

Optimalisasi Potensi Daun Kelor Menjadi Produk Herbal Melalui Inovasi dan Pendampingan Legalitas Usaha di Desa Sumberbaru

Andi Wapa*, Agus Wijaksono, Mitah Gayatri, Widhiya Putriana, Auliya Gaffar Rahman

Universitas Bakti Indonesia, Banyuwangi, Indonesia

*Corresponding Author: wapaandi5@gmail.com

Info Artikel

Diterima: 05/06/2026

Direvisi: 25/07/2028

Disetujui: 20/08/2026

Abstract. *Sumberbaru Village holds significant potential for moringa production, yet its utilization has remained suboptimal. Through this community service initiative, moringa leaves were processed into herbal powder, and guidance was provided regarding business legality—specifically concerning permits and the Business Identification Number (NIB). The project employed a Participatory Action Research (PAR) approach, encompassing stages from potential identification and planning to product innovation and legal compliance support. This program played a pivotal role in fostering local resource management while strengthening the self-reliance and competitiveness of village-based MSMEs. Consequently, the community can now produce hygienic, diverse, and high-quality moringa powder, thereby unlocking broader market opportunities. Active resident participation also reflects a shift in mindset—from mere consumers to local entrepreneurs ready to compete in the digital era.*

Keywords: *Moringa Leaves, Herbal Product Innovation, Village MSMEs.*

Abstrak. Desa Sumberbaru memiliki potensi besar dalam produksi kelor, namun hingga kini pemanfaatannya belum optimal. Melalui kegiatan pengabdian ini, daun kelor diolah menjadi serbuk herbal sekaligus diberikan bimbingan terkait legalitas usaha, termasuk perizinan dan Nomor Induk Berusaha (NIB). Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan Participatory Action Research (PAR) melalui tahapan identifikasi potensi, perencanaan, inovasi produk, hingga pendampingan terkait aspek legalitas. Program ini berperan dalam mendorong pengelolaan sumber daya lokal serta memperkuat kemandirian dan daya saing UMKM di desa. Hasilnya, masyarakat mampu menghasilkan serbuk kelor yang higienis, variatif, dan berkualitas, sehingga memiliki peluang pasar yang lebih luas. Partisipasi aktif warga juga menunjukkan adanya pergeseran pola pikir dari sekadar konsumen menjadi wirausaha lokal yang siap berkompetisi di era digital.

Kata Kunci: Daun Kelor, Inovasi Produk Herbal, UMKM Desa.

How to Cite: Wapa, A., Wijaksono, A., Gayatri, M., Putriana, W., & Rahman, A. G. (2026). Optimalisasi Potensi Daun Kelor Menjadi Produk Herbal Melalui Inovasi dan Pendampingan Legalitas Usaha di Desa Sumberbaru. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(3), 285-295. <https://doi.org/10.37478/abdika.v6i3.8586>



Copyright (c) 2026 Andi Wapa, Agus Wijaksono, Mitah Gayatri, Widhiya Putriana, Auliya Gaffar Rahman. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara agraris dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah, termasuk berbagai jenis tanaman yang sebenarnya memiliki nilai ekonomi tinggi, namun belum dimanfaatkan secara efektif. Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) menjadi salah satu contohnya, sebab kandungan gizinya sangat tinggi dan khasiatnya bagi kesehatan telah banyak diakui. Selain itu, kelor mampu tumbuh subur di iklim tropis sehingga mudah ditemukan di berbagai daerah di Indonesia, terutama di perdesaan.

Desa Sumberbaru memiliki potensi kelor (*Moringa oleifera*) yang melimpah, namun hingga kini belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumber peningkatan ekonomi masyarakat. Kondisi ini merepresentasikan fenomena umum di desa-desa agraris Indonesia, yaitu ketersediaan sumber daya alam yang berlimpah tetapi tidak diikuti oleh pengolahan dan akses pasar yang memadai. Faktor keterbatasan pengetahuan, keterampilan, teknologi, serta akses pasar menjadi hambatan utama dalam pemanfaatannya.

Fenomena ketidakseimbangan antara potensi sumber daya dan pemanfaatan ekonomi tersebut tidak hanya terjadi di Desa Sumberbaru, tetapi juga di banyak desa lain di Indonesia. Masyarakat desa biasanya mengetahui manfaat kelor secara tradisional, namun minim keterampilan dalam mengolahnya menjadi produk bernilai ekonomi. Akibatnya, kelor hanya

dimanfaatkan untuk konsumsi terbatas, sementara peluang pengembangan produk komersial belum tergarap secara maksimal.

