



ARTIKEL RISET

URL artikel: <https://jurnal.umi.ac.id/index.php/baliresa>

Inovasi Perkelorat (Permen Kelor) Suplemen Gizi Tambahan Ramah Anak Di Desa Paddinging Kabupaten Takalar

Faradiba¹, Rezki Amriati Syarif¹, Zainal Abidin¹, Rais Razak¹, Andi Amaliah Dahlia¹, Muzakkir Baits¹¹Fakultas Farmasi Universitas Muslim Indonesia, MakassarEmail Penulis Korespondensi (*): faradiba.faradiba@umi.ac.idfaradiba.faradiba@umi.ac.id¹, rezkiamriati.syarif@umi.ac.id², zainal.abidin@umi.ac.id³,raiz.razak@umi.ac.id⁴, andiamaliah.dahlia@umi.ac.id⁵, muzakkir.baits@umi.ac.id⁶

(082393523710)

Abstract

The stunting reduction program in Takalar Regency remains a priority for the government, including in Paddinging Village, which is a foster village of the Indonesian Muslim University. One solution to address stunting is to provide children with complete nutrition. Nutrient-rich Moringa leaves have been chosen to support dietary improvements. This community outreach aims to educate residents about stunting, how to prevent it, and the nutritional benefits of Moringa leaves. Women from the PKK in Paddinging Village received training on making Moringa jelly candies (Perkelorat) using nutrient-dense agar, rich in antioxidants and fiber, in forms and flavors appealing to children. They were also taught hygienic and attractive packaging methods. This program not only improves the PKK members' knowledge and skills in producing and packaging Perkelorat, but it also offers them potential additional income. Results from this outreach and training showed highly satisfactory data, with 57.89% strongly agreeing that Perkelorat is an innovative product with a desirable chewy texture and sweetness, and expressed interest in continuing to consume and recommend it.

Keywords Moringa leaves, jelly candies, stevia, Paddinging

Abstrak

Program penurunan stunting di Kabupaten Takalar masih menjadi perhatian pemerintah, termasuk di Desa Paddinging, yang merupakan desa binaan Universitas Muslim Indonesia. Salah satu solusi untuk mengatasi stunting adalah dengan menyediakan nutrisi yang lengkap bagi anak-anak. Daun kelor, yang kaya nutrisi, menjadi pilihan untuk mendukung perbaikan gizi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang stunting, cara pencegahannya, dan manfaat gizi daun kelor. Ibu-ibu PKK di Desa Paddinging diberi pelatihan membuat permen kelor (perkelorat) berbahan agar-agar yang tinggi gizi, kaya antioksidan, dan serat, yang disukai anak-anak karena bentuk dan rasanya. Mereka juga diajarkan cara pengemasan yang higienis dan menarik. Program ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam produksi dan pengemasan perkelorat, tetapi juga memberikan potensi tambahan pendapatan bagi mereka. Hasil penyuluhan dan pelatihan ini menunjukkan data yang sangat memuaskan, di mana

57,89% menyatakan sangat setuju Perkelorat merupakan inovasi baru, dengan tingkat kekenyalan dan rasa manis yang disukai sehingga masih berminat untuk mengkonsumsi dan merekomendasikannya.

Kata kunci : Daun Kelor, permen jelly, stevia, paddinging

PENDAHULUAN

Pemerintah Takalar, masih memiliki nilai persentase angka stunting yang tinggi sekitar 31 % dibandingkan target nasional 14 %, sehingga banyak program pemerintah kabupaten untuk mempercepat penurunan angka stunting (Anonim, 2023);(Anonim, 2022). Di desa Paddinging masih terdapat kasus stunting atau gizi buruk, sehingga perlu diberikan solusi untuk mencegah gizi buruk tersebut. Sebagai salah satu Lembaga desa, Ibu-ibu PKK Desa Paddinging yang banyak bersentuhan dengan kegiatan-kegiatan kesejahteraan keluarga khususnya ibu dan anak, dapat menjadi ujung tombak untuk mengatasi gizi buruk. Permasalahan dari ibu – ibu PKK tersebut masih terbatasnya pengetahuan mengenai stunting atau gizi buruk, cara mencegah, dan mengatasinya (Anonim, 2024).

