

Pelatihan Inovasi Produk Pangan Berbasis Daun Kelor sebagai Penguatan Ekonomi Kreatif Masyarakat

Rini Hayati Lubis¹, Nurul Izzah², Risna Hairani Sitompul³

^{1,2,3}UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan

¹E-mail: rinihayati@uinsyahada.ac.id

²E-mail: nurulizzah@uinsyahada.ac.id

³E-mail: risnahairanistp83@gmail.com

Article History:

Received: 4 June 2026

Revised: 15 June 2026

Accepted: 15 June 2026

Abstrak: Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu potensi lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi dan berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah. Namun, pemanfaatan daun kelor oleh masyarakat masih terbatas pada konsumsi tradisional sehingga nilai ekonominya belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan jiwa kewirausahaan masyarakat melalui pelatihan inovasi produk pangan berbasis daun kelor sebagai upaya penguatan ekonomi kreatif. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan, praktik pembuatan produk, pendampingan pengemasan, dan strategi pemasaran digital. Peserta kegiatan terdiri atas kelompok ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan pemuda desa. Produk yang dikembangkan yaitu nugget kelor. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai manfaat daun kelor, kemampuan mengolah produk pangan inovatif, serta meningkatnya minat masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Program ini berkontribusi dalam menciptakan peluang usaha baru dan meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat. Temuan ini sejalan dengan berbagai program pengabdian yang menunjukkan bahwa inovasi produk daun kelor mampu meningkatkan keterampilan masyarakat, nilai ekonomi produk lokal, dan pengembangan usaha berbasis potensi desa.

Kata Kunci: Pangan, Pelatihan, Kreatif, Inovatif, Daun Kelor.

Moringa Leaf-Based Food Product Innovation Training to Strengthen the Community's Creative Economy

Abstract: *Moringa oleifera* leaves are a local resource with high nutritional value and the potential to be developed into various value-added food products. However, the use of moringa leaves by the community is still limited to traditional consumption, resulting in suboptimal economic value. This community service activity aims to improve the knowledge, skills, and entrepreneurial spirit of the community through training in the innovation of moringa leaf-based food products as an effort to strengthen the creative economy. The program implemented outreach, training, product development, packaging assistance, and digital marketing strategies. Targeting housewives, MSMEs, and village youth, the initiative focused on developing moringa nuggets. The results of the activity demonstrated an increased understanding of the benefits of moringa leaves among participants, an increased ability to process innovative food products, and a growing interest in developing businesses based on local potential. This program contributed to creating new business opportunities and increasing the added value of the community's economy.

This finding is in line with various community service programs that show that moringa leaf product innovation can improve community skills, the economic value of local products, and the development of village-based businesses.

Keywords: Food, Training, Creative, Innovative, Moringa Leaves.

Pendahuluan

Pemberdayaan masyarakat menjadi salah satu upaya strategis dalam mengupayakan peningkatan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat. Pengembangan ekonomi kreatif merupakan pendekatan yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal yang tersedia di masyarakat. Pemanfaatan sumber daya alam lokal dapat meningkatkan pendapatan dan menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat (Zed et al., 2024). Namun, tidak sedikit masyarakat atau komunitas yang menghadapi hambatan dalam mengolah sumber daya alam lokal yang dimiliki menjadi produk bernilai tambah lebih tinggi. Hambatan tersebut umumnya terkait keterbatasan pengetahuan dan keterampilan (Supriadi, 2025; Made et al., 2024). Hal ini menyebabkan banyak potensi sumber daya alam lokal yang tidak termanfaatkan secara optimal dalam meningkatkan pendapatan masyarakat.

Salah satu sumber daya alam lokal yang dapat dikembangkan yaitu daun kelor (*Moringa oleifera*). Tanaman ini merupakan tanaman multifungsi yang kaya kandungan protein, mineral, vitamin dan antioksidan (Silfia et al., 2025). Tanaman kaya nutrisi yang mudah diperoleh dan dibudidayakan berpotensi dikembangkan untuk pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat. Meskipun demikian, pemanfaatannya belum maksimal dan hanya sebatas konsumsi secara tradisional. Umumnya, daun kelor hanya diolah sebatas sayuran sehingga potensi nilai tambah ekonominya masih bisa ditingkatkan lebih jauh.