Kondisi ini sesuai dengan penelitian yang menyatakan bahwa pemanfaatan kelor di masyarakat masih terkendala berbagai faktor. (Kesuma et al., 2025) menegaskan bahwa pemanfaatan daun kelor di masyarakat masih terbatas dan perlu pemberdayaan melalui pelatihan serta pendampingan. Hal tersebut menunjukkan bahwa potensi besar kelor membutuhkan intervensi sistematis agar dapat dimanfaatkan secara lebih luas.

Hambatan pemanfaatan kelor tidak semata-mata pada aspek teknis pengolahan, tetapi juga terkait dengan kendala struktural, seperti keterbatasan informasi, modal, teknologi, pasar, serta legalitas usaha. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang standar kualitas, higienitas, desain kemasan, hingga strategi pemasaran juga menjadi tantangan tersendiri. Aspek legalitas pun penting, karena berperan besar dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka akses ke pasar yang lebih luas.

Kelor (*Moringa oleifera*) kerap disebut sebagai miracle tree atau pohon ajaib karena hampir seluruh bagian tanamannya dapat dimanfaatkan dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Daunnya mengandung protein, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif dengan sifat antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Komposisi nutrisi yang lengkap tersebut menjadikan kelor sebagai salah satu alternatif sumber pangan potensial untuk mengatasi masalah gizi buruk, terutama di negara-negara berkembang.

Daun kelor diketahui kaya akan vitamin, mineral, protein, dan fitokimia yang berperan penting sebagai antioksidan sekaligus sebagai agen farmakologis. Kandungan vitamin C pada daun kelor bahkan lebih tinggi daripada buah jeruk, sementara kandungan kalsiumnya melampaui susu. Tidak hanya itu, daun kelor juga mengandung semua asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh, sehingga dapat berfungsi sebagai sumber protein nabati yang lengkap, khususnya bagi masyarakat yang sulit mengakses protein hewani. Dengan keunggulan tersebut, kelor berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi produk herbal yang bernilai gizi sekaligus bernilai ekonomi. Sejumlah penelitian membuktikan bahwa konsumsi kelor secara rutin dapat membantu mengatasi berbagai masalah kesehatan, mulai dari defisiensi nutrisi hingga penyakit degeneratif. Selain bernilai gizi, kelor juga unggul dari sisi budidaya. Tanaman ini mudah tumbuh dalam berbagai kondisi iklim, tahan terhadap kekeringan, serta memiliki laju pertumbuhan yang cepat. Karakteristik tersebut menjadikannya sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia, termasuk di daerah dengan keterbatasan air dan tanah yang kurang subur.

Walaupun kelor memiliki prospek yang sangat menjanjikan, pemanfaatannya sebagai produk komersial masih menghadapi sejumlah tantangan, terutama dalam aspek pengolahan dan pemasaran. Salah satu kendala utama terletak pada upaya mempertahankan kualitas gizi serta kesegaran daun kelor selama proses pengolahan, mengingat daun segar cepat rusak jika tidak ditangani dengan baik.

Salah satu solusi sederhana yang banyak diterapkan adalah mengolah daun kelor menjadi serbuk (*moringa powder*). Proses pengeringan dan penggilingan yang dilakukan dengan benar dapat memperpanjang umur simpan, menjaga kandungan nutrisi, serta meningkatkan nilai jual produk. Serbuk kelor juga memiliki fleksibilitas tinggi karena dapat dijadikan bahan

dasar untuk beragam produk turunan seperti minuman, biskuit, maupun kapsul herbal, sehingga membuka peluang diversifikasi produk yang lebih luas. Namun, untuk menghasilkan serbuk kelor yang higienis dan berkualitas, proses produksi perlu dilakukan secara sistematis. Tahapan yang meliputi seleksi daun, pencucian, pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan harus memenuhi standar tertentu. Misalnya, suhu pengeringan yang terlalu tinggi dapat mengurangi kandungan vitamin dan antioksidan, sedangkan pencucian yang kurang tepat dapat menimbulkan kontaminasi mikroorganisme.

