



**PKM KEWIRAUSAHAAN PENGOLAHAN DAUN KELOR MENJADI  
REMPEYEK**

**Hasbi**

*hasbi54@unm.ac.id*

Fakultas Seni dan Desain

**Mitha Evalista**

*mitha.evalista@unm.ac.id*

Fakultas Psikologi

**Ika Wisudawaty**

*ika.wisudawaty@unm.ac.id*

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

**Muh. Rizah Putrawan**

*rizahputrawan@unm.ac.id*

Fakultas Ilmu Pendidikan

**Irfan Yunus**

Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan

Universitas Negeri Makassar

*Korespondensi penulis: Irfan.yunus@unm.ac.id*

**ABSTRACT** *Moringa leaves are a plant that has many health benefits, rich in vitamins, minerals and antioxidants. Vitamins A, C, and E contained in Moringa leaves are very important for maintaining healthy eyes, skin, and improving the immune system. The current problem is the abundance of Moringa leaves and limitations in how to process them, so the author took the initiative to create a new variation by combining Moringa leaves into peanut brittle. This innovation not only provides added value to peanut brittle, but also utilizes the advantages of Moringa leaves in a more creative and varied way. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained were (1) The participants responded well to the training on making peanut brittle from Moringa leaves; (2) The high interest and motivation of the training participants really supports the transfer of knowledge and skills from the service to the training participants, so that the training material provided can be absorbed by all; and (3) The training product for making peanut brittle from Moringa leaves can be consumed daily and can be used as an entrepreneurial product.*

**Keywords:** *Entrepreneurship, Moringa Leaf Processing, Moringa Leaf Rempeyek*

**ABSTRAK** Daun kelor adalah tanaman yang memiliki banyak manfaat kesehatan, kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan. Vitamin A, C, dan E yang terdapat dalam daun kelor sangat penting untuk menjaga kesehatan mata, kulit, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Yang menjadi permasalahan saat ini adalah melimpahnya daun kelor dan keterbatasan dalam cara pengolahannya sehingga penulis berinisiatif untuk menciptakan variasi baru dengan menggabungkan daun kelor ke dalam rempeyek. Inovasi ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada rempeyek, tetapi juga memanfaatkan kelebihan daun kelor dengan cara yang lebih kreatif dan bervariasi. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan rempeyek dari daun kelor direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan rempeyek dari daun kelor dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

**Kata Kunci:** *Kewirausahaan, Pengolahan Daun Kelor, Rempeyek Daun Kelor*

---

*Received Maret 30, 2024; Revised April 30 2024; Mei 31, 2024*

*\* Hasbi, [hasbi54@unm.ac.id](mailto:hasbi54@unm.ac.id)*

## **Latar Belakang**

Di Indonesia beranekaragam bahan pangan buah-buahan dan sayur-sayuran mampu tumbuh dengan baik dan subur. Namun masih banyak bahan pangan di Indonesia yang belum digali pemanfaatannya meskipun bahan pangan tersebut termasuk dalam kategori bahan pangan yang cukup berpotensi untuk dikembangkan salah satunya adalah kelor (*Moringa oleifera*). Daun kelor merupakan daun yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat karena diyakini dapat memberikan banyak manfaat (Saputra et al., 2020) Kelor sering disebut sebagai pohon ajaib, karena kelor memang diketahui memiliki banyak sekali manfaatnya bagi tubuh (Ismawati, 2016). Daun kelor (*Moringa oleifera*) diketahui berasal dari kaki gunung Himalaya di India Utara dan telah dibudidayakan di sana sejak lebih dari 2.000 tahun yang lalu. Tanaman ini telah menyebar ke berbagai wilayah di Afrika dan Asia, termasuk Indonesia. Di Indonesia, daun kelor dikenal dengan berbagai nama seperti kelor, moringa, drumstick tree, dan horseradish tree. Tanaman ini mudah ditemukan di berbagai daerah, terutama di iklim tropis dan subtropis, sehingga membuatnya mudah diakses oleh masyarakat.

Daun kelor memiliki berbagai manfaat kesehatan, sehingga sering disebut sebagai "pohon ajaib" atau "pohon kehidupan". Daun ini kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan yang berkhasiat untuk meningkatkan kesehatan. Kandungan vitamin C, vitamin A, dan antioksidan dalam daun kelor dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh, melawan infeksi, dan melindungi tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas. Selain itu, kandungan kalsium, magnesium, dan fosfor dalam daun kelor penting untuk menjaga kesehatan tulang (Belladonna & Wali Amin, 2021). Daun kelor juga kaya akan serat yang membantu memperlancar pencernaan dan mencegah berbagai gangguan pencernaan. Sifat antihipertensi dan antidiabetes dari daun kelor dapat membantu menurunkan tekanan darah dan kadar gula darah, serta menjaga kesehatan jantung dengan menurunkan kolesterol jahat dan meningkatkan kolesterol baik. Antioksidan dalam daun kelor juga berperan dalam mencegah kanker dan menjaga kesehatan kulit, rambut, serta mata. Selain itu, daun kelor dapat meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui, meskipun daun kelor memiliki banyak manfaat kesehatan, sebagian besar masyarakat hanya mengolahnya menjadi masakan sayur

bening. Daun kelor yang tadinya hanya dikonsumsi sebagai sayuran saja kini dapat dijadikan sebagai produk yang memiliki nilai tambah (Maharani & Murwanti, 2021).

