

PEMANFAATAN TEPUNG DAUN KELOR SEBAGAI PEMBUATAN DIMSUM***Utilization of moringa leaf flour in making dimsum***

Hesti Yulianti¹⁾, Reiza Mutia AR²⁾, Wimpy Prendika³⁾, Iffadhiya Fathin Adiba⁴⁾, Fachri Ibrahim Nasution⁵⁾, Arief Fazlul Rahman⁶⁾, Nursyam Arrozi⁷⁾, Cecilya Silalahi⁸⁾

1,2,3,4,5,6 Program Studi Teknologi Pasca Panen, Institut Teknologi Perkebunan Pelalawan Indonesia

7,8 Program Studi Agroteknologi, Institut Teknologi Perkebunan Pelalawan Indonesia

Email: hesti@itp2i-yap.ac.id ¹⁾

ABSTRAK

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan sejenis tumbuhan yang relatif mudah didapatkan dan bisa dimanfaatkan sebagai produk pangan fungsional. Kelor berfungsi sebagai pangan bergizi tinggi karena memiliki kandungan nutrisi yang lengkap. Namun kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahannya sebagai bahan pembuatan produk menyebabkan pemanfaatannya kurang optimal. Dimsum merupakan salah satu makanan ringan yang sedang terkenal saat ini di Indonesia. Dimsum substitusi tepung daun kelor merupakan produk pangan baru dimana daun kelor memiliki peran sebagai fortifikasi untuk mencukupi nutrisi pada makanan. Berdasarkan uraian tersebut maka sosialisasi kepada masyarakat dilakukan untuk memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai manfaat daun kelor bagi kesehatan dan cara pengolahannya agar didapatkan produk yang memiliki nilai ekonomis. Teknis pelaksanaan terdiri dari penyajian materi, pelatihan dan sesi diskusi. Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah tepung daun kelor menjadi dimsum.

Kata kunci: Dimsum, Kelor, Tepung Daun Kelor

ABSTRACT

Moringa (Moringa oleifera) is a type of plant that is relatively easy to obtain and can be used as a functional food product. Moringa functions as a highly nutritious food because it has complete nutritional content. However, the public's lack of knowledge regarding how to process it as an ingredient in making products causes its use to be less than optimal. Dimsum is one of the snacks that is currently popular in Indonesia. Dimsum substituted for Moringa leaf flour is a new food product where Moringa leaves have a role as a fortifier to provide sufficient nutrition in food. Based on this description, outreach to the community was carried out to provide insight to the community regarding the benefits of Moringa leaves for health and how to process them to obtain products that have economic value. The technical implementation consisted of material presentation, training, and discussion sessions. After participating in this activity, participants have the knowledge and skills to process moringa leaf flour into dimsum.

Keywords: Dimsum, Moringa, Moringa Leaf Flour

PENDAHULUAN

Kelor (*Moringa oleifera* L.) sejenis tumbuhan dari suku Moringaceae yang dikenal sebagai pohon ajaib karena secara alamiah merupakan sumber gizi berkhasiat obat. Pemanfaatan bahan pangan lokal yang relatif mudah didapat, dan bernilai gizi dimanfaatkan sebagai produk pangan fungsional dan sumber antioksidan (Marhaeni, 2021). Selain itu juga banyak memiliki kandungan gizi lainnya terutama pada bagian daunnya. Daun kelor mengandung beragam nutrisi, di antaranya kalsium, zat besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C (Oluduro, 2012). Selain itu, pada penelitian (Das *et al.*, 2012) menyebutkan bahwa daun kelor mengandung antioksidan tinggi dan antimikrobia sehingga dijuluki superfood. Indonesia mengembangkan kelor mulai tahun 2019. Saat ini terdapat beberapa pengusaha yang mengembangkan budi daya kelor. Permintaan tepung kelor juga telah ada dari Jepang dan negara lainnya. Tepung daun kelor kualitas ekspor memiliki harga jual Rp 5 juta/kg. Harga serbuk daun kelor ukuran 80 mesh sebesar Rp75.000/kg, sedangkan daun kering utuh dengan kadar air 5% dihargai Rp65.000/kg (Trisnawati Y dan Muttaqien I, 2021).