Pentingnya perencanaan produksi juga ditekankan dalam penelitian (Medina, 2025) yang menyatakan bahwa the study achieved 10% material recovery from harvest to packaging. Data ini menunjukkan bahwa tingkat efisiensi produksi kelor masih relatif rendah, sehingga diperlukan optimalisasi untuk meningkatkan efektivitas pengolahan. Di samping itu, aspek pemasaran juga menjadi hambatan besar. Masyarakat desa umumnya memiliki keterbatasan dalam memahami strategi pemasaran, membangun jaringan distribusi, serta melakukan branding produk. Akibatnya, produk kelor sering kali hanya beredar di tingkat lokal dan belum mampu menembus pasar yang lebih luas. Aspek lain seperti manajemen usaha, pemasaran, hingga legalitas juga harus diperhatikan. Banyak UMKM di pedesaan terhambat perkembangannya karena tidak memiliki dasar hukum yang jelas atau belum memahami prosedur perizinan usaha.

Legalitas usaha menjadi salah satu fondasi penting bagi keberlanjutan UMKM. Tanpa legalitas, pelaku usaha akan kesulitan mengakses pembiayaan, memperluas pasar, maupun membangun kepercayaan konsumen. Salah satu instrumen penting adalah Nomor Induk Berusaha (NIB) yang diterbitkan melalui sistem OSS. Seperti ditegaskan oleh Peraturan Menteri Investasi (MODAL & INDONESIA, 2016), NIB berfungsi sebagai identitas tunggal pelaku usaha yang menjadi dasar dalam memperoleh izin edar dan sertifikasi lain. Keberadaan NIB tidak hanya mempermudah akses pembiayaan, tetapi juga memungkinkan produk kelor memperoleh sertifikasi halal, izin BPOM, atau SNI—yang semuanya penting untuk memperluas pasar. Selain itu, UMKM dengan legalitas yang jelas lebih mudah menjalin kerja sama dengan distributor modern maupun mengakses program pemerintah seperti KUR.

Sayangnya, keterbatasan informasi dan akses teknologi membuat banyak pelaku UMKM desa kesulitan dalam mengurus perizinan. Karena itu, pendampingan legalitas usaha menjadi bagian penting dalam program pemberdayaan. Pendekatan holistic yang menggabungkan inovasi produk dan pendampingan legalitas merupakan strategi tepat untuk memperkuat daya saing UMKM desa. Inovasi memberi nilai tambah pada produk, sedangkan legalitas meningkatkan kredibilitas dan membuka akses pasar lebih luas.

Pengembangan produk turunan kelor seperti serbuk, teh, coklat maupun kapsul memiliki prospek besar, sejalan dengan meningkatnya tren gaya hidup sehat. Namun, agar mampu bersaing di pasar global, produk tersebut harus memenuhi standar mutu dan keamanan yang hanya bisa dicapai melalui produksi terstandar dan legal. (El Bilali et al., 2024) menegaskan bahwa kelor memiliki kontribusi signifikan terhadap ketahanan pangan, nutrisi, resiliensi sistem pertanian, serta peningkatan mata pencaharian. Dengan demikian, sinergi antara inovasi dan legalitas tidak hanya memperkuat daya saing UMKM, tetapi juga memberikan dampak luas terhadap pembangunan ekonomi desa.

Keberhasilan pemberdayaan juga ditentukan oleh kesinambungan

pendampingan. Pelatihan sekali waktu sering kali tidak cukup, karena masyarakat membutuhkan proses adaptasi. Pendampingan jangka panjang memungkinkan fasilitator memberikan solusi praktis atas tantangan yang muncul sekaligus mendorong inovasi sesuai kondisi lokal.

Dalam era digital, kemampuan pemasaran melalui media sosial juga sangat penting. Banyak UMKM gagal berkembang bukan karena produknya buruk, tetapi karena kurang memahami strategi pemasaran digital. Yuliani dkk. (2023) menegaskan bahwa pelatihan pemasaran berbasis digital terbukti meningkatkan pemahaman UMKM dalam mengembangkan produk mereka. Selain itu, pendampingan berkelanjutan mendorong *peer learning* di antara para peserta. Masyarakat dapat saling bertukar pengalaman dan pengetahuan, serta membangun jejaring pembelajaran yang tetap hidup bahkan setelah program formal selesai.