Salah satu cara mengatasi gizi buruk dengan melakukan perbaikan gizi pada wanita hamil dan anak balita dengan pemberian makanan yang memiliki kandungan gizi yang cukup. Daun kelor dapat dijadikan alternatif dalam mengatasi gizi buruk karena kandungan kimianya yang sangat lengkap yaitu kandungan vitamin C daun kelor 7 kali lebih banyak daripada vitamin C jeruk, kandungan vitamin A sebesar 10 kali lebih banyak daripada wortel, 17 kali kalsium lebih banyak dari pada susu, 9 kali kalium lebih banyak daripada pisang, dan kandungan zat besinya 25 kali lebih banyak daripada bayam (Jonni, 2008). Kandungan lainnya flavanoid yang berfungsi sebagai antioksidan (Maryam et al., 2016); (Kimia et al., 2015). Berdasarkan kandungan gizinya, daun kelor bermanfaat bagi anak-anak yang mengalami kekurangan gizi dan ibu hamil, di mana konsumsi 6 sendok serbuk daun kelor dapat memenuhi kebutuhan harian ibu hamil akan zat besi dan kalsium (Gopalakrishnan et al., 2016) . Hasil evaluasi pendampingan keluarga dalam penanganan stunting dengan menjadikan daun kelor sebagai suplemen makanan menunjukkan adanya perbaikan pada ukuran antropometri anak yang mengalami stunting (Herwin et al., 2023).

Daun kelor (*Moringa oleifera*) mengandung banyak manfaat, diantaranya perbaikan gizi buruk, antiasma, antidiabetes, hepatoprotektif, antiinflamasi, kesuburan, antikanker, antimikroba, antioksidan, kardiovaskuler, antiulkus, aktivitas CNS, anti alergi, penyembuhan luka, analgesik, dan aktivitas antipiretik Berbagai penelitian terbaru juga menunjukkan daun kelor sebagai diuretik, menurunkan kolesterol , mengobati penyakit diare (Primadana, 2023); (Anwar et al., 2007); (Berawi et al., 2019); (Misra & Misra, 2014).

Pemanfaatan daun Kelor selama ini hanya terbatas dikonsumsi sebagai sayur oleh masyarakat di Desa Paddinging. Sehingga dilakukan inovasi berupa pembuatan daun kelor yang dibuat menjadi permen kelor (Perkelorat) yang dapat dibuat dengan berbagai rasa, warna dan bentuk serta tahan lebih lama. Hal tersebut dapat menutupi bau daun kelor yang spesifik dan tidak disukai. Permen merupakan salah satu jenis panganan yang banyak disukai oleh semua usia

hususnya bagi anak-anak. Para Wanita hamil juga akan mudah mengkonsumsi permen kelor ini untuk gizi yang lebih baik sehingga pembuatan Perkelorat ini diharapkan akan dapat mendukung program pemerintah percepatan mengatasi gizi buruk dengan memberikan gizi yang lebih baik pada Masyarakat di desa ini terutama bagi ibu hamil, menyusui dan anak balita

