



Pelatihan Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Kudapan Indonesia Di Kalurahan Sendangsari Kapanewon Pengasih

Wika Rinawati¹, Ngabdul Munif¹, Ezra Chica'al Sandya^{1*}, Tyara Mahanani¹

¹Departemen Tata Boga, Tata Busana, Tata Rias dan Kecantikan, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Yogyakarta, Kulon Progo, Yogyakarta 55652, Indonesia

*e-mail korespondensi: ezrachicaal@uny.ac.id

Abstract

This Community Service (PkM) broadly aims to provide insight, education and skills in the culinary field to improve the economy, especially in the Sendangsari community, Pengasih Kulon Progo District. The knowledge and skills provided to the community include: 1) Knowledge of processing various types of Indonesian snacks, 2) Skills in making and packaging various types of snack products properly, 3) Knowing various types of packaging and labels used, 4) Skills related to calculating the selling price of products. The PkM activity was held for two days from March 19-20, 2024, at the Pastry Laboratory of the Faculty of Vocational Studies, Yogyakarta State University. The target of PkM participants is the Sendangsari community, Pengasih Kulon Progo District. The methods used were lectures, discussions and questions and answers, and practice. The results of the PkM activities were analyzed using descriptive techniques with presentation values. The results of PkM activities include participants being able to: 1) Have knowledge in processing various snacks, 2) Skilled in making and packaging various types of snack and beverage products properly, 3) Have knowledge of the types of packaging and labels used, 4) Skilled in calculating the selling price of products.

Keywords: Snacks; PkM; Devotion; Training

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini secara garis besar bertujuan memberikan wawasan, edukasi dan keterampilan bidang kuliner untuk meningkatkan perekonomian khususnya di masyarakat Sendangsari Kecamatan Pengasih Kulon Progo. Pengetahuan dan ketrampilan yang diberikan untuk masyarakat meliputi: 1) Pengetahuan mengolah berbagai aneka jenis kudapan Indonesia, 2) Ketrampilan dalam membuat dan mengemas aneka jenis produk kudapan dengan baik, 3) Mengetahui berbagai macam jenis kemasan dan label yang digunakan, 4) Ketrampilan berkaitan menghitung harga jual produk. Kegiatan PkM diselenggarakan selama dua hari dari tanggal 19-20 Maret 2024, bertempat di Laboratorium Pastry Tata Boga Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Yogyakarta. Sasaran peserta PkM merupakan masyarakat Sendangsari Kecamatan Pengasih Kulon Progo. Metode yang digunakan yaitu ceramah, diskusi dan tanya jawab, serta praktik. Hasil dari kegiatan PkM dianalisis dengan menggunakan Teknik deskriptif dengan nilai Presentasi. Hasil dari kegiatan PkM diantaranya peserta mampu: 1) Mempunyai pengetahuan dalam mengolah berbagai aneka kudapan, 2) Terampil dalam membuat dan mengemas aneka jenis produk kudapan dan minuman dengan baik, 3) Mempunyai pengetahuan jenis kemasan dan label yang digunakan, 4) Terampil menghitung harga jual produk.

Kata Kunci: Kudapan; PkM; Pengabdian; Pelatihan

Received: 2025-02-02

Revised: 2025-03-11

Accepted: 2025-04-19

1. Pendahuluan

Pengentasan kemiskinan merupakan agenda utama dari *Millennium Development Goals* dengan menuntut pemerintah untuk meningkatkan tanggungjawab terhadap penyelenggaraan pembangunan secara cepat dan tepat untuk meningkatkan perekonomian. Kebijakan otonomi daerah memberikan tuntutan kepada kabupaten atau kota untuk mengembangkan kemampuan dalam mengelola produksi berbagai sumber daya lokal yang dimiliki untuk menjadi produk unggulan. Selain permasalahan kemiskinan saat ini juga marak sekali terkalit stunting. Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak

balita akibat kekurangan gizi kronis, terutama asupan energi protein yang tidak mencukupi, sehingga tinggi badan anak lebih rendah dari standar usianya. Stunting merupakan masalah kesehatan masyarakat yang serius di Indonesia, Kondisi stunting di Indonesia pada tahun 2023 menunjukkan adanya penurunan prevalensi yang signifikan. Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023, prevalensi stunting di Indonesia turun menjadi 21,6% dari 24,4% pada tahun 2021. Hal ini menunjukkan bahwa upaya-upaya yang dilakukan oleh pemerintah dan masyarakat dalam menurunkan prevalensi stunting telah membawa hasil.