Sektor ekonomi kreatif yang semakin berkembang meningkatkan peluang untuk berinovasi pada produk pangan berbasis bahan lokal. Salah satu bentuk inovasi pangan berbasis daun kelor yang dapat dikembangkan sebagai alternatif pangan bergizi dan bernilai ekonomi adalah pengolahan nugget kelor. Produk ini tidak hanya menawarkan kandungan gizi tinggi, tetapi juga menjanjikan karena minat masyarakat pada konsumsi makanan sehat cenderung meningkat. Melalui diversifikasi pangan sehat ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal sekaligus mendorong terciptanya peluang bisnis baru bagi masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi penulis dengan masyarakat sasaran, temuan di lapangan mengindikasikan minimnya pemahaman dan pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi pangan berbahan daun kelor dan strategi bisnis yang dapat menambah pendapatan keluarga. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya program pendampingan dan pelatihan yang fokus pada peningkatan kapasitas masyarakat dalam menciptakan produk pangan inovatif dan bernilai ekonomi yang sesuai dengan permintaan pasar.

Upaya menjawab permasalahan tersebut di atas, tim pengabdian masyarakat melaksanakan kegiatan pelatihan inovasi produk pangan dengan bahan daun kelor. Ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kapasitas masyarakat dalam mengolah daun kelor menjadi produk pangan bernilai jual. Kegiatan pelatihan ini diharapkan mampu menumbuhkan kreativitas, jiwa wirausaha, serta membuka peluang baru yang berkontribusi terhadap penguatan ekonomi kreatif masyarakat. Lebih jauh, program pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal secara berkelanjutan untuk mendukung penguatan kapasitas ekonomi masyarakat.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Bintuju, Kecamatan Angkola Muaratais, Kabupaten Tapanuli Selatan selama tiga hari, pada tanggal 26-28 Maret 2026. Pemilihan lokasi didasarkan pada ketersediaan tanaman kelor yang cukup melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk ekonomi kreatif yang bernilai jual tinggi. Pendekatan kegiatan menggunakan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dan *Asset-Based Community Development* (ABCD). Pendekatan PRA digunakan untuk melibatkan masyarakat secara aktif dalam mengidentifikasi masalah, kebutuhan, dan potensi yang dimiliki. Sementara itu, pendekatan ABCD menekankan pada pemanfaatan aset lokal yang tersedia, yaitu tanaman daun kelor, sebagai sumber daya utama dalam pengembangan ekonomi kreatif masyarakat (Susanti et al., 2025). Metode ini dipilih karena mampu mendorong partisipasi masyarakat secara langsung dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya menjadi objek kegiatan, tetapi juga menjadi subjek yang berperan aktif dalam proses pemberdayaan.

Berikut ini merupakan tahapan-tahapan yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian ini. Setiap tahapan disusun secara sistematis agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan secara terarah dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

a. Mengidentifikasi potensi dan analisis kebutuhan

Tahapan ini dilakukan melalui survei lapangan dan diskusi kelompok terarah (*Focus Group Discussion/FGD*) terkait dengan potensi sumber daya lokal yang tersedia, tingkat pemanfaatan daun kelor oleh masyarakat, peluang pasar produk olahan daun kelor dan kendala yang dihadapi masyarakat dalam mengembangkan usaha. Kemudian, data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner kepada peserta. *Output* tahap ini adalah peta potensi dan kebutuhan masyarakat yang menjadi dasar penyusunan materi pelatihan.

b. Sosialisasi program

Pada tahap ini dilakukan penyampaian informasi mengenai tujuan dan manfaat program pengabdian, kandungan gizi dan manfaat kesehatan dari daun kelor, konsep ekonomi kreatif berbasis potensi lokal, peluang bisnis produk pangan inovatif berbahan dasar daun kelor. Metode yang digunakan berupa ceramah

interaktif, diskusi kelompok, dan pemutaran video edukatif mengenai keberhasilan usaha olahan daun kelor di berbagai daerah. *Output* tahap ini adalah meningkatnya kesadaran masyarakat mengenai potensi ekonomi daun kelor.

