



Jurnal Pengabdian Farmasi dan Sains (JPFS)  
Vol. 02 No.02 (April 2024)  
E-ISSN : 3046-8892  
<https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/JPFS>



## MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT SIGI MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN TEH KELOR

Ratman<sup>1\*</sup>, Kasmudin Mustapa<sup>1</sup>, Sri Hastuti Virgianti Pulukadang<sup>1</sup>, Nurida<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas KIP, Universitas Tadulako, Palu

<sup>2</sup>Madrasah Aliyah Negeri 2 Kota Palu

\*Email: [ratmanut@gmail.com](mailto:ratmanut@gmail.com)

### ABSTRACT

Riwayat Artikel:

Dikirim : 25 November 2023

Direvisi : 4 April 2024

Diterima : 30 April 2024

Sitasi :

Ratman *et al.*, 2024.

Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Sigi Melalui Pelatihan Pembuatan Teh Kelor. *Jurnal Pengabdian Farmasi dan Sains*. Volume 02, Nomor 02, April 2024.

*Moringa is an endemic plant in Central Sulawesi. Especially in Sigi Regency, Moringa plants can grow well. Moringa leaves can be eaten as a vegetable and also used for medicinal purposes fresh, dried or processed into powder. One of them is Moringa tea to increase its economic value. For this reason, training in making Moringa tea is carried out among community groups. The training participants, namely the "Yasmin" Banua Kelor group in Beka Village, Sigi Regency, numbered 30 people. The training was carried out by presenting material, practice and assistance in making Moringa tea, as well as giving participant response questionnaires. The results of the training were; 96.67% of participants understood well the steps for making Moringa tea, 86.67% were able to develop moringa tea making, 100% of the training was very useful, and 83.33% of moringa tea farmers needed to collaborate with the service team in processing moringa products. The results of the training showed that the Banua Kelor group participated well in the training on making moringa tea.*

**Keywords** : Banua Kelor; Training; Making Moringa Tea

### ABSTRAK

Kelor merupakan tanaman endemik di Sulawesi Tengah. Khususnya di Kabupaten Sigi tanaman kelor dapat tumbuh dengan subur. Daun kelor dapat dimakan sebagai sayuran dan juga digunakan untuk tujuan pengobatan dalam keadaan segar, kering atau diolah menjadi bubuk. Diantarannya menjadi teh kelor untuk meningkatkan nilai ekonomis. Untuk itu dilakukan pelatihan pembuatan teh kelor pada kelompok masyarakat. Peserta pelatihan yaitu kelompok Banua Kelor "Yasmin" di Desa Beka Kabupaten Sigi berjumlah 30 orang. Pelatihan dilaksanakan dengan cara penyajian materi, praktek dan pendampingan pembuatan teh kelor, serta pemberian angket respon peserta. Hasil pelatihan yaitu; 96.67% peserta memahami dengan baik langkah pembuatan teh kelor, 86.67% dapat mengembangkan pembuatan teh kelor, 100% pelatihan sangat bermanfaat,

dan 83.33% Banua Kelor perlu melakukan kerja sama dengan tim pengabdian dalam pengolahan produk kelor. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa kelompok Banua Kelor mengikuti dengan baik pelatihan pembuatan teh kelor.