Pembangunan ekonomi berbasis lokal merupakan pembangunan ekonomi yang tangguh, masyarakat dapat mengembangkan potensi tersebut sehingga menjadi keunggulan lokal. Untuk meningkatkan pembangunan ekonomi lokal, maka pemerintah daerah berupaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan menggali dan mengembangkan potensi-potensi yang ada di wilayah tersebut. Pembangunan ekonomi berbasis lokal dapat dilakukan dengan cara meningkatkan nilai jual produk lokal sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat (Anisa, 2021). Pembangunan ekonomi berbasis lokal ini dapat memberikan peluang bagi masyarakat untuk berperan dan berinisiatif dalam menentukan dan mengolah sumberdaya lokal. Pengembangan ekonomi yang bertumpu pada sumberdaya lokal diharapkan mampu menyerap tenaga kerja dan meningkatkan perekonomian lokal, sehingga berdampak pada peningkatan perekonomian lokal (Prasetyaningsih, 2015).

Industri makanan berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) DIY, industri makanan dan minuman menyumbang kontribusi paling besar yaitu 50 % dan diikuti dengan industri tekstil yang berkontribusi sekitar 10 persen dan industri furnitur 5 persen. Industri makanan sempat menurun drastis pada awal pandemi dengan omzet tidak sampai 10%. Setelah pandemi perkembangan industri makanan mulai bangkit dan berhasil mendapatkan omzet 50% dari situasi normal (Data penduduk, 2024). Perekonomian lokal yang lemah pada masyarakat dapat berdampak pada beberapa aspek dan salah satunya dari aspek kesehatan atau tingkat gizi masyarakat. Stunting merupakan masalah gizi yang dialami tidak hanya di Indonesia tetapi di dunia. Isu stunting juga menjadi salah satu target pembangunan di bidang Kesehatan dalam rencana pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020-2024, dengan target tahun 2024 prevalensi stunting di Indonesia turun menjadi 14%. Menurut data di profil Kesehatan DIY 2020, prevalensi stunting naik yaitu sebesar 14,4% sedangkan di kabupaten Kulon Progo pada tahun 2020 sebesar 11,80% (Data jumlah wisatawan, 2024).

Kulon Progo merupakan kabupaten yang memiliki wilayah yang luas dan bervariasi. Wilayahnya terdiri dari dataran rendah, perbukitan, dan pegunungan. Di bagian utara terdapat perbukitan Menoreh yang merupakan salah satu destinasi wisata alam yang populer di Kulon Progo. Di bagian selatan terdapat pesisir pantai yang membentang sepanjang 30 kilometer. Kasus stunting di Kulon Progo angka stunting di Kabupaten Kulon Progo pada tahun 2022 sebesar 15,8%. Angka ini mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya yang sebesar 14,9%. Jumlah anak yang mengalami stunting di Kabupaten Kulon Progo pada tahun 2022 sebanyak 2.057 anak Desa Sendangsari, Kapanewon Pengasih, Kabupaten Kulon Progo merupakan salah satu desa yang memiliki angka stunting yang cukup tinggi. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo, angka stunting di Desa Sendangsari pada tahun 2022 sebesar 20,4%. Terdapat berbagai faktor yang menyebabkan stunting, salah satunya asupan gizi yang kurang baik dari ibu hamil maupun anak-anak (Data jumlah wisatawan, 2024). Pemerintah di Kabupaten Kulon Progo telah melakukan berbagai macam cara supaya tingkat stunting berkurang dan salah satunya melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Kalurahan Sendangsari merupakan salah satu kalurahan di Pengasih dengan sebagian besar masyarakat adalah petani. Sumber daya alam terutama berbagai macam jenis sayuran masih banyak belum dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar dan salah satunya adalah pohon kelor.