Berdasarkan uraian di atas, kami bermaksud untuk memanfaatkan daun kelor sebagai salah satu bahan alternatif dalam pengolahan pangan, yaitu rempeyek daun kelor. Dengan menggabungkan daun kelor ke dalam rempeyek, kami berharap dapat memberikan konsumen pilihan camilan yang lebih sehat dan bergizi. Inovasi ini tidak hanya memberikan variasi baru dalam citarasa rempeyek yang sudah populer, tetapi juga meningkatkan manfaat kesehatan dari camilan tradisional ini. Melalui edukasi dan promosi yang tepat, kami berharap dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat daun kelor dan menciptakan minat yang lebih besar terhadap rempeyek daun kelor ini. Dengan demikian, kami berharap dapat memberikan kontribusi positif dalam memperkenalkan penggunaan daun kelor dalam pengolahan pangan sehari-hari (Nuraina et al., 2021).

Menggabungkan daun kelor ke dalam rempeyek bisa menjadi inovasi yang menarik. Menambahkan daun kelor ke dalam rempeyek tidak hanya memberikan rasa dan tekstur yang unik tetapi juga meningkatkan kandungan gizi camilan tradisional ini (Hamida et al., 2023). Edukasi dan promosi tentang manfaat serta variasi olahan daun kelor sangat penting untuk menarik minat konsumen yang mungkin belum familiar dengan kombinasi ini. Rempeyek atau peyek yang biasa dijual dipasaran diantaranya rempeyek atau peyek kacang dan peye teri. Dengan melihat peluang tersebut, usaha tersebut dinilai menjanjikan untuk dilaksanakan, selain karena peluangnya cukup bagus di pasaran juga terdapat nilai gizi yang baik bagi tubuh. Namun, karena usaha ini terbilang baru, maka pasti terdapat kekurangan didalamnya, diantaranya kurangnya informasi masyarakat terkait produk tersebut, sehingga perlu adanya sosialisasi terkait produk tersebut serta manfaat dari produk tersebut (Setiawan et al., 2022).

Menambahkan daun kelor ke dalam rempeyek dapat memberikan beberapa keunggulan, seperti meningkatkan kandungan gizi dan menarik perhatian konsumen yang mencari camilan sehat. Kombinasi daun kelor dalam rempeyek menawarkan rasa unik dan manfaat kesehatan tambahan, menjadikannya pilihan yang menarik bagi konsumen yang peduli kesehatan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang potensi pengembangan pangan lokal untuk wirausaha keluarga serta untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan

pangan lokal berbahan dasar daun kelor. Diharapkan kegiatan ini dapat berkontribusi pada peningkatan pendapatan rumah tangga dan asupan gizi keluarga (Hapzah et al., 2022).

Berdasarkan analisis situasi yang telah kami lakukan, kami menyadari pentingnya menciptakan inovasi dalam penggunaan daun kelor. Kami berkomitmen untuk mengubah paradigma seputar daun kelor, tidak sekadar mengolahnya menjadi hidangan yang monoton seperti biasanya, tetapi juga menjelajahi berbagai cara kreatif untuk menikmatinya. Dengan pendekatan ini, kami berharap dapat membuka peluang baru dalam mengonsumsi daun kelor, menciptakan variasi yang lebih menarik, dan merangsang minat konsumen yang lebih luas. Melalui inovasi ini, kami ingin membuktikan bahwa daun kelor memiliki potensi yang jauh lebih besar daripada yang pernah dipikirkan sebelumnya, dan dapat menjadi bagian integral dari berbagai jenis makanan dan minuman yang nikmat serta bermanfaat bagi kesehatan.

### **Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan rempeyek yang terbuat dari bahan dasar daun kelor. Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Apalagi untuk masalah produk, jika ada produk lama yang sudah tak bisa dipasarkan, inovasi harus dilakukan guna menarik kembali minat masyarakat terhadap produk tersebut di pasaran. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kelurahan Tamamaung, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar.