c. Pelatihan teknis pengolahan produk

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget daun kelor dilaksanakan dengan metode demonstrasi, praktik langsung (*learning by doing*), dan pendampingan partisipatif. Metode ini dipilih agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mempraktikkan secara mandiri proses pembuatan produk pangan inovatif berbasis daun kelor. Tim pelaksana memperagakan secara langsung tahapan pembuatan nugget daun kelor, meliputi:

- Sortasi dan pencucian daun kelor.
- Perebusan atau blanching daun kelor untuk mengurangi aroma langu.
- Penghalusan daun kelor menggunakan blender.
- Pencampuran daun kelor dengan daging ayam dan bahan lainnya.
- Pengadukan adonan hingga homogen.
- Pencetakan adonan dalam loyang.
- Pengukusan selama 20–30 menit.
- Pemotongan nugget sesuai ukuran.
- Pelapisan dengan telur dan tepung panir.
- Penggorengan hingga berwarna keemasan

Demonstrasi dilakukan secara bertahap agar peserta dapat mengamati setiap proses dengan baik. Setelah demonstrasi, setiap kelompok melakukan praktik pembuatan nugget daun kelor secara mandiri dengan pendampingan dari tim pelaksana. Peserta diberi kesempatan untuk mengolah bahan, mencampur adonan, mengukus, hingga menggoreng produk yang dihasilkan. Melalui metode ini, peserta dapat memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi sehingga keterampilan yang diperoleh lebih mudah diterapkan dalam kegiatan usaha. Alur kegiatan pelatihan diilustrasikan pada diagram berikut.

Diterapkan dalam kegiatan usaha. Alur kegiatan pelatihan diilustrasikan pada diagram berikut.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Pelatihan ini dilakukan melalui beberapa tahapan. Tahap awal dimulai dengan mengidentifikasi potensi dan menganalisis kebutuhan masyarakat Kelurahan Bintuju. Ini dilakukan melalui observasi, wawancara dan diskusi dengan masyarakat. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa tanaman daun kelor cukup melimpah, namun pemanfaatannya masih sekadar untuk konsumsi sayur sehari-hari. Di samping itu, pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait diversifikasi produk olahan berbasis daun kelor masih terbatas. Tidak sedikit juga masyarakat yang belum memahami bahwa keberlimpahan daun kelor di sekitar mereka dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi dan peluang usaha. Temuan ini menjadi dasar tim pengabdian dalam merancang dan menyusun materi pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan potensi lokal desa.

Tahap kedua yaitu kegiatan sosialisasi yang dilakukan dengan menyampaikan materi terkait dengan manfaat daun kelor. Materi lainnya mencakup konsep ekonomi kreatif berbasis potensi lokal dan juga peluang usaha yang dapat dikembangkan. Materi disampaikan dengan metode ceramah dan diskusi bersama peserta, sehingga kegiatan ini berlangsung secara interaktif dan berjalan dengan optimal. Metode ini memicu antusiasme yang tinggi dari peserta, yang dibuktikan dengan hidupnya suasana tanya jawab peserta dengan narasumber. Setelah kegiatan ini selesai, peserta mulai memahami

bahwa potensi daun kelor dapat dijadikan produk pangan yang bernilai tambah ekonomi.

Selanjutnya, dilakukan pelatihan teknis pengolahan produk melalui demonstrasi dan praktik langsung pembuatan nugget daun kelor. Peserta terlibat aktif dalam setiap tahapan yang meliputi pencucian daun kelor, perebusan, penghalusan bahan, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pelapisan dengan tepung panir hingga tahap penggorengan. Kegiatan dilakukan dengan pendampingan tim pengabdian sehingga peserta dapat secara langsung mempraktikkan setiap tahapan secara mandiri.

Hasil pelatihan setelah ketiga tahapan di atas selesai menunjukkan keberhasilan peserta dalam memproduksi nugget daun kelor dengan cita rasa yang dapat diterima masyarakat. Ini menandakan bahwa produk pangan berbasis komoditas lokal ini berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan yang bernilai ekonomis. Berikut dokumentasi kegiatan pelatihan dan hasil produk yang dihasilkan.



