

**PENDAMPINGAN PEMBUATAN PRODUK BERBAHAN KELOR
DALAM PROGRAM PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN
BAGI ALUMNI**

Reni Sofiyatin, Luh Suranadi, Lalu Khairul Abdi, I Gde Narda Widiada
Prodi Sarjana Terapan Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mataram
reni.sofiyatin72@gmail.com

ABSTRACT

Utilization of Moringa plants as an alternative in the manufacture of nutritional value food products is one of the innovations in community service activities aimed at alumni who are starting businesses. The activity was carried out from March 25 to April 25 2022 with the mentoring method through the stages of socialization and assistance in product manufacturing and product marketing to four alumni. The resulting product is named “Mo Brulee” (Moringa Noodle Brulee) which is made from moringa flour, wheat flour, eggs, chicken meat, cheese, butter, onions, tomatoes, pepper, and salt and is marketed through the social media Instagram account @Modiet_Foods. Mo Brulee” (Moringa Noodle Brulee) is a noodle made from moringa flour which is one of the advantages of this product and is a branding for attractiveness in product marketing. Further coaching programs are needed about financial management for alumni in supporting the sustainability of entrepreneurship development programs

Keywords: alumni; moringa; entrepreneurship development

ABSTRAK

Kandungan zat gizi dalam tanaman kelor terutama fitokimia baik pada bagian daun, polong maupun biji sangat bermanfaat untuk tubuh. Pemanfaatan tanaman kelor sebagai salah satu alternatif dalam pembuatan produk makanan bernilai gizi merupakan salah satu inovasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat dengan sasaran alumni yang sedang merintis usaha. Kegiatan dilaksanakan 25 Maret sampai 25 April 2022 dengan metode pendampingan melalui tahapan sosialisasi dan pendampingan pembuatan produk dan pemasaran produk pada empat orang alumni. Produk yang dihasilkan diberi nama *Mo Brulee” (Moringa Noodle Brulee)* yang berbahan tepung kelor, tepung terigu, telur, daging ayam, keju, mentega, bawang bombay, tomat, lada dan garam dan dipasarkan melalui media sosial instagram akun @Modiet_Foods. *Mo Brulee” (Moringa Noodle Brulee)* adalah mie dengan bahan tepung kelor merupakan salah satu keunggulan dalam produk ini, dan menjadi *branding* untuk daya tarik dalam pemasaran produk. Diperlukan program pembinaan lebih lanjut dalam kaitannya pengelolaan keuangan bagi alumni dalam mendukung keberlanjutan program pengembangan kewirausahaan
Kata kunci : alumni; kelor; pengembangan kewirausahaan

PENDAHULUAN

Tanaman kelor (*Moringa Oleifera Lam*) dikenal secara universal sebagai tanaman ajaib (*miracle plant*) atau tanaman kehidupan (*the tree of life*). Kandungan zat gizi dalam tanaman kelor terutama fitokimia baik pada bagian daun, polong maupun biji. Hasil penelitian menunjukkan tanaman kelor mengandung vitamin C tujuh kali lebih banyak dibanding dengan satu buah jeruk, kandungan kalium 15 kali lebih tinggi dibandingkan pisang dan juga zat besi 25 kali lebih tinggi dibandingkan bayam (Karina Citra Rani, Nikmatul Ikhrom Ekajayani, Noviaty Kresna Darmasetiawan, 2019)

Pemanfaatan kelor dalam pembuatan produk makanan sudah banyak dilakukan, kelor yang dibuat dalam bentuk es cream yang dimanfaatkan sebagai makanan tambahan untuk ibu hamil dan anak balita yang dapat meningkatkan nilai gizi terutama dari kandungan kalsium dan zat besi (Kurniasih Sukenti, Nining Yuni Rosida, 2020) (Ninna Rohmawati, Anita Dewi Moelyaningrum, 2019)

Hasil studi pelacakan yang dilakukan pada alumni program studi sarjana terapan gizi dan dietetika pada Bulan Maret 2021 pada 133 orang menunjukkan 60 % alumni setelah lulus kuliah tidak langsung mendapatkan pekerjaan pada tiga bulan pertama kelulusan. Hal ini menunjukkan perlu upaya agar lulusan yang dihasilkan memiliki kemampuan agar tidak terjadi pengangguran terdidik, dengan jalan lulusan yang dihasilkan tidak hanya berorientasi sebagai *job seeker* tetapi sebagai *job maker* atau wirausaha (Sunarto and Subagyo, 2019)

