Daun kelor memiliki hasiat apabila dikonsumsi dapat membantu perkembangan tubuh dalam melawan penyakit. Terutama pada masa pandemi saat ini, kelor bisa menjadi pilihan untuk dimanfaatkan dalam meningkatkan imunitas [3]. Salah satu pemanfaatan daun kelor yang dapat dilakukan adalah dengan mengubahnya menjadi teh yang dapat dikonsumsi kapan saja. Selain dapat dikonsumsi sebagai teh, sumber daya daun kelor yang berlimpah pun dapat berdampak pada perekonomian warga setempat [4].

II. SUMBER INSPIRASI

Pandemi Covid-19 membuat masyarakat diuntut untuk lebih kreatif dalam menciptakan ketahanan pangan dari sumber daya yang ada di sekitar. Mata pencaharian utama masyarakat di Kelurahan Urug adalah sebagai buruh tani, karena di tunjang dengan kondisi lahan pertanian yang luas. Beberapa hasil tani lain sudah dapat diolah menjadi produk unggulan, namun ada lagi hasil pertanian yang melimpah dan masih belum terolah oleh masyarakat untuk dijadikan produk unggulan yaitu daun kelor sehingga dilakukanlah pelatihan dan penyuluhan dalam membuat teh berbahan dasar kelor. Lalu selanjutnya teh tersebut di racik dan di olah menjadi minuman wedang dan sebagainya. Dengan harapan agar teh kelor tersebut menjadi produk unggulan desa wisata Bukit Nangela, Kecamatan Urug.

III. METODE KEGIATAN

Pelaksanaan pembinaan ini akan menggunakan metode *focus group discussion* (FGD), *on site training* maupun *out site training* yang akan dilaksanakan selama kurang lebih delapan bulan. Tim akan mengunjungi mitra untuk memberikan pelatihan

dan pembinaan. Materi pelatihan yang akan diberikan antara lain, pengenalan kandungan senyawa kimia dan manfaat daun kelor, peran daun kelor selama Covid-19 baik untuk ketahanan pangan, pelaksanaan pelatihan dan pembinaan pembuatan teh daun kelor, pelatihan dan pembinaan pemanfaatan dan pemasaran teh daun kelor untuk meningkatkan kesejahteraan mitra. Tahapan kegiatan dimulai dari survei awal, persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

IV. KARYA UTAMA

Karya utama dalam kegiatan ini adalah pembuatan teh berbahan dasar daun kelor yang dilaksanakan di kampung Anaka, Kelurahan Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya. Tim melaksanakan pelatihan dan penyuluhan dengan mengundang ahli dalam pembuatan teh, sehingga kandungan baik yang ada dalam kelor tidak rusak. Setiap peserta diberikan alat masing-masing sebagai sarana pembuatan teh. The tersebut dapat langsung diseduh atau dibuat menjadi olahan minuman lain, dalam pelatihan ini diberikan cara bagaimana teh kelor dibuat menjadi wedang kelor. Sehingga diharapkan kedepannya *welcome drink* untuk desa wisata anaka adalah minuman berbahan dasar teh daun kelor.



Gambar 1. Penhelasan Pembuatan Teh seduh

V. ULASAN KARYA

Potensi wilayah mitra yang kaya akan sumber daya tanaman kelor, namun pemahaman mitra mengenai manfaat dan pengolahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) masih rendah. Padahal tanaman kelor merupakan tanaman perdu yang mengandung flavonoid, saponin sitokinin, asam-*caffeoylquinat* dan mengandung asam lemak tak jenuh seperti *linoleat* (omega 6) dan *alfalinolenat* (omega 3) [5]. Bagian yang dapat dimanfaatkan, yaitu: 1) Bagian yang dimanfaatkan adalah daun, batang, biji, akar, 2) Bagian yang diolah menjadi tepung dan teh adalah daun, dan 3) Alternatif pengganti *Green tea* dan penambah cita rasa dalam olahan makanan. Pengolahan daun kelor yang kaya akan manfaat baik untuk ketahanan pangan selama Covid-19.