Bahan pembentuk permem jelly yang digunakan agar, konyaku, dan karageenan dengan adanya pemanasan akan bersifat dinamis bebas, pada saat pendinginan molekul saling mendekat, menjadi padat dan terbentuk kisi-kisi yang memerangkap molekul air sehingga terbentuk sistem koloid padat cair. (Setyaningsih & Laxiana, 2022); (Novry Prestiwi, 2020). Salah satu bahan yang ditambahkan pada perkelorat ini adalah stevia, yang merupakan pemanis alamiah non kalori pengganti gula. Tanaman tradisional lebih disukai sebagai obat alami adalah tanaman Stevia rebaudiana Bertoni sebagai obat tradisional tanaman ini lebih efektif melawan diabetes. Tanaman ini telah banyak digunakan sebagai pengganti gula non-kalori dalam berbagai jenis makanan (Ahmad & Ahmad, 2018). Stevia sangat berpengaruh pada warna, rasa, tekstur, aroma dan kadar gula dari permen jeli. Ekstrak stevia memberikan warna lebih gelap, beraroma lebih kuat, menurunkan tekstur kekenyalan, menurunkan rasa manis dan meningkatkan gula reduksi pada permen jeli. Rasa manis yang dihasilkan oleh stevia berasal dari senyawa steviosida yang merupakan pemanis alami non karsinogenik. Senyawa steviosida terdapat pada tanaman Stevia, biasanya senyawa tersebut terdapat pada daunnya. Kandungan fitokimia daun Stevia terbesar adalah glikosida, steroid dan tannin (Indriasih et al., 2020).

Pada kegiatan ini dilakukan penyuluhan terkait manfaat daun kelor dan pelatihan pembuatan produk Perkelorat serta pengemasan yang higienis dan menarik pada kelompok ibu – ibu PKK Desa Paddinging. Diharapkan Perkelorat dapat dijadikan suplemen makanan tambahan bagi perbaikan gizi buruk dan diproduksi oleh ibu – ibu PKK sehingga dapat menjadi sumber pendapatan. Setelah produk ini dijual dipasaran, diharapkan produk ini akan menjadi produk andalan atau oleh-oleh khas desa Paddinging, sesuai dengan perencanaan pemerintah kabupaten Takalar kedepan akan menjadikan Desa Paddinging sebagai Daerah Wisata.

METODE

a. Survey

Survey dilaksanakan sebelum pengabdian dimulai, dengan berkoordinasi terlebih dahulu dengan Ibu-Ibu PKK desa Paddinging, bahwa akan dilakukan kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Permen Kelor. Kemudian dibuat kesepakatan jadwal dan jumlah peserta yang akan ikut berpartisipasi dalam kegiatan pelaksanaan pengabdian tersebut.

b. Penyiapan dan pengadaan alat dan bahan

Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Permen Kelor, diperlukan beberapa persiapan seperti materi penyuluhan, materi evaluasi atau kuis, kertas HVS, Pulpen dan laptop. Selain itu disiapkan juga seperangkat alat pelatihan dan bahannya, yaitu : kompor, panci, cetakan, timbangan, pisau/alat pemotong, sedangkan untuk bahan serbuk daun kelor, gula, agar-agar dengan berbagai rasa, air, dan serbuk Stevia.

c. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dengan metode penyuluhan (ceramah) yang dilaksanakan di Klinik Utama Qayyun Takalar, Desa Paddinging, yang dihadiri oleh sekitar dua puluh orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK. Selanjutnya pelatihan pembuatan permen Perkelorat dan pengemasannya. Pengabdian ini dilakukan oleh tim pengabdian Fakultas Farmasi Universitas Muslim Indonesia. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan dengan memberikan informasi mengenai manfaat dan kandungan daun kelor, kegiatan selanjutnya dilakukan praktek cara pembuatan permen Perkelorat dan semua audiensi ikut berpartisipasi dalam pembuatannya. Dosen pengabdian dibantu mahasiswa membagikan lembar cara pembuatan kemudian menjelaskan bahan dan cara pembuatan, disertai langsung praktek pembuatannya. Selanjutnya dilakukan praktek cara pelabelan etiket dan pengemasan yang higienis dan menarik. Peserta akan mengisi kuesioner yang dibagikan oleh tim pengabdian (mahasiswa dan dosen) sebelum dan sesudah pengabdian yang akan dianalisis untuk proses evaluasi pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai penyuluhan Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Permen Kelor telah dilaksanakan. Hasil yang didapatkan menunjukkan respon yang positif, baik dari peserta kegiatan ibu-ibu PKK yang menjadi target penyuluhan. Pelaksanaan pengabdian penyuluhan ini dilaksanakan di ruang tunggu pasien Klinik Utama Qayyun Takalar Desa Paddinging, yang dihadiri oleh sekitar 20 peserta.