Alumni Jurusan Gizi selama menjadi mahasiswa sudah dibekali dengan mata kuliah yang mendukung dalam mengembangkan jiwa wirausaha dibidang gizi. Sehingga para alumni sudah mampu membuat produk yang inovasi dan bernilai gizi tinggi, namun belum mampu mengembangkan menjadi produk komersial. Hal ini karena pengetahuan berwirausaha dan ketrampilan manajemen yang masih kurang sehingga dalam kegiatan ini akan dilakukan pendampingan dan peningkatan ketrampilan manajemen usaha melalui kegiatan pengabmas program pengembangan kewirausahaan khususnya dalam pembuatan produk berbasis bahan pangan lokal yang bersumber dari tanaman kelor.

Pengembangan usaha dibidang produk makanan merupakan salah satu jenis bisnis yang memiliki prospek yang selalu diminati oleh masyarakat. Pengembangan usaha bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk di pasar sehingga keberlangsungan usaha dalam jangka panjang dapat berjalan. Pendampingan oleh Tim Dosen dalam pengembangan kewirausahaan pada alumni melalui pendampingan dan peningkatan pemahaman dalam hal manajemen usaha yang meliputi aspek kemasan produk dan aspek pemasaran produk.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di kampus Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mataram dan juga kunjungan lokasi tempat alumni memproduksi produk yang dilaksanakan mulai bulan Maret sampai dengan April 2022. Sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah satu kelompok alumni yang sedang merintis khusus dengan produk berbasis pangan lokal kelor yang berjumlah empat orang alumni. Adapun tahapan dalam kegiatan pendampingan yang dilaksanakan adalah tahap sosialisasi, tahap pendampingan dalam produksi dan pemasaran produk.

Tahap sosialisasi dilaksanakan dikampus jurusan gizi pada tanggal 25 Maret 2022 kemudian dilanjutkan dengan tahapan pendampingan produksi dan pemasaran produk yang diawali dengan kegiatan webinar kewirausahaan yang dilaksanakan pada tanggal 9 April 2022, selanjutnya pendampingan dalam pembuatan produk dan pemasaran produk dengan memanfaatkan media sosial seperti Instagram yang dilaksanakan dari tanggal 24 Maret sampai dengan 25 April 2022.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Tahap Sosialisasi

Kegiatan awal yang dilaksanakan adalah sosialisasi kepada alumni yang akan menjadi sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat dengan cara melaksanakan pertemuan bersama kelompok alumni bersama tim pengabdian. Tujuan dalam kegiatan ini menjelaskan hal-hal yang terkait dengan kegiatan yang dilaksanakan juga menggali terkait produk serta kendala yang dihadapi alumni dalam merintis usaha. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 25 Maret 2022. Dalam kegiatan ini didapatkan bahwa kelompok alumni akan membuat produk berbahan kelor yang dibuat dalam bentuk mie yang nanti akan dicampur dengan bahan-bahan lain. Untuk kendala yang dihadapi oleh alumni minimnya modal serta promosi dan pemasaran yang belum dilaksanakan karena baru akan merintis usaha. Sehingga dalam kegiatan pendampingan ini akan dilakukan promosi dan pemasaran produk.

