

## PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN DAUN MARONGGHI SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELOMPOK TANI HARAPAN JAYA

Kustiawati Ningsih, Halimatus Sakdiyah, Moh. Da'i Bachtiar  
Universitas Islam Madura  
Email korespondensi : [kustiawatin@gmail.com](mailto:kustiawatin@gmail.com)

### ABSTRAK

Terbatasnya ilmu pengetahuan yang dimiliki oleh kelompok tani padi di Desa Panaguan, petani memanfaatkan daun marongghi (daun kelor) hanya sebagai kebutuhan sayur mayur dalam kehidupan rumah tangga mereka. Mengingat manfaat daun marongghi (daun kelor) bagi kesehatan serta kandungan gizi dan vitaminnya, maka sangatlah penting untuk melakukan beberapa diversifikasi (penganekaragaman). Oleh karena itu diperlukan kegiatan pengabdian dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Tujuan PKM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani padi dalam melakukan diversifikasi olahan daun marongghi menjadi tepung daun marongghi dan dendeng daun marongghi. Metode pengabdian adalah melalui pelatihan dan praktek secara langsung. mitra sasaran adalah Kelompok Tani Harapan Jaya dengan jumlah peserta 20 orang anggota kelompok tani. Hasil kegiatan pengabdian adalah kegiatan pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi memberikan pengaruh terhadap tingkat pemahaman peserta yaitu mengalami kenaikan yang signifikan yaitu menjadi 1,41 atau naik secara signifikan sebesar 96,20%.

**Kata Kunci:** diversifikasi, daun marongghi, kelompok tani, perekonomian.

### 1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan sektor penting dalam pembangunan perekonomian, yaitu sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, penyedia bahan mentah untuk industri, penyedia lapangan kerja, dan penyumbang devisa negara. Sebagai negara berkembang, Indonesia selalu meletakkan pembangunan sektor pertanian sebagai prioritas utama dalam pembangunan selama lima PELITA terakhir.

Orientasi pembangunan yang berbasis pertanian di Madura akhir-akhir ini semakin gencar dikumandangkan, sejak SURAMADU dioperasikan. Hal ini didukung oleh mudahnya akses wilayah kepulauan dengan kota metropolitan yaitu Madura dan Surabaya. Namun dibalik keberhasilan dioperasikannya SURAMADU, terjadi ketimpangan yaitu Pemerintah Daerah dan masyarakatnya belum siap menghadapi tantangan pasar global. Hingga saat ini masyarakat Madura masih tergolong masyarakat miskin dan tertinggal. Hal ini dipertegas dengan masuknya wilayah Madura sebagai wilayah tertinggal dan miskin di wilayah Propinsi Jawa Timur. Setelah dilakukan analisa secara spesifik bahwa masyarakat

miskin di Madura berada di daerah pedesaan dimana mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani.

Kabupaten Pamekasan berada pada ketinggian 340 meter di atas permukaan laut, oleh karenanya di Kabupaten Pamekasan terdapat pohon kelor dalam jumlah yang cukup banyak. Desa Panaguan merupakan salah satu desa di Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan dengan populasi daun kelor cukup banyak. Di Desa Panaguan terdapat beberapa petani yang menanam daun kelor di pinggir-pinggir sawah mereka. Petani-petani ini tergabung dalam Kelompok Tani Harapan Jaya, seperti Pak H. Hadi Suwono dimana selama ini Pak H. Hadi Suwono menanam pohon kelor sebagai tanaman di pinggir sawah saja yang fungsinya hanya sebagai tanaman rindang untuk tempat berteduh mereka setelah bekerja di sawah. Bahkan terkadang pohon kelor tersebut dibiarkan saja sampai mengering tanpa perlakuan apa-apa.



**Gambar 1. Kondisi Pohon Maronggi di pinggir sawah**

Kelor (*Moringa pterygosperma*) merupakan tanaman dari keluarga *Moringaceae*. bunganya dapat dimakan dan terasa seperti jamur saat dimasak. Kelor telah digunakan dalam pengobatan tradisional, termasuk obat ayurvedik di Filipina, Afrika dan Indonesia. Kelor dimanfaatkan mulai kulit kayunya, getah, akar, daun, biji, bunga, bahkan minyak digunakan dalam pengobatan tradisional. Getahnya dipergunakan sebagai pewarna biru alami di Jamaika. Selain itu minyak daun kelor yang telah disuling bisa dipergunakan sebagai kosmetik. Tanaman kelor di Indonesia sangat familiar. Tanaman ini dikenal dalam berbagai nama, misalnya kelor Indonesia (Jawa, Sunda, Bali, Lampung), Kerol (Buru), Marangghi (Madura), Molthong (Flores), Kelo (Gorontalo), Keloro (Bugis), Kawano (Sumba), Ongge (Bima), Hau fo (Timor).