Gambar 2. Tahap Pencampuran Adonan Nugget Berbahan Daun Kelor



Gambar 3. Tahap Pengolahan Nugget Daun Kelor



Gambar 4. Produk Nugget Berbahan Dasar Daun Kelor

Tahap terakhir yaitu pendampingan dan evaluasi yang dilakukan untuk memberikan arahan mengenai pengemasan produk dan peluang pemasaran produk berbasis daun kelor. Selanjutnya, dilakukan evaluasi untuk mengukur pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan yang dilaksanakan berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai manfaat daun kelor sebagai bahan pangan fungsional dan peluang usaha berbasis potensi lokal. Sebelum kegiatan berlangsung, sebagian besar peserta hanya mengenal daun kelor sebagai sayuran tradisional. Setelah mengikuti pelatihan, peserta memahami bahwa daun kelor dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang memiliki nilai tambah dan nilai ekonomi tinggi. Ini sejalan dengan riset Azza et al. (2025) yang menyatakan bahwa pendekatan yang menekankan edukasi dan partisipasi terbukti efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis peserta. Keterampilan teknis yang diperoleh dari pelatihan ini menjadi modal utama bagi peserta untuk mengembangkan usaha mikro berbasis pangan lokal yang berdaya saing.

Pembahasan

Tingkat pemahaman dan keterampilan peserta pelatihan yang meningkat mengindikasikan bahwa pelatihan yang dilakukan dapat meningkatkan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya lokal. Hasil ini sejalan dengan berbagai program pemberdayaan masyarakat yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan daun kelor dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan minat peserta dalam menghasilkan produk yang bernilai ekonomi (Nurwardani et al., 2025).

Keterampilan teknis yang diperoleh peserta menjadi modal penting dalam pengembangan usaha mikro berbasis pangan lokal. Daun kelor yang dimanfaatkan sebagai bahan baku nugget tidak sekadar memberikan nilai tambah, tetapi juga menambah nilai ekonomi pada komoditas lokal dan membuka peluang usaha baru yang dapat mendorong peningkatan pendapatan masyarakat. Hal ini sejalan dengan temuan

Handaruwati & Dewi (2023) serta Ramli et al. (2026) bahwa inovasi produk berbahan baku lokal menjadi produk pilihan bernilai tambah tinggi, meningkatkan peluang ekonomi masyarakat, menjadi sumber pendapatan tambahan keluarga, dan pemberdayaan komoditas lokal.

Ini mengindikasikan bahwa diversifikasi produk pangan berbasis daun kelor dapat dijadikan sebagai salah satu strategi dalam memberdayakan masyarakat secara berkelanjutan, khususnya bagi kelompok perempuan dan pelaku UMKM desa. Pelatihan yang tujuannya membekali perempuan, terutama ibu rumah tangga, dengan pengetahuan dan keterampilan akan mendorong mereka untuk memanfaatkan waktu luang dan kesempatan untuk mengembangkan ide kreatif. Langkah ini akan membawa mereka dalam kemandirian finansial dan berkontribusi pada ekonomi keluarga dan masyarakat (Handaruwati, 2025).

Di sisi lain, pelatihan ini juga telah mengubah cara pandang peserta terhadap komoditas daun kelor yang memiliki nilai ekonomi, membuktikan adanya peningkatan pemahaman terkait nilai tambah ekonomi dan menumbuhkan semangat membangun usaha sendiri. Kreativitas peserta dalam menciptakan variasi produk menjadi kunci utama dalam meningkatkan posisi dan daya saing produk di pasar. Dengan melakukan pendampingan secara berkelanjutan, diharapkan produk nugget daun kelor dapat menjadi produk unggulan lokal yang mampu mendorong upaya meningkatkan pendapatan, kesejahteraan, dan memperkuat ekonomi kreatif masyarakat di tingkat desa.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan inovasi produk pangan berbasis daun kelor berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas masyarakat dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Produk yang dihasilkan yaitu nugget kelor yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha mikro berbasis pangan lokal. Pelatihan ini juga berkontribusi dalam penguatan ekonomi kreatif masyarakat melalui peningkatan nilai tambah produk, pengembangan kewirausahaan, serta penciptaan peluang usaha baru. Untuk mendukung keberlanjutan program ini, diperlukan pendampingan berkelanjutan dalam aspek produksi, pengemasan, perizinan, dan pemasaran. Selain itu, diperlukan juga adanya kerja sama pemerintah Kelurahan Bintuju, pelaku UMKM, dan pihak terkait untuk mendukung pengembangan produk berbasis daun kelor sebagai produk unggulan lokal yang diharapkan dapat memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat.