Meski demikian, masih terdapat beberapa celah dalam penelitian ini. Kajian tentang kelor selama ini lebih banyak berfokus pada aspek nutrisi dan farmakologi, sementara riset mengenai pengembangan industri kelor pada tingkat akar rumput masih minim. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut terkait teknologi pengolahan sederhana, strategi legalitas, model bisnis berkelanjutan, hingga pendekatan pemberdayaan yang sesuai dengan konteks lokal. Sebagaimana ditegaskan oleh El Bilali et al. (2024), riset mengenai kelor perlu diperkuat agar potensinya dapat dimanfaatkan secara optimal. Penelitian juga perlu mengkaji aspek keberlanjutan dan skalabilitas, karena banyak program pemberdayaan berhasil dalam skala kecil tetapi gagal ketika direplikasi di tempat lain. Berdasarkan kondisi latar belakang tersebut, penelitian ini merumuskan tiga permasalahan utama: (1) optimalisasi pengolahan daun kelor menjadi serbuk herbal berkualitas dengan teknologi sederhana, (2) pendampingan legalitas usaha bagi UMKM desa, dan (3) implementasi PAR sebagai pendekatan pemberdayaan masyarakat. Penelitian yang dirancang di Desa Sumberbaru ini bertujuan tidak hanya menghasilkan produk kelor yang berkualitas, tetapi juga mengembangkan model pemberdayaan masyarakat yang integratif menggabungkan inovasi produk, legalitas, dan pendampingan berkelanjutan. Model ini diharapkan menjadi rujukan bagi pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal di wilayah lain.

Metode Pelaksanaan

Untuk mendorong pengembangan produk kelor, diperlukan strategi pemberdayaan masyarakat yang komprehensif dan berkelanjutan. Pemberdayaan ini tidak hanya sekadar mentransfer keterampilan atau teknologi, tetapi juga membangun kapasitas masyarakat untuk mengenali persoalan, merancang solusi, serta melaksanakan program secara mandiri.

Salah satu metode yang terbukti efektif dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah *Participatory Action Research (PAR)*. Metode ini menekankan partisipasi aktif warga pada seluruh tahapan, mulai dari identifikasi masalah, penyusunan rencana, pelaksanaan, hingga evaluasi. Pendekatan ini berbeda dengan model konvensional yang bersifat top-down, sebab menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama pembangunan, bukan sekadar penerima program.

Kelebihan PAR terletak pada kemampuannya menghasilkan solusi yang sesuai dengan kebutuhan lokal. Melalui proses partisipatif, masyarakat dapat mengenali persoalan yang paling mendesak sekaligus merumuskan alternatif solusi yang realistis dan berkelanjutan. Hal ini sejalan dengan pandangan Sousa et al. (2022) yang menegaskan bahwa pendekatan riset-aksi semacam

ini merupakan strategi yang efektif untuk pemberdayaan masyarakat. Dalam konteks pengembangan kelor, PAR dapat diterapkan melalui tahapan pemetaan potensi, perancangan program pelatihan, pendampingan produksi, hingga evaluasi. Setiap tahapan melibatkan masyarakat secara aktif, sehingga mereka tidak hanya menguasai keterampilan teknis, tetapi juga kemampuan analitis dan manajerial.

Hasil dan Pembahasan

Di Desa Sumberbaru, pohon kelor tumbuh subur di pekarangan masyarakat dan menjadi bagian dari lingkungan sekitar sejak lama. Melimpahnya tanaman ini sejatinya dapat menjadi modal penting bagi peningkatan ekonomi lokal, namun kenyataannya pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga, seperti dijadikan sayur atau pakan kambing. Pola pemanfaatan yang sederhana ini menunjukkan masih rendahnya pengetahuan warga mengenai nilai ekonomi kelor serta terbatasnya akses terhadap teknologi pengolahan maupun informasi pasar yang dapat mengubah kelor menjadi produk bernilai tinggi.

Secara kandungan, daun kelor sebenarnya sangat kaya gizi mulai dari kalsium, zat besi, protein, hingga vitamin A, B, dan C sehingga digolongkan sebagai superfood dengan potensi besar untuk dikembangkan. Kadar kalsiumnya empat kali lebih tinggi dibanding susu, vitamin C tujuh kali lipat lebih banyak dari jeruk, zat besi tiga kali lebih tinggi dari bayam, dan vitamin A empat kali lebih banyak dari wortel. Fakta ini menunjukkan bahwa kelor merupakan bahan pangan fungsional yang berperan penting dalam memenuhi gizi masyarakat.