Metode penyuluhan yang dilakukan kepada peserta, berupa penyampaian materi atau ceramah mengenai Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Permen Kelor. Materi yang disajikan dilengkapi dengan penjelasan secara teori dan dilanjutkan dengan pelatihan praktek pembuatan permen tersebut. Hal ini dilakukan dengan harapan supaya dapat menjadi daya tarik bagi peserta sehingga bisa menjadi lebih fokus dalam memperhatikan materi yang disampaikan.



Gambar 1. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Permen Kelor

Adapun materi teori-teori yang disampaikan dilengkapi dengan komposisi dari produk permen kelor sebagai berikut :

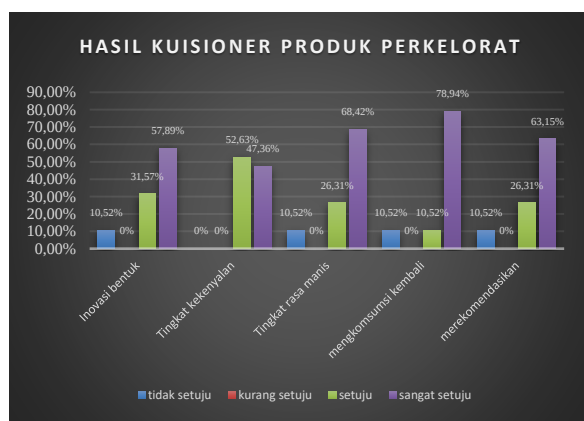
1. Daun kelor
2. agar, konyaku, karagenan
3. agar dan konyaku
4. stevia

5. gula pasir
6. air

Selain itu juga dilakukan pengisian kuesioner yang berhubungan dengan kualitas dari produk Perkelorat yang dihasilkan, di mana kriteria kuesioner yang diberikan terdiri dari Inovasi Produk, Tingkat Kekenyalan, Tingkat rasa manis, mengkonsumsi kembali, dan merekomendasikan. Hasil dari kuesioner tersebut dapat dilihat pada tabel (1) dan gambar (2) berikut :

Tabel 1. Hasil Kuisisioner Peserta Penyuluhan

Kriteria Pertanyaan	tidak setuju	kurang setuju	setuju	sangat setuju
Inovasi bentuk	10.52%	0%	31.57%	57.89%
Tingkat kekenyalan	0%	0%	52.63%	47.36%
Tingkat rasa manis	10.52%	0%	26.31%	68.42%
mengonsumsi kembali	10.52%	0%	10.52%	78.94%
merekomendasikan	10.52%	0%	26.31%	63.15%



Gambar 2. Hasil Kuisisioner Peserta Penyuluhan

Pengisian kuesioner ini untuk mengetahui bagaimana kualitas dan tingkat kesukaan peserta penyuluhan terhadap produk Perkelorat yang dihasilkan, di mana didapatkan bahwa 57,89% menyatakan sangat setuju Perkelorat merupakan inovasi baru, dengan tingkat kekenyalan dan rasa manis yang disukai sehingga peserta masih berminat untuk mengkonsumsi dan merekomendasikannya.