Pohon kelor merupakan salah satu pohon yang banyak ditanam di daerah Sendangsari, terkadang hanya sebagai pakan ternak atau peneduh. Pohon kelor mempunyai banyak manfaat bagi eksehatan dan lingkungan. Pohon kelor sebagian besar digunakan sebagai pakan ternak atau diolah warga sebagai sayur sop sehingga perlu adanya penyuluhan dan pelatihan berkaitan pengolahan daun kelor sehingga bisa dimanfaatkan oleh warga sebagai penambah masukan ekonomi dan juga sebagai ketahanan pangan. Pelatihan pembuatan produk aneka kue memberikan beberapa manfaat bagi masyarakat, selain untuk menambah ketrampilan dalam pembuatan berbagai macam jenis kue yaitu, juga untuk meningkatkan perekonomian masyarakat juga untuk diversifikasi pangan sehingga masyarakat bisa mengoptimalkan bahan pangan lokal yang ada disekitar tempat tinggal.

Berdasarkan latar belakang tersebut, melalui program dosen berkegiatan di luar kampus menawarkan solusi kreasi kudapan dan minuman berbahan dasar kelor. Pengemasan, foto produk makanan, labelling dan pemasaran produk merupakan bagian penting dalam meningkatkan penjualan sebuah produk terutama produk makanan. Bisnis kuliner di masyarakat kalurahan Sendangsari masih menggunakan pemasaran tradisional sehingga diperlukan adanya pemasaran modern melalui start up bisnis kuliner. Bisnis startup mampu menumbuhkan atau menciptakan peluang baru bagi para generasi muda khususnya yang bersedia untuk beradaptasi dan mengubah model pasar tradisional ke pasar virtual (Hamzah, 2011). Pemasaran bisa menggunakan sistem online dengan platform online dan sebagainya.

2. Metode

Kegiatan dosen berkegiatan di luar kampus ditujukan untuk masyarakat produktif di Kalurahan Sendangsari yang mempunyai motivasi untuk belajar dan berwirausaha di bidang kuliner. Peserta kegiatan dari warga Kalurahan Sendangsari sebanyak 20 orang dilibatkan dalam pengabdian masyarakat ini, serta dapat menyebarluaskan hasil kegiatan pada anggota khalayak sasaran yang lain. Khalayak sasaran adalah pihak yang menerima manfaatnya secara langsung, dalam hal ini adalah ibu-ibu masyarakat kalurahan Sendangsari kecamatan Pengasih. Pemilihan metode ini diharapkan dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dalam menerima materi kegiatan.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu ceramah, diskusi, demonstrasi dan latihan praktik secara kelompok (Hendro, 2011). Metode ceramah dan diskusi digunakan untuk menjelaskan materi berupa konsep pembuatan berbagai macam jenis kudapan dan minuman, pengemasan dan penjualan produk tersebut. Metode demonstrasi digunakan supaya peserta mempunyai gambaran tentang proses praktik yang akan dibuat. Latihan atau praktik digunakan untuk materi kegiatan pembuatan produk makanan secara langsung untuk peserta pelatihan.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim Pengabdi untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing. Berdasarkan hasil kesepakatan dengan kelompok sasaran, pelatihan dilaksanakan di Laboratorium Pastry Tata Boga Kampus Wates, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Yogyakarta. Pelatihan diikuti oleh ibu-ibu Kalurahan Sendangsari Kapanewon Pengasih.

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

No	Waktu	Jenis Kegiatan	Penanggung Jawab
1	Selasa, 19 Maret 2024	Teori: a. Hygiene sanitasi dan Keselamatan Kerja b. Konsep/pengertian produk kue c. Jenis dan karakteristik Produk Kudapan dan Minuman d. Jenis-jenis Teknik olah e. Pengemasan f. Perhitungan harga jual	Tim PKM
2	Rabu, 20 Maret 2024	Praktik mengolah aneka jenis kue a. Bakpia Kelor b. Putu Ayu Kelor c. Boba Kelor d. Aneka Kue Kering	Tim PKM

Kegiatan teori dilakukan di hari pertama sebelum peserta PKM melaksanakan kegiatan Praktik di Lab. Tim PKM menyajikan materi dan berdiskusi kepada peserta secara panel, setelah tim PKM menyelesaikan materi kemudian dipersilahkan untuk peserta mengajukan pertanyaan. Materi yang diberikan oleh Tim PKM yaitu meliputi Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja, Konsep produk kue, Jenis-jenis dan Karakteristik Produk Kue, Jenis-jenis Teknik Olah, Pengemasan dan Perhitungan harga Jual. Terdapat beberapa peserta yang menanyakan berkaitan dengan peralatan di rumah yang masih terbatas, kegagalan dalam pembuatan kudapan dan minuman serta membuat kemasan yang menarik. Para peserta antusias dalam mengikuti kegiatan PKM di kampus UNY wates.