Kesuma et al. (2025) juga menegaskan bahwa daun kelor memiliki kandungan gizi tinggi yang belum tergarap secara optimal, mencakup kalsium, zat besi, protein, serta vitamin A, B, dan C, sehingga disebut sebagai superfood yang berpotensi menjadi produk fungsional. Pernyataan tersebut menguatkan bahwa klaim mengenai kelor sebagai superfood tidak hanya sebatas teori, tetapi telah terbukti secara ilmiah dan memiliki peluang aplikasi luas.

Dengan pengolahan yang tepat, kelor dapat ditransformasikan menjadi beragam produk bernilai tambah, mulai dari serbuk kelor, teh herbal, kapsul suplemen, hingga makanan fortifikasi. Setiap produk memiliki pangsa pasar tersendiri dengan potensi keuntungan yang signifikan. Tren pangan sehat di pasar global juga memperkuat peluang ini. Konsumen kini lebih cermat dalam memilih makanan yang bukan hanya mengenyangkan, melainkan juga memberikan manfaat kesehatan tambahan. Kondisi tersebut membuka ruang pasar yang luas bagi produk turunan kelor, terutama bila dikemas dengan strategi pemasaran yang tepat.

Keunggulan lain yang dimiliki Desa Sumberbaru adalah ketersediaan bahan baku yang berkelanjutan. Kelor dapat dipanen sepanjang tahun dan memiliki produktivitas tinggi. Satu pohon kelor dewasa bahkan bisa menghasilkan beberapa kilogram daun setiap bulan, sehingga kontinuitas pasokan bahan baku dapat terjaga dengan baik.

Melihat potensi besar tanaman kelor di Desa Sumberbaru, diperlukan langkah terencana untuk mengubah sumber daya melimpah ini menjadi produk yang bernilai ekonomi. Eksperimen pengolahan menjadi tahap awal yang penting untuk menguji kelayakan teknis sekaligus potensi pasar dari pengembangan produk berbasis kelor. Perancangan eksperimen dilakukan dengan mempertimbangkan keterbatasan modal, teknologi, serta

keterampilan masyarakat, sehingga metode yang digunakan tetap mudah diterapkan dan dapat ditiru secara luas.

Tahapan pengolahan dilaksanakan secara sistematis: daun kelor dikumpulkan melalui sistem kemitraan dengan warga, kemudian dicuci menggunakan teknik bertahap untuk menghilangkan kotoran, dijemur di bawah sinar matahari, lalu digiling dengan blender berkecepatan sedang selama tiga menit untuk memperoleh tekstur halus tanpa merusak nutrisi. Hasilnya berupa produk dengan karakteristik berbeda.



Gambar 1. *Proses Packing Teh dan Serbuk Daun Kelor*

Produk kasar dipasarkan sebagai teh kelor, produk halus dijadikan serbuk kelor, dan juga coklat kelor (Gambar 1 dan Gambar 2). Tata cara pengolahan teh dan serbuk kelor tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. *Cara Pengolahan Teh dan serbuk Kelor*

Bagian	Cara Pembuatan
Layer 1	1. Pisahkan antara batang dan juga daun 2. Cuci bersih daun kelor yang sudah dipilah 3. Keringkan daun kelor dibawah terik matahari hingga kering 4. Setelah kering, gilinglah daun kelor menggunakan blender dengan kecepatan sedang hingga menjadi s 5. Saringlah serbuk daun kelor antara yang kasar dan halus kemudian pisahkan 6. Setelah dipisahkan, masukkan serbuk kasar kedalam kantong Teh sebanyak 2 g, Serbuk Halus di masukkan ke dalam pouch sebanyak 20 g 7. Packing kantong Teh kedalam kotak
Layer 2	8. Masukkan Teh/ Serbuk Daun Kelor kedalam gelas 9. Campurkan Madu/Jahe untuk menambah khasiat dan rasa 10. Tuang air panas ke dalam gelas kemudian bisa langsung dikonsumsi



Gambar 2. *Coklat daun kelor*

Selain teh dan serbuk kelor, daun kelor juga dapat diolah menjadi coklat kelor. Adapun Tata cara pengolahan coklat kelor tertera pada Tabel 2.