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian yang dilakukan ini, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan penyuluhan yang dilakukan memberikan dampak positif terhadap pengetahuan Ibu-Ibu PKK mengenai manfaat daun kelor dan cara pembuatan Produk Perkelorat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Rektor, Ketua Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM)) dan Dekan Fakultas Farmasi Universitas Muslim Indonesia <https://farmasi.umi.ac.id/> beserta jajarannya yang telah memberikan dukungan finansial dan nonfinansial dalam pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih kepada Kepala Desa Paddinging Takalar dan Ibu-Ibu PKKnya yang telah membantu kami sehingga pengabdian ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U., & Ahmad, R. S. (2018). Anti diabetic property of aqueous extract of Stevia rebaudiana Bertoni leaves in Streptozotocin-induced diabetes in albino rats. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 18(1). <https://doi.org/10.1186/s12906-018-2245-2>
- Anonim. (2022). , *Inilah Upaya Pemerintah Capai Target Prevalensi Stunting 14% di Tahun 2024, Berita Kementerian Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi*.
- Anonim. (2023). *Bukan yang terburuk, Begini Cara Takalar Keluar Zona Gawat Stunting, Berita Media Kementerian Sekretariat Negara RI*.
- Anonim. (2024). *Profil Desa Paddinging, Pemerintahan Desa Paddinging Takalar*.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., & Gilani, A. H. (2007). Moringa oleifera: A food plant with multiple medicinal uses. *Phytotherapy Research*, 21(1), 17–25. <https://doi.org/10.1002/ptr.2023>
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., & Pratama, A. A. (2019). Potensi Terapi Moringa oleifera (Kelor) pada Penyakit Degeneratif Therapeutic Potentials of Moringa oleifera (Kelor) in Degenerative Disease. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 3(1), 210–214. <http://repository.lppm.unila.ac.id/20716/1/2229-2949-1-PB.pdf>
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001>
- Herwin, H., Nurung, A. H., & Kosman, R. (2023). Pendampingan dan Edukasi pada Keluarga dengan Anak Stunting tentang Pembuatan Suplemen Daun Kelor melalui Studi Antropometri. *Media Karya Kesehatan*, 6(1), 78–94. <https://doi.org/10.24198/mkk.v6i1.38264>
- Indriasih, A., Satria, Z., Handayani, N., & Harismah, K. (2020). Analisis organoleptik dan kadar gula produk permen jeli ubi ungu dengan ekstrak stevia. *Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek) Ke-5*, 5, 750–755.
- Jonni, M. (2008). Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Kanisius : Yogyakarta. In *Kanisius : Yogyakarta*.
- Kimia, P. S., Sains, F., Teknologi, D. A. N., Islam, U., & Syarif, N. (2015). *PEMANFAATAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAUN KELOR (Moringa oleifera) DALAM SEDIAAN HAND AND BODY CREAM PEMANFAATAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAUN KELOR (Moringa oleifera)*.
- Maryam, S., Baits, M., & Nadia, A. (2016). PENGUKURAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK

ETANOL DAUN KELOR (*Moringa oleifera* Lam.) MENGGUNAKAN METODE FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 115–118. <https://doi.org/10.33096/jffi.v2i2.181>

Misra, S., & Misra, M. K. (2014). Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India. *J. Nat. Prod. Plant Resour*, 4(1), 23–28. <http://scholarsresearchlibrary.com/archive.html>

Novry Prestiwi. (2020). Formulasi Permen Jelly dari Ekstrak Jahe dengan Berbagai Varietas. *Institut Pertanian (INTAN) Yogyakarta*.

Primadana, P. F. I. (2023). Literature Review : Penggunaan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Upaya Peningkatan Kesehatan Masyarakat Di Indonesia. *Berkala Ilmiah Mahasiswa Farmasi Indonesia (BIMFI)* , 10(1), 1–10. <https://bimfi.e-journal.id/bimfi/article/view/94>

Setyaningsih, S., & Laxiana, I. (2022). Aktivitas Antioksidan Pada Pemen Jelly Dengan Bahan Baku Ekstrak Rimpang Jahe. *Bulletin Agroindustri*, 48(1), 22–32. <https://intan.e-journal.id/agroindustri/article/view/19>