#### **A. Hasil**





Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan rempeyek yang terbuat dari bahan dasar daun kelor. Adapun pelaksanaan pembuatannya adalah sebagai berikut:

##### **1. Alat**

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan rempeyek yang terbuat dari bahan dasar daun kelor adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar
1	Kompore	
2	Tabung Gas Elpiji	
3	Wajan	
4	Ulekan	
5	Spatula	
6	Basko/wadah	

7	Kocokan Kue Tangan	
8	Pisau	
9	Sendok	
10	Gunting	









**b. Bahan**

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan rempeyek yang terbuat dari bahan dasar daun kelor adalah sebagai berikut:





Tabel 2. Bahan yang digunakan

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1	Daun Kelor	1-2 genggam	
2	Tepung Beras	12 sendok makan	
3	Tepung Tapioka	2 sendok makan	





*PKM KEWIRAUSAHAAN PENGOLAHAN DAUN KELOR  
MENJADI REMPEYEK*

4	Telur	1 butir	
5	Daun Jeruk	5 lembar	
6	Air	300 ml	
7	Kaldu Bubuk	½	
8	Bawang Putih	3 siung	
9	Kemiri	2 butir	
10	Ketumbar	1 sendok the	
11	Kunyit	1 ruas	

c. Langkah-langkah Pembuatan Rempeyek yang Terbuat dari Bahan Dasar Daun Kelor

No.	Cara Kerja	Dokumentasi
1	Haluskan 3 suing bawang putih, 2 butir kemiri, 1 sdt biji ketumbar, 1 ruas kunyit (bumbu halus)	
2	Daun kelor dipetik-petik (Ambil daunnya saja)	
3	Daun jeruk di gunting tipis-tips lembut	
4	Campurkan tepung beras, tapioca, daun jeruk, bumbu halus, kaldu bubuk, dan garam kedalam wadah, kemudian di aduk hingga tercampur merata	



5	Setelah tercampur rata,masukkan telur dan daun kelornya, lalu aduk Kembali	
6	Panaskan secukupnya minyak goreng, setelah panas siram siramkan minyaknya kepinggir wajan	
7	kemudia goreng adonan rempeyek kurang lebih perl sendok sayur, dituang diratakan, goreng kedua sisinya sampai matang kering warna coklat keemas an, lalu angkat	
8	setelah diangkat dari wajan dan ditiriskan minyaknya, pindahkan rempeyek kedalam wadah tertutup agar kerenyahannya terjaga	

## B. Pembahasan

Proses pembuatan rempeyek daun kelor telah membawa beberapa hasil signifikan yang sangat membanggakan bagi kelompok kami. Pertama-tama, kami berhasil mengembangkan resep rempeyek daun kelor yang tidak hanya enak secara rasa, tetapi juga memiliki tekstur yang renyah. Kombinasi ini menjadikan produk kami layak bersaing di pasar camilan yang sangat kompetitif. Pengembangan resep ini melalui berbagai tahap uji coba, dengan berbagai variasi bahan dan teknik pengolahan, sampai akhirnya kami menemukan formula yang paling optimal.

Selain itu, seluruh anggota kelompok kami mendapatkan banyak pengetahuan dan keterampilan praktis dalam mengolah daun kelor. Ini termasuk bagaimana memilih daun kelor yang berkualitas, teknik pengeringan yang tepat, serta proses pencampuran bahan-bahan lainnya untuk menasilkan adonan yang pas. Pengetahuan ini sangat berharga, terutama dalam menciptakan produk yang konsisten dalam kualitasnya. Keterampilan ini juga memungkinkan kami untuk memanfaatkan daun kelor secara lebih maksimal, mengingat manfaat kesehatan yang dimilikinya.

Tidak hanya dalam hal pengolahan, kami juga belajar banyak tentang teknik pengemasan yang menarik. Pengemasan merupakan aspek yang sangat penting dalam pemasaran produk, karena kemasan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen. Kami mempelajari berbagai desain kemasan, memilih bahan yang tepat, dan merancang label yang informatif dan menarik. Semua ini bertujuan untuk membuat produk kami lebih menonjol di rak-rak toko dan lebih mudah diingat oleh konsumen.

Proyek ini juga membuka peluang usaha baru yang sangat menjanjikan. Dengan merek "PEYLOR" (rempeyek daun kelor), kami tidak hanya menciptakan produk baru tetapi juga menciptakan identitas merek yang kuat. Proses branding ini mencakup pemilihan nama yang mudah diingat, pembuatan logo yang mencerminkan keunikan produk kami, serta strategi pemasaran yang efektif. Semua ini adalah langkah penting dalam membangun bisnis yang berkelanjutan dan sukses di pasar.

Pemasaran produk ini menjadi tantangan tersendiri yang harus kami hadapi. Kami mulai dengan pemasaran lokal di sekitar lingkungan kami, termasuk menjual produk di pasar-pasar tradisional dan toko-toko kelontong. Selain itu, kami juga memanfaatkan media sosial untuk memperkenalkan "PEYLOR" kepada audiens yang lebih luas. Strategi ini terbukti efektif dalam menarik minat konsumen, yang tercermin dari peningkatan permintaan terhadap produk kami.