Tabel 2. *Cara Pengolahan Coklat Kelor*

Bagian	Cara Pembuatan
Layer 1	1. Pisahkan antara batang dan juga daun 2. Cuci bersih daun kelor yang sudah dipilah 3. Keringkan daun kelor dibawah terik matahari hingga kering 4. Setelah kering, gilinglah daun kelor menggunakan blender dengan kecepatan sedang hingga menjadi serbuk 5. Saringlah serbuk daun kelor antara yang kasar dan halus kemudian pisahkan.
Layer 2	6. Siapkan serbuk halus daun kelor sebanyak 3-4 g, coklat 150 g, margarin 15 g 7. campurkan dan masak dengan menggunakan api sedang 8. Setelah itu tuangkan kedalam cetakan silikon 9. Masukkan kedalam freezer selama 2-3 jam 10. Coklat daun kelor bisa langsung dikonsumsi

Diversifikasi produk dilakukan untuk menjangkau konsumen dengan preferensi yang beragam: teh kelor untuk peminat minuman herbal praktis, serbuk kelor untuk konsumen yang menginginkan fleksibilitas dalam konsumsi, serta cokelat kelor untuk segmen pasar yang menyukai produk fungsional dengan cita rasa yang familiar. Pendekatan sederhana ini meniru model pelatihan produk kelor yang berhasil di beberapa daerah, seperti di Mojokerto melalui kegiatan PKK yang menghasilkan olahan puding dan mi kelor. Hasilnya dinilai sangat menarik dan mampu meningkatkan daya saing produk lokal (Putri et al., 2023). Fakta tersebut menunjukkan bahwa inovasi kelor di tingkat rumah tangga tidak hanya mungkin secara teknis, tetapi juga berkontribusi signifikan terhadap perekonomian masyarakat.

Selain pengolahan, inovasi juga diwujudkan dalam desain kemasan. Kemasan berfungsi ganda, melindungi produk sekaligus menjadi sarana komunikasi dengan konsumen. Desain yang menarik dapat meningkatkan nilai jual serta memperkuat identitas merek di pasar. Keberhasilan dalam mengembangkan produk berbahan dasar kelor tidak hanya ditentukan oleh mutu produk dan tahapan produksinya, melainkan juga oleh sejauh mana masyarakat mampu menerima dan mengadopsi inovasi tersebut. Oleh karena itu, sosialisasi menjadi bagian penting dalam proses alih teknologi serta pengetahuan, sebab melalui kegiatan ini masyarakat dapat menyaksikan langsung manfaat, proses produksi, sekaligus peluang ekonomi dari produk kelor.

Pada 25 Agustus 2025, telah dilaksanakan kegiatan sosialisasi sekaligus demonstrasi pembuatan produk kelor dengan melibatkan sekitar 40 ibu-ibu PKK Desa Sumberbaru sebagai sasaran utama. Pemilihan kelompok ini didasarkan pada peran strategis mereka dalam rumah tangga serta potensi besar yang dimiliki untuk berkembang sebagai wirausaha lokal. Kegiatan dirancang secara interaktif dengan pendekatan praktik langsung, sehingga peserta tidak hanya mendengarkan penjelasan, tetapi juga berkesempatan mencoba proses produksinya sendiri.

Respons peserta menunjukkan antusiasme tinggi, terlihat dari partisipasi aktif mereka, seperti mencatat setiap tahapan, mengajukan pertanyaan seputar bahan, teknik pengolahan, hingga strategi pengemasan yang higienis dan menarik. Tingginya tingkat keterlibatan ini menandakan bahwa materi sosialisasi sesuai dengan kebutuhan masyarakat serta metode

yang digunakan efektif untuk membangun keterikatan. Berbagai pertanyaan praktis juga diajukan, antara lain mengenai cara menentukan tingkat kekeringan daun yang tepat, penyimpanan bahan baku, perhitungan biaya produksi, strategi penetapan harga jual, hingga upaya menjaga mutu produk agar lebih tahan lama. Pertanyaan-pertanyaan tersebut menunjukkan bahwa peserta tidak berhenti pada pemahaman konseptual, melainkan mulai mempertimbangkan penerapan nyata dari ilmu yang telah diperoleh.