Tanaman kelor banyak dijumpai sekitar pekarangan rumah khususnya warga pangkalan kerinci barat namun pemanfaatan daun kelor masih terbatas, hal tersebut dikarenakan daun kelor memiliki rasa dan bau yang khas sehingga kurang diminati dan tidak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat serta kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi dan cara pengolahannya. Padahal terdapat berbagai inovasi dalam pengolahan daun kelor yang tidak hanya sebagai tanaman hias maupun sayuran akan tetapi dapat diolah menjadi produk makanan seperti dimsum.

Dimsum banyak dijumpai diberbagai penjuru Indonesia yang merupakan makanan ringan sangat populer dan

digemari kalangan masyarakat saat ini. Dimsum merupakan makanan khas negeri Cina yang disajikan dengan cara dikukus dan biasanya dijadikan sebagai camilan. Menurut Putri A.N, dkk (2022) saat ini Dimsum menjadi olahan pangan siap saji yang sudah banyak dijual mulai dari restoran hingga pedagang kaki lima. Dimsum berbasis tepung daun kelor merupakan produk pangan baru dimana daun kelor memiliki peran sebagai fortifikasi untuk mencukupi nutrisi pada makanan. Berdasarkan uraian tersebut maka sosialisasi kepada masyarakat diperlukan untuk membudidayakan dan memanfaatkan daun kelor secara optimal sehingga dapat meningkatkan nilai konsumsi dan nilai ekonominya.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi dan diskusi bersama mitra yakni masyarakat Desa Pangkalan Panduk pada kegiatan program pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini, dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang dialami oleh mitra adalah:

1. Mitra belum mengenal daun kelor
2. Mitra belum mengetahui manfaat daun kelor
3. Mitra belum dapat memanfaatkan daun kelor dalam pembuatan produk olahan

Daun kelor biasanya diolah dalam masakan sebagai campuran berbagai sayuran dan bahkan hanya dijadikan sebagai tanaman hias dipekarangan rumah. Tanaman daun kelor memiliki aroma dan rasa yang khas sehingga kurang dimanfaatkan secara optimal dan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahannya sebagai bahan pembuatan produk padahal tanaman daun kelor memiliki kandungan nilai gizi yang tinggi terutama pada bagian daunnya

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi Permasalahan

Solusi untuk permasalahan tersebut adalah memberikan penyuluhan kepada masyarakat bahwa daun kelor tidak hanya sebagai campuran dalam sayuran dan tanaman hias saja tetapi dapat dijadikan tepung selain mengatasi aroma dan rasa nya juga memiliki berbagai keuntungan seperti masa simpan yang lama juga dapat dibuat menjadi berbagai macam produk olahan pangan sehat salah satunya yaitu dimsum. Sehingga dapat meningkatkan nilai jual daun kelor.

Luaran dan Target Capaian

Target capaian kegiatan ini adalah masyarakat diharapkan dapat mengembangkan produk makanan berbasis tepung daun kelor yang bernilai jual dan memiliki potensi pasar yang luas. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan diversifikasi produk pangan desa tetapi juga memberikan solusi dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal secara maksimal.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan sosialisasi pemanfaatan tepung daun kelor sebagai olahan pangan sehat dilaksanakan pada hari jum'at tanggal 7 Februari 2025 bertempat di Kantor Desa Pangkalan Panduk Kec. Kerumutan Kab. Pelalawan dan dihadiri oleh masyarakat setempat. Tim pelaksana pengabdian dari dosen dan dibantu oleh beberapa mahasiswa Institut Teknologi Perkebunan Pelalawan Indonesia. Tahapan pelaksanaan kegiatan mengikuti alur berikut:

1. Tahapan perencanaan awal meliputi pengurusan izin dengan pihak mitra untuk mendapatkan izin dan penentuan jadwal kegiatan.
2. Acara dimulai dengan sambutan dari perwakilan kampus dan desa sekaligus membuka acara
3. Pemaparan materi oleh ketua tim pelaksana (Gambar 1).

