



PERMEN KELOR JELLY (KELLY): DIVERSIFIKASI SEBAGAI BENTUK INOVASI PRODUK UMKM OMAH KELOR ANUGERAH BLITAR

Laksmi Diana¹, Akira Permata Ramadhani², Ela Reza Adinda³, Ivan Hendri Santoso⁴, Moch. Erreza⁵

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

*E-mail: laksmidiana.agribis@upnjatim.ac.id

ABSTRAK

Indonesia memiliki tanaman yang bermanfaat bagi kesehatan yaitu tanaman kelor. Namun pada masyarakat tanaman kelor hanya dimanfaatkan sebagai bahan masakan dan untuk memandikan jenazah. Hal tersebut disebabkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat tentang manfaat daun kelor untuk kesehatan dan kurangnya minat masyarakat dalam pemanfaatan daun kelor. Fenomena ini dimanfaatkan Yayasan PPA Anugerah mendirikan UMKM Omah Kelor Anugerah untuk memproduksi olahan-olahan dari tanaman kelor. Kelompok KKN-T 21 Turi membantu UMKM Omah Kelor Anugerah untuk menarik minat masyarakat sehingga dapat menjangkau semua kalangan dengan membuat inovasi diversifikasi produk. Produk yang dibuat berupa pembuatan produk Permen Kelor Jelly (Kelly).

Kata kunci: diversifikasi produk, permen kelor, daun kelor

MORINGA JELLY CANDY (KELLY): DIVERSIFICATION AS A FORM OF PRODUCT INNOVATION FOR UMKM OMAH KELOR ANUGERAH BLITAR

ABSTRACT

Indonesia have a plant that are beneficial to health, namely the Moringa plant. However, in the community, Moringa plants are only used as a cooking ingredient and for washing corpses. This is caused by a lack of public knowledge about the benefits of Moringa leaves for health and a lack of public interest in the use of Moringa leaves. This phenomenon was utilized by Yayasan Anugerah PPA to establish UMKM Omah Kelor Anugerah to produce preparations from the Moringa plant. KKN-T 21 Turi group helps the UMKM Omah Kelor Anugerah to attract public interest so that they can reach all groups by innovating product diversification. The product made is in the form of making Moringa Jelly Candy products (Kelly).

Keywords: product diversification, moringa candy, moringa leaf

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dan memiliki sumber daya alam yang melimpah. Berbagai macam tanaman dapat tumbuh di Indonesia. Tanaman ini tidak hanya bermanfaat sebagai bahan makanan ataupun hiasan. Tetapi banyak juga tanaman yang dapat bermanfaat sebagai obat untuk penyembuhan. Salah satunya adalah tanaman kelor. Tanaman kelor selama ini hanya digunakan masyarakat hanya sebagai bahan masakan dan untuk memandikan jenazah padahal tanaman kelor ini mengandung berbagai manfaat.

Daun kelor dapat dikonsumsi oleh manusia, tetapi belum banyak warga Indonesia yang konsumsi disebabkan daun kelor mempunyai bau yang khas serta tidak disukai. Di pedesaan, penggunaan daun kelor terbatas pada olahan sayur bening dan lalapan (Simbolon, 2008). Bagi Zakaria, (et angkatan laut(AL, 2013)), daun kelor jarang diolah menjadi pangan fungsional. Oleh karena itu, inovasi dalam mengolah daun kelor menjadi produk yang dapat diterima oleh masyarakat sangat diperlukan agar kandungan nutrisi daun kelor dapat dimanfaatkan oleh tubuh.

Fenomena ini dimanfaatkan oleh Yayasan PPA Anugerah Blitar untuk mendirikan UMKM Omah Kelor Anugerah. UMKM ini berfokus untuk menciptakan produk-produk yang berbahan dasar kelor. Produk-produk yang dikeluarkan meliputi: seduhan teh kelor, kelor instan, serbuk kelor, masker kelor, kapsul kelor, dan stik kelor. Disini mahasiswa KKN-T Kelompok 21 melakukan pengabdian masyarakat di UMKM Omah Kelor Anugerah dengan membantu membuat diversifikasi produk

berupa Permen Kelor Jelly (Kelly). Upaya yang mahasiswa KKN-T Kelompok 21 lakukan ini bertujuan untuk meningkatkan penjualan melalui penganekaragaman produk sehingga dapat meningkatkan perolehan laba sekaligus dapat memperluas jangkauan pasar karena dengan inovasi pembuatan produk permen ini dapat diterima oleh semua kalangan.