Gambar 3. Kegiatan sosialisasi dan demonstrasi pengolahan daun kelor

Pendekatan berbasis demonstrasi ini terbukti lebih efektif dibandingkan dengan pembelajaran teoritis semata karena memungkinkan peserta merasakan langsung pengalaman belajar. Melalui praktik, mereka dapat memahami detail teknis seperti tekstur daun terbaik, tingkat kekentalan adonan cokelat kelor, hingga ciri-ciri visual produk yang berkualitas. Hal ini sejalan dengan temuan pada pelatihan puding kelor di Malang, yang memperlihatkan efektivitas metode praktik dalam menumbuhkan kepercayaan diri masyarakat untuk mencoba inovasi baru (Kusmayadi et al., 2024).

Lebih jauh, sosialisasi tidak hanya menekankan keterampilan teknis, tetapi juga membentuk pola pikir kewirausahaan. Banyak peserta yang awalnya menganggap kelor sekadar tanaman biasa mulai melihat peluang usaha yang menjanjikan. Perubahan pola pikir ini menjadi modal penting untuk mendorong lahirnya usaha berbasis kelor.

Peserta tidak hanya memperoleh keterampilan produksi, tetapi juga mendapatkan pelatihan mengenai manajemen keuangan sederhana yang disusun sesuai dengan tingkat pemahaman mereka. Materi ini meliputi estimasi modal awal, perhitungan biaya produksi per unit yang mencakup bahan baku, tenaga kerja, serta biaya tambahan, hingga strategi penentuan harga jual yang kompetitif dan menguntungkan. Seluruh materi disampaikan dalam bentuk praktis dengan menggunakan contoh nyata dari usaha olahan kelor. Melalui latihan langsung, peserta diajak menghitung biaya produksi untuk berbagai produk, seperti teh, serbuk, hingga cokelat kelor. Kegiatan ini bertujuan untuk menanamkan pemahaman tentang struktur biaya dan margin keuntungan yang realistis. Pendekatan semacam ini mendukung prinsip pemberdayaan UMKM berbasis komunitas yang menekankan pentingnya penguasaan aspek manajerial sebagai kunci keberlanjutan usaha. Tanpa pengelolaan keuangan yang baik, UMKM berisiko sulit berkembang, bahkan mengalami kerugian.

Selain aspek keuangan, pelatihan juga mencakup manajemen operasional dasar, seperti perencanaan produksi, pengelolaan persediaan bahan baku, quality control, hingga pencatatan transaksi menggunakan

sistem sederhana. Peserta diberikan template siap pakai untuk memudahkan pencatatan keuntungan dan evaluasi usaha.

Sebagai strategi pemasaran, dibuat akun media sosial untuk mempromosikan produk kelor secara digital. Platform yang dipilih, yaitu Instagram, dinilai sesuai dengan target pasar serta mudah dioperasikan. Peserta dilatih membuat konten perdana berupa foto produk, caption informatif, serta penggunaan hashtag. Materi digital marketing juga menekankan strategi storytelling, yakni cara menyampaikan nilai lokal, proses alami, serta manfaat kesehatan kelor melalui konten di media sosial. Metode ini efektif untuk membangun ikatan emosional dengan konsumen dan memperkuat loyalitas merek. Mengingat penetrasi internet di Indonesia telah melampaui 70% dari populasi, pemanfaatan media sosial menjadi langkah strategis, termasuk bagi masyarakat di pedesaan.

Dalam kegiatan ini, tim memberikan pendampingan pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai langkah awal formalitas hukum. Prosesnya mencakup penyiapan dokumen, pengisian data pada sistem OSS (Online Single Submission), hingga tindak lanjut persetujuan dari instansi terkait. Pendampingan ini tidak hanya sebatas aspek teknis, tetapi juga memberikan pemahaman mengenai manfaat kepemilikan NIB, mulai dari akses terhadap program pemerintah hingga peningkatan kredibilitas di mata mitra dan konsumen. Kepemilikan NIB juga menjadi landasan penting untuk mengurus izin edar BPOM dan sertifikat halal, dua syarat utama agar produk pangan dapat dipasarkan lebih luas, termasuk di ritel modern dan pasar ekspor. Izin BPOM memberikan jaminan keamanan, sementara sertifikat halal sangat relevan dengan kondisi masyarakat Indonesia yang mayoritas Muslim. Proses legalisasi ini menjadi sarana pembelajaran bagi masyarakat tentang regulasi usaha pangan. Peserta diperkenalkan dengan standar keamanan pangan, praktik produksi yang baik (GMP), prinsip dasar HACCP, serta persyaratan lain yang wajib dipenuhi oleh pelaku usaha.