Selain itu, dilakukan penambahan nilai (*value added*) pada pengolahan daun kelor menjadi teh dan olahan minuman. Kurangnya pengetahuan masyarakat kelurahan Urug tentang manfaat dan pengolahan teh daun kelor disebabkan oleh keterbatasan waktu untuk mencari informasi yang berkaitan dengan permasalahan diatas. Hal ini diakibatkan oleh banyaknya pekerjaan yang harus dilakukan di ladang dan terbatasnya sarana teknologi.

Masalah tersebut telah diatasi dengan pemberian kegiatan pelatihan pengolahan daun kelor menjadi teh daun kelor, dan melakukan penambah nilai dengan mengolah teh daun kelor menjadi minuman wedang. Selain itu dilakukan pendampingan dan pemberian biaya untuk sarana produksi pengolahan teh daun kelor. Dalam rangka pemasaran produk pertanian, dibuat kemitraan dengan pedagang kuliner disekitar bukit nangela sehingga menjadi produk unggulan desa wisata dan melakukan pemasaran secara *online*. Kegiatan pengabdian dapat memberikan keuntungan ekonomi bagi masyarakat kelurahan Urug karena dapat mengurangi pengeluaran dalam hal pemenuhan kebutuhan pangan sehari-hari.

Keterbatasan dalam pelaksanaan pelatihan dan pendampingan ini, tidak semua masyarakat dapat mengikuti pelatihan dan pendampingan, selain itu setelah dilakukan pengolahan, masyarakat berencana memasarkan teh daun kelor sebagai kuliner otentik dan menjual makanan dan minuman olahan berbahan dasar teh daun kelor dari wisata bukit anak, maka dari itu program pengabdian pada masyarakat (PPM) tahap berikutnya adalah pelatihan dan pendampingan mengenai proses pemasaran dan pencatatan keuangan masyarakat di Kampung Anaka, Kelurahan Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya.



Gambar 2. Praktek Pengolahan Teh Daun Kelor Bersama Warga

VI. KESIMPULAN

Menyokong program pemerintah dalam meningkatkan ketahanan pangan selama pandemi Covid-19, maka dilakukan pelatihan dan pendampingan sesuai dengan potensi wilayah yang ada. Target pelatihan dan pendampingan adalah masyarakat di Kampung Anaka, Kelurahan Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan ini diharapkan masyarakat dapat mengetahui manfaat dan mengolah potensi tanaman kelor yang ada pada wilayah tersebut, untuk dijadikan teh kelor. Sehingga daun membuat makanan dan minuman olahan dengan berbahan dasar teh daun kelor.

VII. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Program pengabdian yang dilaksanakan telah mengubah pola pikir masyarakat di Kampung Anaka, Kelurahan Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya mengenai manfaat dan cara mengolah daun kelor. Saat dilakukan monitoring masyarakat sangat antusias dalam mengolah daun kelor menjadi teh dan dipraktikkan di rumah masing-masing. Beberapa rumah telah memanfaatkan teh daun kelor menjadi minuman olahan.

VIII. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pradana, D.L.C., Revina, R., dan Rifkia, V. 2019. Pelatihan Pembuatan Teh Daun Kelor Sebagai Antioksidan dan Pencegah Diabetes Bagi Masyarakat Kampung Utan Depok. *Jurnal Keberlanjutan Program Pemberdayaan Masyarakat Era Revolusi Industri 4.0*, 1(1):201-206.
- [2] Wahyudi, M.A dan Septaryanto, J. 2020. Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Kelor Celup sebagai Minuman Kesehatan Tubuh di Gili Timur, Bangkalan. *Jurnal Indonesian Journal Of Community Research And Engagement*, 1(1):37-46.

- [3] Wahyudi, M.A. 2020. Pemanfaat Daun Kelor Menjadi Kelor Celup untuk Kesehatan Tubuh. *Jurnal Abdimas*, 2(1):1-6.
- [4] Wadu, J., Linda, A.M., Retang, E.U.K., dan Saragih, E.C. 2021. Pemanfaatan Daun Kelor sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan di Kelurahan Kambaniru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2):87-90.
- [5] Irwan, Z. 2020. Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(1):69-77.

IX. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih tim ucapkan kepada Universitas Siliwangi yang telah membiayai program PKM ini, LPPM yang selalu mendukung setiap kegiatan yang dilaksanakan, dan mitra, yaitu masyarakat di Kampung Anaka, Kelurahan Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya yang selalu antusias dalam mengikuti dan membantu kelancaran kegiatan.