Permen kelor jelly adalah salah satu jenis jajanan yang disukai hampir seluruh kalangan umur, terutama anak-anak. Permen jelly disukai sebab rasanya yang manis dan juga teksturnya yang unik. Tidak hanya itu, permen jelly bisa diolah dengan bermacam berbagai varian baik dari bahan baku, rasa, warna, serta pula bentuk yang menarik. Tipe jajanan *confectionery* ataupun gula-gula semacam permen bisa mengambil alih tenaga yang lenyap dengan cepat (Tamer, Incedayi, Copur, & Karnea, 2013), namun permen jelly konvensional memiliki gula yang tinggi tetapi rendah nilai zat gizi seperti vitamin dan mineral.

Permen jelly yang terbuat dari buah maupun sayuran mempunyai nilai nutrisi yang lebih dibandingkan dengan yang ada di pasar yang hanya berasal dari akumulasi perisa. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Hidayat dan Ikarisztiana (2004), menunjukkan jika permen jelly buah atau sayuran memiliki nilai nutrisi yang lebih baik. Produk permen jelly dengan rasa buah telah banyak beredar di masyarakat, namun permen jelly dari bahan dasar sayuran hijau masih sedikit ditemukan seperti halnya yang terbuat dari daun kelor (*Moringa oleifera*).

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di posko KKN-T Kelompok 21 yang berada di Jl. Turi Gg. 2 No. 1, Kel. Turi, Kec. Sukorejo, Kota Blitar sebagai tempat percobaan produksi pertama dan Omah Kelor Anugerah yang terletak di Jl. Kedondong No. 50, Kel. Turi, Kec. Sukorejo, Kota Blitar sebagai tempat produksi dan pengabdian masyarakat. Mahasiswa KKN-T Kelompok 21 melakukan beberapa kali percobaan pembuatan produk ini hingga mengetahui cara pembuatan dan formula takaran yang sesuai.

Tahapan yang dilaksanakan dalam produksi Permen Kelor Jelly (Kelly) ini dimulai dari persiapan tempat produksi, persiapan alat dan bahan, prosedur pembuatan, dan evaluasi pada hasil produksi.

Peralatan yang digunakan pada produksi Permen Kelor Jelly “Kelly” ini adalah panci, sendok pengaduk, spatula, loyang, pisau, dan saringan. Sedangkan bahannya meliputi serbuk daun kelor, gula pasir, gula halus, agar-agar, dan air.



Gambar 1 Bahan-Bahan Pembuatan Permen Jelly Kelor
(Dokumentasi Pribadi)

Tabel 1. Formulasi Permen Kelor Jelly “Kelly”

Bahan	Formula Takaran
Serbuk daun kelor	10 gr
Agar-agar	7 gr
Gula pasir	200 gr
Gula halus	100 gr
Air	200 cc

Proses pembuatan:

1. Mencampurkan serbuk daun kelor, agar-agar, dan gula pasir ke dalam panci hingga rata.
2. Apabila sudah rata, tambahkan air dan masak dengan api kecil. Bahan-bahan harus tetap diaduk agar tidak menggumpal.
3. Didihkan bahan-bahan hingga larut dan mengental seperti menyerupai gulali tapi masih dapat terus diaduk dan tidak liat.
4. Tuang ke dalam loyang dengan ketebalan kira-kira 1-2 mm saja. Kalau terlalu tebal akan membuat permen susah digulung. Dan ratakan dengan spatula
5. Kemudian tunggu hingga dingin dan potong menjadi beberapa bagian agar mempermudah proses penggulungan.
6. Selepas dingin, taburi dengan gula halus yang sudah disaring agar tidak ada gula yang menggumpal dan sisakan bagian ujung supaya dapat menempel saat digulung.
7. Lalu gulung dan permen kelor jelly siap disajikan dengan berat 100 gr/bungkus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat mahasiswa KKN-T Kelompok 21 yang menggandeng UMKM Omah Kelor Anugerah dalam pembuatan inovasi diversifikasi produk berupa Permen Kelor Jelly (Kelly) ini dilakukan di UMKM Omah Kelor Anugerah yang terletak di Jl. Kedondong No. 50, Kel. Turi, Kec. Sukorejo, Kota Blitar. Pemilihan lokasi ini berdasarkan keberadaan bahan baku yang dimana kantor dari UMKM ini terdapat perkebunan kelor dan terdapat dapur produksi yang tersedia alat-alat penunjang produksi yang lengkap.