**Kata kunci** : Banua Kelor; Pelatihan; Pembuatan Teh Kelor

## PENDAHULUAN

Di Sulawesi Tengah khususnya Kota Palu dan Kabupaten Sigi tanaman kelor tumbuh dengan subur. Masyarakat mengenal tanaman kelor sebagai sayuran dan informasi kandungan kelor masih minim. Beberapa penelitian tentang kandungan kelor di Kota Palu telah dilakukan, diantaranya Dhafir dan Laenggeng (2020) meneliti tentang kandungan kalsium dan zat besi daun kelor (*Moringa oleifera*) yang tumbuh sekitar pemukiman kelurahan Tondo. Hasil penelitian diperoleh daun kelor memiliki kandungan kalsium sebesar 497,8 mg/100 gram dan kandungan zat besinya sebesar 6,24 mg/100 gram. Selanjutnya Anggi *et al.*, (2020) meneliti kandungan biji kelor melalui uji penapisan fitokimia ekstrak biji kelor mengandung senyawa metabolit sekunder yaitu alkaloid, flavonoid, tanin dan saponin. Dari hasil uji total flavonoid ekstrak biji kelor menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis diperoleh hasil total flavonoid sebesar 1,26% b/b. Tanaman kelor merupakan jenis tanaman multiguna, hampir semua bagian dari tanaman kelor dapat dijadikan bahan antimikroba, seperti daun, biji, minyak, bunga, akar, dan kulit kayu tumbuhan kelor. Fungsi tanaman kelor sebagai tumbuhan berkhasiat obat, sudah lama dikenal oleh masyarakat di lingkungan pedesaan. Simbolon *et al.* (2007) mengemukakan bahwa hampir 300 jenis penyakit bisa di atasi dengan tanaman kelor diantaranya peradangan, bisul, obat mata dan sebagainya.

Daun kelor merupakan salah satu jenis tumbuhan nutrasetika karena selain memiliki nilai nutrisi juga memberi efek yang menyehatkan. Daun kelor dapat dikonsumsi baik dalam keadaan segar, kering atau diolah menjadi bubuk. Daun kelor menjadi bagian yang paling sering digunakan diikuti oleh akar, kulit kayu, biji, dan polong. Daun dimakan sebagai sayuran dan juga digunakan untuk tujuan pengobatan dalam keadaan segar, kering atau diolah menjadi bubuk (Agoyi *et al.*, 2014). Pengolahan yang salah dapat menyebabkan kandungan nutrisi serta khasiat daun kelor menurun sebelum dikonsumsi.

Pada bidang pangan, tanaman kelor telah digunakan untuk mengatasi malnutrisi terutama untuk balita dan ibu menyusui. Daun tanaman kelor dapat dikonsumsi dalam kondisi segar, dimasak, atau disimpan dalam bentuk tepung selama beberapa bulan tanpa pendinginan dan tanpa terjadi kehilangan nilai gizi. Proses pengolahan daun kelor menjadi tepung akan dapat meningkatkan nilai kalori, kandungan protein, kalsium, zat besi dan vitamin A. Hal ini disebabkan karena pada saat proses pengolahan daun kelor menjadi tepung akan terjadi pengurangan kadar air yang terdapat dalam daun kelor.

Berdasarkan uraian di atas tentang persebaran dan manfaatnya kelor begitu besar, maka kelompok Banua Kelor "Yasmin" berkeinginan untuk mengembangkan budi daya tanaman kelor. Melalui usaha kelompok dan mediasi oleh Kepala Desa, pada Tahun 2021 kelompok telah mengembangkan budi daya tanaman kelor, yakni sekitar 1000 pohon kelor ditanam pada lahan dengan luas 1 hektar. Kelompok masyarakat berharap dengan hadirnya Banua Kelor yang mengolah lahan perkebunan kelor dapat membuka lapangan pekerjaan pada anggota masyarakat sehingga meningkatkan ekonomi masyarakat khususnya anggota kelompok dengan cara memasarkan daun, buah dan biji daun kelor. Namun permasalahan yang dihadapi kelompok adalah harga daun kelor relatif murah, daun kelor basah dihargai dengan Rp. 1000/liter. Untuk meningkatkan nilai ekonomis kelor, kelompok bermaksud mengolah kelor menjadi produk bahan pangan seperti teh kelor, dan produk olahan lainnya. Kelompok ini telah mengetahui informasi bahwa daun kelor dapat dibuat menjadi seduh dari membaca informasi melalui internet.

Permasalahan kelompok lainnya adalah belum adanya pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman anggota kelompok dalam mengolah daun serta biji kelor menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi. Semua anggota kelompok belum pernah mengikuti pelatihan pembuatan teh kelor. Selain itu belum adanya lembaga atau mitra yang menawarkan atau memberikan bantuan pelatihan kepada kelompok tersebut, dalam mengolah kelor menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi. Untuk itu tim pengabdian dari Universitas Tadulako memberikan pelatihan pembuatan teh kelor bagi kelompok Banua Kelor di desa Beka Kabupaten Sigi.

## METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat pembuatan teh kelor mengikuti langkah-langkah sebagai berikut:

Pembentukan kelompok kerja. Pada tahap ini peserta dibagi menjadi 6 kelompok, masing-masing kelompok kerja terdiri dari 5 orang. Tiap kelompok didampingi oleh 1 orang pengabdian dan 1 orang tenaga lapangan. Penyajian materi oleh tim pengabdian terdiri dari 1 ketua dan 2 anggota, serta nara sumber dari

pendampng produk olahan kelor Kabupaten Sigi. Diskusi/tanya jawab, peserta diberi kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan ataupun pernyataan terkait dengan materi yang disampaikan tim pengabdi dan nara sumber lainnya. Pemberian angket respon peserta untuk mengetahui keberhasilan pelatihan.

Kegiatan praktek mengikuti langkah sebagai berikut: Proses Sortir, setelah sampai pada tempat pengolahan, daun kelor harus segera disortir. Memisahkan daun dari tangkainya. Tujuannya adalah agar nutrisi daun tetap terjaga. Proses pencucian, setelah proses lorot selesai, maka lanjutkan dengan proses pencucian. Penirisan, langkah terakhir adalah melakukan penirisan daun kelor. Dengan menggunakan mesin peniris khusus. Atau bisa juga dengan menggelar pada rak penirisan khusus. Pengolahan daun kering menjadi tepung meliputi : Pengamatan stok daun kelor kering, daun kelor kering dalam stok diamati apa terdapat perubahan pada warna daun, tingkat kekeringan dan bentuk penurunan kualitas lainnya. Penepungan daun kelor kering, daun kelor kering dihaluskan dengan menggunakan mesin blender. Penepungan dilakukan sebanyak 3 kali untuk menjamin hasil serbuk daun yang halus dan memudahkan dalam pengayakan. pengayakan dan pengemasan, serbuk daun kelor premium disaring dengan ayakan stainless steel untuk menghasilkan serbuk daun dengan tingkat kehalusan di atas 80 mesh dan memisahkan butiran yang masih kasar.



**Gambar 1.** Pembukaan Pelatihan



**Gambar 2.** Pemaparan Materi



**Gambar 3.** Proses pemilihan Daun Kelor



**Gambar 4.** Proses Penghalusan Hingga Diperoleh Serbuk dan Proses Pengemasan Teh Daun Kelor

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan teh kelor berbahan baku daun kelor yang dilaksanakan di Banua Kelor Yasmin Desa Beka, Kabupaten Sigi yang dibuka oleh Kepala Desa. Peserta pelatihan sangat antusias memperhatikan dengan baik materi yang disampaikan oleh nara sumber, karena disampaikan langsung oleh pegiat tanaman kelor Kabupaten Sigi. Selain itu materi yang disampaikan sangat menarik dan sesuai dengan kebutuhan mitra sebagai kelompok Banua Kelor Yasmin yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil kelor.

Hari ke dua kegiatan pelatihan yaitu praktek pembuatan teh kelor. Praktek pembuatan teh kelor mengikuti langkah-langkah yang sudah dijelaskan pada hari pertama sesi paparan materi dari nara sumber. Kegiatan dimulai dengan persiapan alat dan bahan. Selanjutnya memilih dan memilah bagian daun kelor yang layak /baik untuk digunakan, dilanjutkan dengan memisahkan daun kelor dari tangkainya (melorot), memevua (Kaili). Daun kelor yang selanjutnya dicuci, ditiris lalu dikeringkan. Adapun respon peserta setelah pelatihan ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Respon Peserta Setelah Pelatihan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Saya sangat antusias dan mengikuti pelatihan pembuatan teh kelor yang dilaksanakan tim pengabdian dari Universitas Tadulako	76,67	13,33
2	Saya merasa dengan mengikuti pelatihan pembuatan teh kelor, dapat memberikan semangat dan motivasi dalam pengolahan produk kelor.	66,67	23,33