b. Tahap Pendampingan dalam produksi dan pemasaran produk

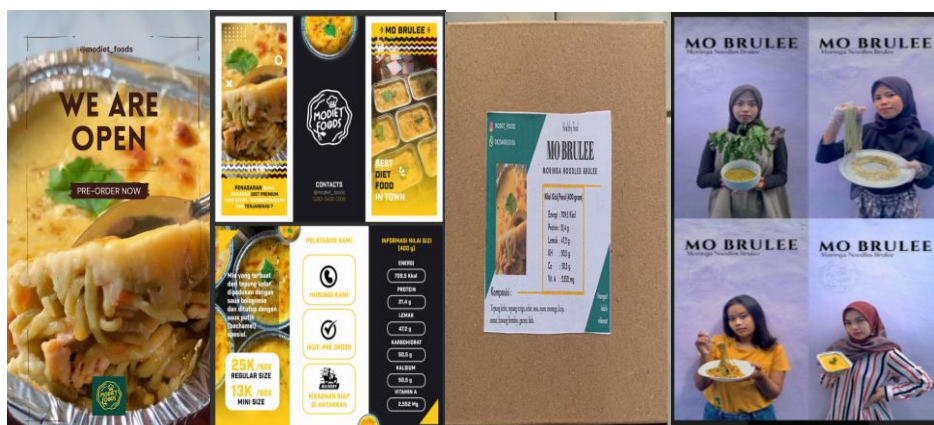
Kegiatan pendampingan pada alumni dilaksanakan selama satu bulan pada bulan mulai tanggal 9 April s.d 24 April 2022. Kegiatan pendampingan diawali dengan mengikutkan alumni dalam webinar yang diselenggarakan oleh tim pengabdian yang berkerjasama dengan Himpunan Mahasiswa Jurusan Gizi. Webinar yang bertema "menumbuhkan ide kreatif sebagai foodpreneur" bermanfaat sebagai upaya untuk memotivasi alumni dalam hal menemukan ide-ide kreatif dalam produksi makanan dan minuman dalam berwirausaha. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 9 April 2022. Salah satu narasumber yang memberikan materi ini adalah pengiat pangan lokal dan owner dari produk "ROTIYU", dalam webinar ini narasumber menyampaikan bagaimana pengalaman memulai usaha ROTIYU. Seorang yang sedang merintis usaha memerlukan motivasi agar mampu mengembangkan usaha dan mempertahankan usaha yang dijalankan. Salah satu faktor yang menentukan seseorang menjadi wirausaha adalah dari dirinya yang menginginkan kebebasan dalam bekerja dimana terkait bagaimana seseorang mengambil inisiatif untuk memperoleh peluang dan membuat peluang usaha baru (Kusumo & Setiawan, 2016).



Gambar 1. Kegiatan webinar

Kegiatan selanjutnya adalah pendampingan dalam pembuatan produk. Produk yang dibuat oleh alumni ini diberi nama “*Mo Brulee*” (*Moringa Noodle Brulee*) yang berbahan tepung kelor, tepung terigu, telur, daging ayam, keju, mentega, bawang bombay, tomat, lada dan garam. Pemanfaatan kelor sebagai bahan utama dalam pembuatan produk ini berdasarkan kandungan kelor yang banyak memiliki komponen fitokimia yang sangat bermanfaat untuk tubuh, seperti vitamin dan mineral. Pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan produk makanan dan jajanan yang bernilai gizi tinggi sudah banyak dilakukan modifikasi oleh beberapa peneliti seperti pembuatan pancake modifikasi daun kelor dan kacang merah sebagai alternatif jajanan anak sekolah (Heluq and Mundiastuti, 2018), cookies biji kelor dan tepung kelor yang dapat meningkatkan berat badan anak balita (Irwan & Adam, 2020) produk es krim berbahan dasar daun kelor sebagai jajanan bergizi untuk anak-anak (Kurniasih & Nining, 2020)

Pemanfaatan kelor menjadi tepung kelor yang dicampur dalam tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan mie merupakan salah satu keunggulan dalam produk ini, selain dengan nama yang digunakan yang menjadi *branding* untuk daya tarik dalam pemasaran produk terutama bila menggunakan media sosial (Ricky, Putu, I Made, & Komang, 2021). Media sosial merupakan salah satu media pemasaran yang paling efektif sebagai upaya strategis pemasaran (Haryani & Fauzar, 2021) selanjutnya kegiatan pendampingan dilakukan dengan pembekalan dalam hal pembuatan kemasan yang menarik dan juga informasi komposisi zat gizi serta penggunaan media sosial salah satunya Instagram. Dalam kegiatan ini menghasilkan akun @Modiet_Foods untuk media sosial Instagram sedangkan kemasan yang digunakan dalam bentuk kemasan kartor yang ramah lingkungan sebagai kemasan sekundernya serta menggunakan kemasan aluminium foil sebagai kemasan primer dengan berat per porsi sebanyak 400 gram yang sudah diberikan informasi gizi dalam label kemasaannya. Sedangkan untuk sistem pemesanan menggunakan pre order.



Gambar 2: Produk informasi nilai gizi, kemasan dan Alumni Binaan

Alumni sebagai sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini sudah memiliki bekal dalam materi tentang gizi sehingga dalam pendampingan pembuatan produk tidak mendapatkan kesulitan dalam upaya promosi dan pemasaran produk juga berjalan dengan baik, faktor penghambat dalam keberlanjutan produksi dan pemasaran adalah kendala dalam hal permodalan.