Gambar 1. Kegiatan Teori Bagi Peserta

Hasil dari kegiatan ini adalah penguasaan kemampuan peserta pelatihan (20 orang) dalam menyampaikan dan menguraikan berbagai macam jenis produk kudapan dan minuman. Berdasarkan hasil tes tertulis yang disampaikan model tes pilihan ganda dengan jumlah 15 soal, dengan penskoran jika benar diberi nilai 1 dan jika salah diberi nilai 0. Maka didapatkan data sebagai berikut:

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Nilai Pemahaman Peserta PKM

No	Rentang Skor	n	Kategori	Persen (%)
1	12-15	6	Sangat baik	30
2	8-11	9	Baik	45
3	4-7	5	Sedang	25
4	0-3	0	Kurang	0
Jumlah		20		100

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 6 orang (30%) mempunyai penguasaan pengetahuan dalam kategori sangat baik. Sebanyak 9 Orang (45%) dalam kategori baik dan 5 orang (25%) tingkat pengetahuan peserta berada pada kategori sedang, dan tidak ada yang berada pada kategori

kurang. Sehingga dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan peserta umumnya dalam memahami materi berada di kategori baik. Kegiatan praktikum merupakan bagian kegiatan setelah pemaparan materi. Peserta hari pertama dan hari kedua masing-masing dibagi dalam 4 kelompok yaitu membuat Bakpia Kelor, Putu Ayu Kelor, Boba kelor dan aneka kue kering. Kelompok pertama praktik membuat produk Bakpia kelor. Bakpia kelor merupakan salah satu produk yang terbuat dari adonan pastry yang diberi isian kacang hijau dan kelor.



Gambar 2. Peserta Membuat Bakpia

Kelompok kedua membuat putu ayu kelor dimana tepung terigu yang digunakan sebagai bahan utama disubtitusi dengan tepung kelor. Selain mengurangi konsumsi tepung penambahan tepung kelor juga digunakan sebagai pemberi warna alami pada putu ayu tersebut. Peserta setelah mengikuti praktikum ini bisa kreatif membuat putu ayu dengan menggunakan buah- buahan atau bahan lain yang ada disekitar tempat tinggal selain menggunakan kelor.



Gambar 3. Peserta Membuat Putu Ayu Kelor

Kelompok ketiga praktik membuat minuman Boba kelor, boba umumnya berwarna hitam dan mempunyai rasa manis khas gula jawa. Produk boba diinovasi dengan memberikan warna hijau alami dari tepung kelor. Sehingga dihasilkan minuman yang khas beraroma kelor dan memiliki cita rasa manis dari gula jawa serta perpaduan gurih dari susu full cream.



Gambar 4. Peserta Membuat Boba Kelor

Kelompok keempat peserta membuat aneka kue kering yang berbahan dasar tepung yang telah disubtitusi tepung kelor. Perpaduan antara tepung terigu dan kelor bertujuan untuk mengurangi kadar gluten yang tinggi pada kue kering. Selain mengurangi kadar gluten juga memberikan warna hijau khas dari tepung kelor.



Gambar 5. Peserta Membuat Kue kering

Peserta selain melaksanakan kegiatan praktik membuat kudapan dan minuman, juga praktik mengemas produk. Produk-produk dikemas secara menarik dan aman dengan tujuan untuk meningkatkan harga jual dan menarik konsumen untuk membeli produk tersebut. Peserta setelah membuat produk kemudian terdapat tahap evaluasi. Evaluasi praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan pengolahan produk bagi peserta pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian dan dilanjutkan dengan analisis diskriptif dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 12 orang (60%) berada pada kategori baik, 5 orang (25%) berada pada kategori sedang dan sisanya 3 orang (15%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategori sedang. Menentukan harga jual dan mengemas produk kue dan roti yang dihasilkan Pelatihan yang diberikan memberikan pengetahuan kepada peserta tentang elemen-elemen yang diperlukan dalam menentukan harga jual akhir, seperti macam-macam biaya beban, harga pokok, harga jual dan presentase keuangan. Selain itu peserta juga dapat memahami tahapan-tahapan dalam menentukan harga jual dan memprediksi kapan mereka akan mengalami titik impas penjualan atau yang sering disebut dengan BEP (Break event Point). Peserta yang bisa menentukan BEP menandakan bahwa peserta dapat memprediksi sebanyak apa dan selama apa peserta akan menjual produknya (Suryana, 2006).