3	Saya rasa nara sumber memiliki wawasan yang luas terhadap materi yang disampaikan.	100	0
4	Nara sumber memiliki kemampuan penyesuaian diri dengan peserta pelatihan.	93,33	6,33
5	Nara sumber kurang dapat mentransfer dengan baik ilmu pengetahuan kepada peserta pelatihan.	6,67	93,33
6	Materi yang disampaikan sangat sesuai dengan kebutuhan peserta saya sebagai peserta pelatihan.	100	0
7	Setelah mengikuti pelatihan saya memahami dengan baik langkah-langkah pembuatan teh kelor.	96,67	3,33
8	Saya merasakan adanya perubahan sikap setelah mengikuti pelatihan.	100	0
9	Melalui kegiatan pelatihan saya termotivasi dalam melakukan budi daya tanaman kelor, dan pembuatan teh kelor.	80	20
10	Saya mengikuti dengan baik praktek pembauatan teh kelor.	100	0
11	Praktek pembuatan teh kelor yang didampingi tim pengabdi dari Universitas Tadulako sangat bermanfaat bagi kelompok Banua Kelor.	100	0
12	Setelah mengikuti pelatihan saya merasa kelompok Banua Kelor dapat mengembangkan pembuatan teh kelor.	86,67	3,33
13	Saya merasa kelompok Banua Kelor perlu melakukan kerjasama dengan nara sumber dalam pengolahan produk kelor.	83,33	6,66
14	Saya bersedia menjadi peserta pelatihan jika dilanjutkan dengan pelatihan produk olahan kelor lainnya.	100	0
15	Durasi waktu penyampaian materi dan praktek pembuatan teh kelor sudah cukup	70	30

Tabel 1 menunjukkan bahwa materi pelatihan sangat sesuai dengan kebutuhan peserta, dan disampaikan dengan baik oleh nara sumber. Peserta dapat mengikuti dengan baik penyampaian materi pelatihan dan kegiatan praktek, karena sangat bermanfaat bagi kelompok Banua Kelor. Hal ini berdampak pada tingginya motivasi peserta setelah mengikuti kegiatan yang dilaksanakan oleh tim pengabdian dari FKIP Universitas Tadulako. Semua peserta pelatihan berharap agar dapat dilanjutkan lagi pelatihan yang sama dengan pengembangan produk kelor lainnya.

## KESIMPULAN

Kelompok masyarakat Banua Kelor, desa Beka Kabupaten Sigi mengikuti dengan baik pelatihan pembuatan teh kelor yang dilaksanakan oleh tim pengabdi Universitas Tadulako. Kelompok masyarakat Banua Kelor sangat merasakan manfaat dari pelatihan pembuatan teh kelor. Masyarakat Banua Kelor mengharapkan kegiatan pelatihan dikembangkan pada produk makanan dan olahan lainnya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kepada kepala desa Beka memfasilitasi tempat, kepala Fakultas KIP yang memberikan bantuan dana pengabdian, kepada tim pegiat kelor kab Sigi, sebagai narasumber.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliya. (2006). Mengenal Teknik Penjernihan Air, CV Aneka Ilmu, Semarang.
- Agoyi, E. E., Assogbadjo, A. E., Gouwakinnou, G., Okou, F. A. Y., & Sinsin, B. (2014). Ethnobotanical Assessment Of *Moringa oleifera* Lam. In Southern Benin (West Africa). *Ethnobotany Research & Applications* 12, pp. 551-560.
- Anggi, V., Tandi, J., & Veronika, V. (2020). Total Flavonoid Dan Efektivitas Ekstrak Etanol Biji Kelor (*Moringa oleifera* L.) Asal Kota Palu Sulawesi Tengah Terhadap Histopatologi Pankreas Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Yang Diinduksi *Streptozotocin*. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(1), pp. 24-31.
- Dhafir, F., dan Laenggeng, H. (2020). Kandungan Kalsium (Ca) dan Zat Besi (Fe) Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Kreatif Online*, 8(1), pp. 153-158.
- Simbolan, J.M. dan Katharina, N. (2007). Cegah Malnutrisi dengan Kelor, Yogyakarta, Kanisius.