Modal merupakan faktor utama dalam menjalankan kegiatan produksi, sehingga ketersediaan besaran modal yang dimiliki akan sangat menentukan keberlangsungan kegiatan usaha (Casban, Umi, Siti, Erna, Avivah, 2022) faktor lain sebagai faktor penghambat adalah kemampuan alumni dalam pengelolaan dan pencatatan keuangan masih sangat kurang hal ini akan mempengaruhi dalam pelaporan keuangan sehingga diperlukan pembinaan lebih lanjut dapat berupa pemberian pelatihan manajemen keuangan sederhana agar alumni dapat membuat pencatatan transaksi (Sukma, Sulistiyowati & Saidi, 2017)

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pendampingan dalam program pengembangan kewirausahaan pembuatan produk berbasis kelor menghasilkan produk dengan nama “*Mo Brulee*” (*Moringa Noodle Brulee*) yang berbahan tepung kelor, tepung terigu, telur, daging ayam, keju, mentega, bawang bombay, tomat, lada dan garam. Pemanfaatan kelor menjadi tepung kelor yang dicampur dalam tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan mie merupakan salah satu keunggulan dalam produk ini, selain dengan nama yang digunakan yang menjadi *branding* untuk daya tarik dalam pemasaran produk. Diperlukan program pembinaan lebih lanjut dalam kaitannya pengelolaan keuangan bagi alumni dalam mendukung keberlanjutan program pengembangan kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Casban, Umi, M., Siti, A., Erna, Y.W., & Avivah Syahara, R.J. 2022. Pendampingan pengembangan usaha camilan sehat bergizi pada industri kecil kreatif di kecamatan parungkuda sukabumi, in *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*.
- Haryani, D.S., & Fauzar, S. 2021. Efektivitas Media Sosial Instagram Sebagai Media Promosi Pada UMKM Chacha Flowers, *Jurnal Manajerial Dan Bisnis Tanjungpinang*, 4(1), pp. 12–20.
- Heluq, D.Z., & Mundiastuti, L. 2018. Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah, *Media Gizi Indonesia*, 13(2), pp. 133–140. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.133-140>.
- Irwan, Z., Salim, A., & Adam, A. 2020. Pemberian cookies tepung daun dan biji kelor terhadap berat badan dan status gizi anak balita di wilayah kerja Puskesmas Tampa Padang, *Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), p. 45. Available at: <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.198>.
- Karina, C, R., Nikmatul, I.E., Noviaty, K.D. 2019. *Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor, Fakultas Farmasi Universitas Surabaya*.
- Kurniasih, S., & Nining, Y.R. 2020. Produk Inovasi Es Krim Kelor (*Moringa oleifera Lam.*) sebagai Upaya Pencegahan Stunting Desa Jatisela, Kecamatan Gunung Sari, Lombok Barat, *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1). Available at: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i1.392>.
- Kusumo, W.K. and Setiawan, W. 2016. Pengaruh Faktor-Faktor Yang Dapat Memotivasi Mahasiswa Berkeinginan Wirausaha, *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 18(1), pp. 159–176. Available at:

- <https://doi.org/10.26623/jdsb.v18i1.566>.
- Ninna, R., Anita, D.M., & Dewi, M. 2019. Es Krim Kelor : Produk Inovasi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), *Randang Tana Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), pp. 10–20. Available at: <http://jurnal.unikastpaulus.ac.id/index.php/jrt/article/view/276>.
- Ricky, A.N.D., Putu, D.N., I Made, S.A.P., & Komang, W.W.D. 2021. Pengembangan Branding dan Pelatihan Pemanfaatan Teknologi Informasi pada Usaha Jus Buah, *ADMA : Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), pp. 19–26. Available at: <https://doi.org/10.30812/adma.v2i1.1165>
- Sukma, N.Q.N., Sulistiyowati, W., & Saidi, I.A. 2017. Pelatihan Manajemen Keuangan untuk Meningkatkan Kemampuan Tenant dalam Mengelola Keuangan Usahanya pada Program Iptek bagi Kewirausahaan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, *Prosiding Konferensi Nasional PkM CSR*, 3(19–21 oktober), pp. 282–290. Available at: <http://eprints.umsida.ac.id/784>.
- Sunarto & Subagyo. 2019. *Modul Ajar Kewirausahaan*. Prodi Kebidanan Magetan Poltekkes Kemenkes Surabaya.