Secara tradisional daun kelor dimasak dan digunakan seperti bayam. Selain digunakan segar sebagai pengganti bayam, daun biasanya dikeringkan dan ditumbuk menjadi bubuk digunakan dalam sup dan saus. Sebagai catatan penting untuk diingat bahwa seperti kebanyakan tanaman kelor pemanasan di atas 60 derajat

celcius dapat menghancurkan beberapa nilai gizi. (Pusdat BP/dari berbagai sumber).

Secara umum tampilan fisik dari tanaman kelor atau moringa oleifera ini adalah tumbuhan yang memiliki tinggi batang sekitar 7 sampai 11 meter. Daunnya berbentuk oval telur dengan ukuran kecil yang memiliki susunan majemuk dalam satu tangkai. Memiliki bunga berwarna putih kekuningan, sedangkan buahnya berbentuk segitiga memanjang. Tanaman kelor bisa tumbuh subur di hampir seluruh wilayah Indonesia, kelor dapat berkembang biak dengan baik pada daerah yang mempunyai ketinggian tanah 300-500 meter di atas permukaan laut, baik dataran rendah maupun dataran tinggi sampai ketinggian 1000 m di atas permukaan laut, sehingga budidaya tanaman kelor ini bisa dilakukan di semua wilayah.

## **2. METODE PENGABDIAN**

### **2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan bulan Mei – Juli Tahun 2022 pada Kelompok Tani Harapan Jaya di Desa Panaguan Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan. Jumlah peserta 20 orang.

### **2.2. Metode dan Rancangan Pengabdian**

#### **❖ Tahapan Awal**

##### **1. Analisis Kebutuhan**

Analisis kebutuhan digunakan untuk melakukan identifikasi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh mitra PKM dan solusi permasalahan yang akan ditawarkan kepada mitra Tim pelaksana melakukan analisis kebutuhan melalui observasi dan wawancara dengan mitra, dalam hal ini ketua kelompok tani dan anggota kelompok tani.

##### **2. Perancangan Desain Produk**

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan, maka terdapat beberapa pendekatan yang ditawarkan dalam pemberdayaan anggota Kelompok Tani Harapan Jaya. Pendekatan yang ditawarkan mengarah pada peningkatan pengetahuan dan ketrampilan anggota tentang diversifikasi olahan daun marongghi (daun kelor) di Desa Panaguan Kecamatan Larangan.

##### **3. FGD Tim Pelaksana dengan Mitra**

FGD bertujuan untuk melakukan sosialisasi dan koordinasi antara tim pelaksana dan mitra tentang pelaksanaan program kegiatan, melakukan diskusi tentang kesesuaian

rancangan desain produk dan melakukan koordinasi tentang partisipasi mitra selama pelaksanaan program dan setelah pelaksanaan program melalui kegiatan pendampingan

#### ❖ Tahapan Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan kegiatan program PKM ini meliputi pelatihan dan praktek secara langsung tentang diversifikasi olahan daun marongghi menjadi tepung marongghi dan dendeng daun marongghi. Untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan kami memberikan daftar pertanyaan kepada peserta dengan menggunakan skala likert dengan skala jawaban sebagai berikut :

- Skor 4 = sangat paham
- Skor 3 = paham
- Skor 2 = sedikit paham
- Skor 1 = tidak paham.

#### ❖ Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Tahapan monitoring dan evaluasi dilakukan secara partisipatif untuk mengetahui pelaksanaan kegiatan yang dapat memberikan manfaat bagi kelompok tani.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut (Syamsuri et al, 2022) diversifikasi olahan pangan berbasis kearifan lokal merupakan suatu bentuk knowledge yang khas oleh suatu etnik, yang diperoleh secara turun-temurun, dengan memanfaatkan keanekaragaman hayati yang ada di lingkungan ekosistem tempat hidupnya. Hal ini didukung oleh hasil penelitian (Melati & Rahmadani, 2020) yang menyatakan bahwa produk olahan yang memiliki manfaat kesehatan dapat menarik minat konsumen.

T Pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi dilaksanakan di rumah Ketua Kelompok Tani Harapan Jaya. Peserta pengabdian langsung mempraktekkan diversifikasi olahan daun marongghi menjadi tepung marongghi dan dendeng marongghi. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan dan cara pembuatan tepung marongghi dan dendeng marongghi adalah sebagai berikut :

#### a. Tepung Daun Marongghi

Bahan : daun marongghi 10 kg

Cara membuat :

- (1) Ambil daun marongghi yang masih muda. Pisahkan dari tulang daunnya.
- (2) Letakkan daun marongghi tersebut di atas talam/baki

(3) Kemudian dijemur dengan cara diangin-anginkan dalam suhu kamar atau dijemur di bawah atap rumah. Proses penjemuran daun marongghi ini tidak menghendaki sinar matahari langsung karena dengan penyinaran matahari langsung, maka akan menyebabkan daun marongghi sangat kering sehingga akan mengurangi kandungan gizi dan vitamin yang terdapat di dalamnya. Proses penjemuran ini memerlukan waktu 2-4 hari.

(4) Setelah daun marongghi tersebut kering, kemudian ditumbuk menggunakan talu sampe halus.

(5) Daun marongghi yang sudah halus kemudian diayak menggunakan saringan

#### b. Dendeng Marongghi Crispy

Bahan-bahan :

Daun Marongghi, tepung kanji, tepung terigu, bawang putih, bawang merah, garam, penyedap rasa, lengkuas, telur, minyak goreng, kelapa.

Bumbu :

Haluskan bawang putih

Haluskan bawang merah

Setelah bawang putih dan bawang merah halus maka beri sedikit garam sesuai takaran

Cara Membuat :

- (1) Siapkan daun Marongghi muda, lalu siram dengan air panas hingga layu
- (2) Setelah layu, cincang halus daun Marongghi muda
- (3) Hasil cincangan daun Marongghi campur dengan adonan telur, tepung, bumbu – bumbu dan penyedap rasa
- (4) Setelah tercampur rata, adonan lalu dimasukkan kedalam plastik dan direbus lagi hingga padat
- (5) Setelah padat adonan di iris tipis – tipis dan di giling
- (6) Hasil gilingan di goreng hingga crispy
- (7) Tambahkan sambal goreng kelapa sebagai penyedap



**Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Tepung Marongghi**



**Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Dendeng Marongghi**



**Gambar 5. Produk Olahan Tepung Marongghi**

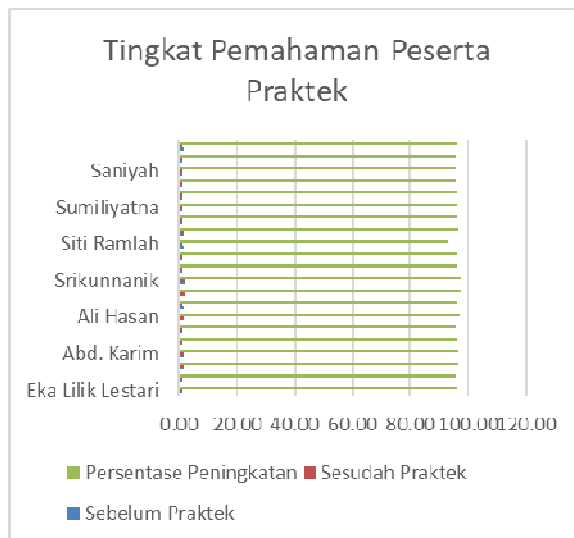


**Gambar 5. Produk Olahan Dendeng Marongghi**

Pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi mendapat respon yang cukup baik

dari anggota Kelompok Tani Harapan Jaya sebagai peserta sehingga pelaksanaan pelatihan berjalan dengan baik. Tingkat pemahaman peserta terhadap pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi disajikan pada Gambar 6. Pada Gambar 6 tersebut dapat dilihat bahwa sebelum diadakannya pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi, skor rata-rata tingkat pemahaman peserta terhadap pelatihan pembuatan diversifikasi adalah 1,35. Namun setelah diadakannya pelatihan pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi, skor rata-rata tingkat pemahaman peserta terhadap pelatihan pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi mengalami kenaikan yang signifikan yaitu menjadi 1,41 atau naik secara signifikan sebesar 96,20%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat berhasil meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam diversifikasi olahan daun marongghi.

Disamping itu, dari angka persentase kenaikan yang signifikan tersebut juga menunjukkan bahwa peserta dalam mengikuti pelatihan sangat antusias ingin menambah pengetahuan tentang diversifikasi olahan daun marongghi. Hasil pengabdian yang mendukung hal ini adalah hasil pengabdian (Kurniyati, Rahmawati, & Suryati, 2014) yang menyatakan bahwa pelatihan diversifikasi olahan pangan mampu memberikan peningkatan pengetahuan, pemahaman dan ketrampilan kepada kelompok wanita tani. Hasil pengabdian pendukung lainnya adalah hasil pengabdian oleh (MD, Rangkuti, & Fuadi, 2019) menyatakan bahwa upaya diversifikasi pangan yang menambah pengetahuan dan meningkatkan pendapatan dengan menjual produk olahan yang mereka hasilkan sehingga kelompok tani mandiri secara ekonomi dengan memanfaatkan potensi sumber daya yang ada di desa. (Amelia, Mulyawati, & Ratnasari, 2019) juga menyatakan bahwa diversifikasi pangan dapat memberi nilai tambah ekonomi sehingga apabila dilakukan secara kontinu dapat menambah pendapatan rumah tangga.