Pengakuan/Acknowledgements

Kami ucapkan terima kasih atas dukungan dari Universitas Islam Negeri Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidimpuan, pemerintah dan masyarakat Kelurahan Bintuju, Kecamatan Angkola Muaratais, Kabupaten Tapanuli Selatan serta pihak yang memberikan kesempatan dan dukungan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

Daftar Referensi

- Azza, Z. V., Rigita, P., Prasetya, R., Ilhusna, A., & Nuraini, A. R. (2025). Pelatihan Pengolahan Hasil Peternakan melalui Pembuatan Dendeng Ayam dengan Penambahan Tepung Daun Kelor pada Peserta Didik. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 5(2), 655–665. <https://doi.org/https://doi.org/10.55678/mallomo.v5i2.2006>
- Handaruwati, I. (2025). Inovasi Lumpia Singkong Sebagai Upaya Menambah Penghasilan Ibu PKK Kampung Pondok Kabupaten Klaten. *DIMASETA: Jurnal Pengabdian Masyarakat STIE Surakarta*, 4(2), 116–122. <https://doi.org/https://doi.org/10.56456/dimasetav4i2.169>
- Handaruwati, I., & Dewi, A. M. (2023). Inovasi Pembuatan Apem Ubi Ungu Sebagai Peningkatan Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Pada Ibu Rumah Tangga Di Daerah Jatinom Klaten. *DIMASETA: Jurnal Pengabdian Masyarakat STIE Surakarta*, 2(3), 96–103. <https://doi.org/https://doi.org/10.56456/dimasetav2i1.33>
- Made, I. D., Surya, K., & Sari, R. J. (2024). Evaluasi Peluang dan Hambatan dalam Mengelola Destinasi Wisata Pantai dengan Pendekatan Partisipasi Masyarakat Evaluation of Opportunities and Challenges in Managing Tourist Destination with a Community Participation Approach. *Jurnal Ilmiah Paiwisata Dan Bisnis*, 03(7), 1169–1178. <https://doi.org/https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/833>
- Nurwardani, G. S., Pujiastuti, Y. A., Sari, I. P., Aqlinia, M., & Sari, M. Y. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional Bernilai Ekonomi. *Jurnal Pustaka Mitra*, 5(6), 380–384. <https://doi.org/https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v5i6.1364>
- Ramli, M. R., Yana, D., & Pretty, V. (2026). Penanaman dan Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa) untuk Meningkatkan Kesehatan dan Menumbuhkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Kolaborasi Akademika*, 3(1), 149–160. <https://doi.org/https://doi.org/10.64826/0z6k2377>
- Silfia, N. N., Narmin, N., Tempali, S. R., Kartika, S., & Ien, inta H. (2025). Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Untuk Ibu Hamil dalam Pencegahan Stunting. *Sonpedia*. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=DxGhEQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA35&dq=aun+kelor+tanaman+multifungsi+yang+kaya+kandungan+protein,+mineral,+vitamin+dan+antioksidan.+&ots=VMaWyFot9l&sig=BH5cVJrIijqy7LAibBj9n2HzbNE&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Supriadi, D. (2025). Pelatihan kewirausahaan untuk memaksimalkan potensi lokal di desa pancakarya kabupaten karawang 1,2. *Trend Jurnal Abdimas*, 1(2), 88–94. <https://doi.org/https://abdimas.trendjurnal.org/tja/article/view/14>
- Susanti, R., Kadarisman, Y., Hening, N. H., & Siregar, A. K. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Berbasis Model Asset based Community Development di Kecamatan Rupat Utara. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 6(2), 537–554. <https://doi.org/https://doi.org/10.37680/amalee.v6i2.8552>

Zed, E. Z., Purnamasari, P., Nugroho, D., & Nawangsih, I. (2024). Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Daya Saing Di Pasar Kabupaten Bekasi. *SABAJAYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(6), 314–322. <https://doi.org/https://doi.org/10.59561/sabajaya.v2i06.500>