Gambar 2 Proses Pembuatan Permen Jelly Kelor

Pada kegiatan ini mahasiswa KKN-T Kelompok 21 yang sebelumnya sudah melakukan percobaan produksi pertama membuat Permen Kelor Jelly (Kelly) melakukan produksi yang bersama pihak UMKM Omah Kelor Anugerah. Mahasiswa KKN-T Kelompok 21 melakukan diskusi dengan pihak UMKM Omah Kelor Anugerah untuk mendapatkan formulasi yang tepat untuk produksi permen kelor jelly ini sehingga dapat menghasilkan produk yang baik.



Gambar 3 Proses Pembuatan Permen Jelly Kelor

Diversifikasi produk memiliki tujuan memberikan varian produk dari UMKM Omah Kelor Anugerah. Salah satu masalah utama dari UMKM Omah Kelor Anugerah adalah masih enggan masyarakat untuk memanfaatkan daun kelor selain digunakan untuk bahan masakan dan memandikan jenazah. Oleh karena itu, para mahasiswa KKN-T Kelompok 21 ingin membuat suatu varian produk olahan daun kelor untuk meyakinkan masyarakat bahwa daun kelor dapat dirubah menjadi produk yang disukai banyak orang sebagai solusi dari keengganan masyarakat mengonsumsi daun kelor dan dapat diterima oleh berbagai kalangan.



Gambar 4 Hasil Produk Akhir Permen Jelly Kelor



Gambar 5 Sesi Foto Bersama

Hasil kegiatan yang didapat dari kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk Permen Kelor Jelly (Kelly) yang dapat disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. Kegiatan diversifikasi produk permen jelly kelor ini dapat menjadi suatu terobosan bagi Omah Kelor Anugerah untuk membuat lebih banyak varian produk olahan kelor. Mahasiswa KKN-T Kelompok 21 juga melakukan pengemasan produk dengan semenarik mungkin dengan membuat stiker yang berisi logo UMKM Omah Kelor Anugerah dan informasi produk. Hal ini bertujuan agar dapat memperkuat branding produk, meningkatkan daya jual, dan dapat menarik konsumen untuk membeli produk ini.



*Gambar 6 Kemasan Permen Jelly Kelor
(Dokumentasi Pribadi)*

SIMPULAN

Tanaman Kelor merupakan sebuah tanaman hias yang daunnya memiliki banyak manfaat kesehatan bagi tubuh, tetapi daya terima masyarakat terhadap produk tersebut masih kurang dikarenakan mindset masyarakat terhadap tanaman kelor masih negatif. Masyarakat masih berpikiran bahwa tanaman kelor hanya dapat digunakan untuk memandikan mayat dan hal mistis lainnya, sehingga kebanyakan orang masih enggan untuk mengonsumsinya. Mahasiswa KKNT 21 memanfaatkan ini untuk membuat suatu terobosan produk yang berbahan dasar daun kelor. Permen Jelly Kelor merupakan sebuah inovasi makanan ringan yang berbahan dasar daun kelor yang disukai oleh semua kalangan umur. Usaha ini dilakukan untuk keberagaman produk yang berbahan daun kelor sehingga dapat meningkatkan laba dan juga dapat memperluas pasar karena dengan terobosan seperti ini, produk permen kelor dapat diterima di kalangan masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada pihak-pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat pembuatan diversifikasasi produk “Permen Kelor Jelly (Kelly)” di UMKM Omah Kelor Anugerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Simbolon, J. M. (2008). Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Zakaria, Z. R. (2013). pemanfaatan tepung kelor (*moringa oleifera*) dalam formulasi \ pembuatan makanan tambahan untuk balita gizi kurang. Media Gizi Pangan.
- Tamer, C.E., Incedayi, B., Copur, O.U., & Karnea, M. (2013). A Research n The Fortification Application for Jelly Confectionery. *Journal of Food, Agriculture, and Environmental*, 11(2), 152–157. Diakses dari [www.world-food.net/aresearch-on-the-fortifi cation-application-forjelly-confectionery/](http://www.world-food.net/aresearch-on-the-fortifi-cation-application-forjelly-confectionery/)
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004. Membuat Permen Jelly. Trubus Agrisarana. Surabaya.