Peserta juga diberikan contoh tentang kemasan terutama dalam mengemas produk kue dan membuat design sticker supaya menarik dan memberikan informasi kepada pelanggan berkaitan produk tersebut. Peserta sangat antusias dengan kegiatan PKM dalam membuat produk kue nusantara dan pastry karena biasanya peserta hanya belajar melalui youtube dan terkadang mengalami berbagai kendala atau kegagalan saat mempraktikkannya. Berdasarkan kesan dan saran-saran yang diperoleh, peserta mengharapkan kegiatan PKM ini dilaksanakan secara rutin supaya bisa mengembangkan ketrampilan yang sudah didapat. Peserta menilai pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan produk jenis-jenis kudapan dan minuman. Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik kantar anggota Tim PKM dengan berbagai pihak yaitu ketua pengelola kampus Wates, Koordinator Laboratorium, perangkat pemerintah dan Badan KB kapanewon Pengasih, adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan yaitu di Laboratorium Pastry Tata Boga UNY Fakultas Vokasi, ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan produk aneka kue. Namun, dari beberapa faktor pendukung tersebut terdapat beberapa faktor penghambat diantaranya

masih sedikitnya peserta yang mengetahui tentang membuat aneka jenis produk kudapan dan minuman serta peralatan yang terbatas saat di rumah sehingga peserta harus memulai dengan menggunakan modal pribadi terutama dalam membeli peralatan seperti oven dan mikser.

4. Kesimpulan

Pelatihan membuat kue memberikan peserta keterampilan praktis dan pengetahuan penting dalam proses pembuatan berbagai jenis kue, mulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, hingga penyajian yang menarik. Selain meningkatkan kemampuan teknis baking, pelatihan ini juga membuka peluang bagi peserta untuk mengembangkan usaha mandiri di bidang kuliner, khususnya dalam pembuatan kudapan kue yang memiliki potensi pasar yang luas, dengan kesimpulan sebagai berikut:

- a. Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka produk jenis kudapan dan minuman yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen
- b. Peserta mendapatkan pengetahuan tentang usaha boga yaitu meliputi perhitungan harga jual, strategi pemasaran, dan sanitasi higiene makanan.
- c. Peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan untuk bisa mengembangkan *home industry* yaitu membuat produksi aneka kue sebagai bagian dari meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
- d. Program kegiatan PkM memberikan informasi terutama bagi peserta tentang program studi Tata Boga di kampus UNY Wates.
- e. Program kegiatan PkM membangun sinergitas positif antara masyarakat kapanewon Pengasih, pemerintahan dan civitas akademika UNY.

Daftar Pustaka

- Anisa, N. N., & Ekowati, T. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Kaliwungu Kidul dalam Pengolahan Produk Lokal Berbahan Dasar Pisang Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Surya Abdimas*, 232-239.
- Prasetyaningsih, E. D., & Widjonarko. (2015). Strategi Pengembangan Ekonomi Lokal Berbasis Komoditas Salakdi Kecamatan Madukara Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal Teknik PWK Volume 4 Nomor 4* , 514-529 .
- Data penduduk Kulon Progo. <https://kependudukan.jogjaprov.go.id/statistik/penduduk/jumlahpenduduk/15/0/00/01/34.ez>
- Data jumlah wisatawan Kulon progo. <https://jogja.tribunnews.com/2020/02/08/kulon-progo-catat-adalah-2-juta-wisatawan-sepanjang-tahun-2019>
- Hamzah. (2011). Teori Motivasi dan Pengukurannya "Analisis di Bidang Pendidikan". Jakarta: Bumi Aksara.
- Hendro. (2011). Dasar-Dasar Kewirausahaan panduan Bagi mahasiswa dan mengenal Memahami dan Memasuki Dunia Bisnis. Jakarta: Erlangga.
- Suryana. (2006). Kewirausahaan pedoman Praktis: Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta: Salemba Empat.