**Gambar 6. Tingkat Pemahaman Peserta terhadap Pelatihan Diversifikasi Olahan Daun Marongghi.**

Keterangan :

- Skor 4 = sangat paham
- Skor 3 = paham
- Skor 2 = sedikit paham
- Skor 1 = tidak paham

#### 4. SIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan pengabdian tentang pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi yang kami lakukan kepada Kelompok Petani Padi Harapan Jaya dapat disimpulkan kegiatan pelatihan diversifikasi olahan daun marongghi memberikan pengaruh terhadap tingkat pemahaman peserta yaitu mengalami kenaikan yang signifikan yaitu menjadi 1,41 atau naik secara signifikan sebesar 96,26%.

Dari kesimpulan tersebut di atas, maka dapat kami berikan saran yaitu dibutuhkan peran optimal petugas penyuluh lapangan sehingga selain kegiatan pengabdian yang telah dilakukan oleh akademisi, kegiatan penyuluhan tentang diversifikasi olahan pangan oleh petugas penyuluh lapangan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani. Sehingga dapat mewujudkan kemandirian kelompok tani dalam berwirausaha dan menciptakan ide-ide kreatif.

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini dalam bentuk kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Tahun pendanaan 2022. Kami juga menyampaikan

terima kasih kepada Rektor Universitas Islam Madura, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Islam Madura (LP2M UIM) dan Mitra kami yaitu Kelompok Tani Harapan Jaya sehingga kegiatan pengabdian ini dapat telaksana dengan baik dan lancar.

#### 6. DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, J. R., Mulyawati, I., & Ratnasari, L. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Hasil Aplikasi Vertikultur Tanaman Sayuran di Kelurahan Tengah, Kramat Jati, Jakarta Timur. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 216–225. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.216-225>
- Kurniyati, Y., Rahmawati, F., & Suryati, P. (2014). Optimalisasi Pemanfaatan dan Diversifikasi Olahan Pangan Lokal sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat. *Inotek*, 18(1), 1–15.
- MD, M., Rangkuti, K., & Fuadi, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 52–54. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3660>
- Melati, R., & Rahmadani, S. N. (2020). Diversifikasi dan Preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2020*, (November), 84–88.
- Rahayu, T. B., Anna, Y., & Nurindahsari, W. (2018). Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Pemberian Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Kesehatan Madani Medika*, 9(2), 87–91. <https://doi.org/10.36569/jmm.v9i2.14>
- Rismawati, R., Jana, V. A., Latifah, N. S., & Sunarsih, S. (2021). Manfaat Kapsul Daun Kelor Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 7(2), 229–233. <https://doi.org/10.33024/jkm.v7i2.1958>
- Saputra, R. A., Santoso, U., Heiriyani, T., Jumar, J., Wahdah, R., Syarifuddin, N. A., ... Aisyah, N. (2021). The Miracle Tree: Manfaat Kelor Terhadap Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(2), 54–

62.

<https://doi.org/10.20527/ilung.v1i2.3959>

- Srirahayu, dita, Fuadah, L. A., Lestari, S., Purwati, Y., Harun, N., & Kuniasih, N. (2022). Benefits of Moringa Leaves During the Covid-19 Pandemic | JURNAL KESEHATAN: JURNAL ILMU- ILMU KEPERAWATAN, KEBIDANAN, FARMASI DAN ANALIS KESEHATAN, SEKOLAH TINGGI KESEHATAN MUHAMMADIYAH CIAMIS. Jurnal STIKES Muhammadiyah Ciamis : Jurnal Kesehatan, 9(April), 16–21. Retrieved from <https://ojs.stikesmucis.ac.id/index.php/jurkes/article/view/119>
- Syamsuri et al. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar , Sulawesi Barat , Indonesia ( Entrepreneurial Opportunities for Diversification of Traditional Food Processing Based on Local. *Agro Bali : Agricultural Journal*, 5(2), 313–321.
- Wahyuni, S., Ariskn, A. M., Sabana Uli, C. M., Sahara Nur, W. S., Murtiningsih, T., & Putriningrum, R. (2013). Uji Manfaat Daun Kelor (Moringa aloifera Lamk) Untuk Mengobati Penyakit HEPATITIS B. *KesMaDaSka*, (juli 2013), 100–103.