4. Sesi diskusi
5. Menyiapkan sampel dimsum kelor yang akan menjadi tester untuk peserta
6. Penutup foto bersama .



Gambar 1. Pemaparan materi sosialisasi kepada peserta pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari sosialisasi ini, masyarakat Desa Pangkalan Panduk mendapatkan wawasan dan keterampilan baru dalam mengembangkan potensi hasil pertanian dan peserta mengetahui cara mengolah daun kelor menjadi tepung serta menggunakannya sebagai bahan utama dalam pembuatan dimsum. Dimsum merupakan makanan ringan yang saat ini sedang populer di Indonesia terdiri dari kulit dan isian yang berwarna putih. Dalam hal ini tim pengabdian membuat kulit dan isian dimsum dengan substitusi tepung daun kelor untuk mendapatkan warna yang menarik selain itu dimsum yang memiliki kelebihan yaitu dapat dibuat frozenfood. Pembuatan dimsum menjadi frozenfood ini akan memberikan daya simpan lebih lama terhadap produk. Selain itu akan mempermudah pendistribusian atau pemasaran dimsum ini ke masyarakat lebih luas sehingga dapat meningkatkan nilai tambah pangan. Selain itu kelor termasuk salah satu pangan super yang memiliki fungsi sebagai pangan bergizi tinggi dan kaya fitokimia untuk kesehatan (Trisnawati Y dan Muttaqien I, 2021). Kegiatan

dimulai pukul 15.00-17.00 WIB. Acara dimulai dengan sambutan dari Tim Pengabdian dengan mengenalkan profil kampus kepada masyarakat dan dilanjutkan sambutan dari perwakilan warga desa sekaligus membuka acara. Selanjutnya pemaparan materi dan diakhiri dengan menyantap hidangan dimsum yang telah disiapkan oleh tim pengabdian dan foto bersama (Gambar 2).



Gambar 2. Foto bersama tim pengabdian dan warga desa

Pembuatan dimsum substitusi tepung daun kelor dibagi menjadi 2 tahapan yaitu pembuatan kulit dimsum dan pembuatan isian dimsum, sebagai berikut.

Pembuatan Kulit Dimsum

Campurkan bahan-bahan 12.5 gr tepung daun kelor, 237.5 gr tepung terigu, 20 gr tapioka, 1 sdm minyak goreng, ¼ sdt garam. Lalu tambahkan air panas secara 150 ml perlahan sambil diaduk sampai adonan tercampur merata, setelah itu adonan didiamkan selama 20 menit dan ditutup kain agar adonan mengembang dan lembut.

Pembuatan Isi Dimsum

Cincang bawang putih 4 siung dan potong tipis daun bawang, lalu tumis bawang putih dengan minyak goreng secukupnya, masukkan daun bawang, setelah daun bawang layu matikan kompor.

Chopper paha ayam 500 gram sampai halus, kemudian tambahkan bawang dan daun bawang yang sudah ditumis, tambahkan telur 1 biji, tambahkan 2 sdt kecap asin, 1 sdt penyedap rasa, 2 sdt saus tiram, dan campurkan menggunakan sendok secara merata. Setelah itu tambahkan 50 gram tepung terigu. Adonan dimsum siap dibentuk dan dicetak lalu ditambahkan parutan wortel diatas adonan dimsum, kemudian kukus adonan selama 20 menit. Dimsum siap dihidangkan (Gambar 3).



Gambar 3. Dimsum siap konsumsi

KESIMPULAN DAN SARAN

Masyarakat Desa Pangkalan Panduk mendapatkan wawasan dan keterampilan baru dalam mengembangkan potensi hasil pertanian mereka. Program ini diharapkan dapat mendorong kemandirian ekonomi dan membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan bagi masyarakat desa. Dengan adanya kegiatan ini peserta yang diberikan sosialisasi merasa puas dibuktikan dengan kuisisioner dan diharapkan dapat menjadi acuan bagi warga yang ingin memulai bisnis kuliner dengan inovasi terbaru sehingga dapat meningkatkan nilai ekonominya.

DAFTAR PUSTAKA

Das, A. K., Rajkumar, V., Verma, A. K., & Swarup, D. (2012). Moringa oleifera leaves extract: A natural antioxidant

- for retarding lipid peroxidation in cooked goat meat patties. *International Journal of Food Science and Technology*. 47: 585–591.
- Marhaeni, L. S. (2021) . Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*. Vol. 13 No. 2
- Oluduro, A. O. (2012). Evaluation of antimicrobial properties and nutritional potentials of *Moringa oleifera* Lamk. Leaf in South-Western Nigeria. *Malaysian Journal of Microbiology*. 8: 59-67.
- Putri, A. N., Suroso, E., Yuliandari, P., Utomo, T. P., Nur, M. 2022. Strategi Pemasaran Usaha Dimsum (Studi Kasus di Dimsum Moresto Bandar Lampung). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* Vol. 1 No. 2
- Trisnawati, Y dan Mutaqien, I . 2021. Berjuta Manfaat Kelor. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian: Bogor. iv, 28 hlm.: ill