Keberhasilan proyek ini tidak hanya memperkaya pengalaman kewirausahaan kami, tetapi juga berpotensi memberikan kontribusi ekonomi yang nyata. Dengan menjadikan rempeyek daun kelor sebagai produk komersial, kami membantu meningkatkan nilai ekonomi dari daun kelor yang selama ini mungkin kurang dimanfaatkan. Ini membuka

peluang baru bagi petani lokal yang menanam daun kelor, karena permintaan terhadap daun kelor akan meningkat seiring dengan popularitas produk kami.

Selain kontribusi ekonomi, proyek ini juga memiliki dampak sosial yang positif. Dengan melibatkan anggota kelompok dalam semua tahapan produksi, kami menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan keterampilan anggota kelompok. Ini sangat penting dalam konteks pemberdayaan masyarakat, di mana setiap individu mendapatkan kesempatan untuk belajar dan berkembang. Proyek ini juga menjadi contoh inspiratif bagi komunitas lain untuk mengeksplorasi potensi lokal dan mengembangkan produk-produk inovatif yang bernilai komersial.

Secara keseluruhan, proyek pembuatan rempeyek daun kelor ini adalah sebuah kesuksesan yang melampaui ekspektasi awal kami. Keberhasilan ini tidak hanya terletak pada produk akhirnya, tetapi juga pada proses pembelajaran dan pemberdayaan yang kami alami. Dengan merek "PEYLOR," kami siap untuk melangkah lebih jauh, membawa inovasi dalam industri pangan, dan memberikan kontribusi positif bagi perekonomian dan masyarakat sekitar..

### **Kesimpulan**

Pembuatan rempeyek daun kelor telah memberikan banyak manfaat dan wawasan baru bagi kelompok kami. Inovasi ini tidak hanya berhasil mengubah daun kelor yang biasanya diolah menjadi hidangan monoton menjadi camilan yang lezat dan bergizi, tetapi juga membuka peluang usaha baru. Selama proses pembuatan, kami mendapatkan keterampilan praktis dalam mengolah bahan dan melakukan pengemasan yang menarik. Meskipun ada tantangan, seperti kesulitan berkumpul akibat jarak yang berjauhan, proyek ini membuktikan bahwa dengan kreativitas dan kerjasama, daun kelor dapat diubah menjadi produk bernilai tinggi yang diminati pasar. Melalui merek "PEYLOR" (rempeyek daun kelor), kami optimis produk ini memiliki potensi besar untuk dipasarkan lebih luas dan menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Belladonna, M., & Waliamin, J. (2021). Pemanfaatan Moringa oleifera sebagai Produk Olahan Sehat dan Bernilai Ekonomis bagi Masyarakat di Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu di Tengah Pandemi Covid-19. *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.32663/abdihaz.v3i1.1431>

- Hamida, N., Widiyati, S., Pandiya, & Dewi. (2023). Aneka Keripik Herbal Sebagai Diversifikasi Produk Untuk Memperkaya Makanan Khas & Oleh-Oleh Desa Wisata Lerep, Ungaran. *Sentrikom*, 5(1), 600–606. <https://jurnal.polines.ac.id/index.php/Sentrikom/article/viewFile/4622/108694>
- Hapzah, H., Yudianti, Y., & Nurbaya, N. (2022). Pemberdayaan Keluarga Melalui Wirausaha Bidang Gizi Dengan Memanfaatkan Daun Kelor Sebagai Pangan Lokal. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(1), 582. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i1.6537>
- Ismawati, R. (2016). *Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (Moringa oleivera)*. 5(1), 17–22.
- Maharani, A., & Murwanti, R. (2021). Optimalisasi Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Bernilai Gizi dan Bernilai Ekonomi Tinggi. *Journal of Community Development*, 2(1), 38–42. <https://doi.org/10.47134/comdev.v2i1.34>
- Nuraina, Azizah, C., Fonna, P. A., Rizkyan, M. A., Zaki, R., & Firdaus, M. R. (2021). Jurnal Peduli Masyarakat Edukasi Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Untuk Pemenuhan Nutrisi Pada Balita Stunting. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) - Aphelion*, 3(September), 207–212. <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPM>
- Saputra, A., Arfi, F., & Yulian, M. (2020). Analisis Fitokimia Dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera). *Amina*, 2(3), 118–119.
- Setiawan, R., Ahmad Juliana, Syahrani, & Irawati HM. (2022). Sosialisasi Pembuatan Peyek Moringa Dalam Meningkatkan Kreatifitas Dan Minat Usaha. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Paguntaka*, 1(1), 19–24. <https://doi.org/10.61457/jumpa.v1i1.3>