Sejumlah penelitian, seperti yang dilakukan oleh Purborini (2023) menunjukkan bahwa kepemilikan legalitas usaha, baik PIRT maupun NIB, berkontribusi nyata terhadap jaminan mutu produk dan perluasan akses pasar. Hal ini membuktikan bahwa legalitas bukan sekadar formalitas, melainkan instrumen penting untuk mendukung kinerja dan keberlanjutan UMKM pangan.

Berdasarkan hasil kegiatan ini, pemanfaatan kelor di Desa Sumberbaru yang sebelumnya hanya sebatas kebutuhan rumah tangga berhasil berkembang melalui inovasi pengolahan menjadi teh, serbuk, serta cokelat kelor. Proses produksi yang disusun secara sederhana namun terarah membuktikan bahwa masyarakat mampu menghasilkan produk herbal dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi tanpa mengabaikan standar mutu dan kebersihan. Variasi produk ini juga memperluas potensi pasar dengan menjangkau konsumen dari berbagai kalangan.

Sosialisasi dan pelatihan yang melibatkan ibu-ibu PKK menjadi sarana yang efektif untuk mendorong keterlibatan warga secara aktif. Kegiatan ini turut mengubah pandangan mereka dari sekadar pengguna menjadi pelaku usaha lokal yang berpotensi. Semangat peserta tercermin tidak hanya pada praktik pengolahan, tetapi juga pada materi manajemen keuangan, pemasaran digital, dan pengembangan jejaring bisnis. Hal ini menunjukkan bahwa alih pengetahuan dan teknologi telah sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Pendampingan legalitas melalui pembuatan Nomor Induk Berusaha

(NIB) menjadi langkah penting untuk memperkokoh posisi usaha kelor di tingkat desa. Keberadaan legalitas tersebut bukan hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga menjadi pintu masuk untuk memperoleh sertifikasi halal maupun izin edar BPOM, yang merupakan syarat utama bagi keberlanjutan dan perluasan pasar UMKM.

Dengan demikian, program pengembangan kelor di Desa Sumberbaru mencerminkan model pemberdayaan berbasis potensi lokal yang menyeluruh: mencakup produksi, manajemen, pemasaran digital, hingga legalitas. Pola ini dapat dijadikan acuan untuk mengoptimalkan potensi serupa di wilayah lain, sehingga peran UMKM berbasis sumber daya lokal dalam menopang ketahanan ekonomi pedesaan semakin kuat dan berkelanjutan.

Simpulan dan Tindak Lanjut

Program pengabdian di Desa Sumberbaru membuktikan bahwa pemanfaatan kelor dapat ditingkatkan melalui inovasi produk sekaligus penguatan legalitas usaha. Melalui pendekatan partisipatif, masyarakat terdorong untuk terlibat aktif dan mengalami perubahan pola pikir dari konsumen menjadi pelaku usaha lokal. Hal ini menegaskan bahwa potensi desa dapat diarahkan untuk memperkuat kemandirian ekonomi serta daya saing UMKM.

Ucapan Terima Kasih

Kami menyampaikan terima kasih dan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada FKIP UBI atas terselenggaranya *Journal Competition* yang telah menjadi wadah inspiratif bagi mahasiswa, dosen, dan para penulis untuk mengembangkan budaya literasi, pengabdian kepada masyarakat, serta publikasi ilmiah. Kegiatan ini tidak hanya menjadi ajang kompetisi, tetapi juga memberikan motivasi untuk terus menghasilkan karya ilmiah yang berkualitas, inovatif, dan memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan ilmu pengetahuan serta pendidikan. Terima kasih kepada seluruh panitia, dewan juri, peserta, dan seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam menyukseskan kegiatan ini. Semoga *Journal Competition* FKIP dapat terus berkembang dan menjadi agenda yang memberikan dampak positif bagi peningkatan budaya akademik serta publikasi ilmiah. Salam ilmiah, terus berkarya, terus menginspirasi!

Daftar Pustaka

- El Bilali, H., Dan Guimbo, I., Nanema, R. K., Falalou, H., Kiebre, Z., Rokka, V. M., Tietiambou, S. R. F., Nanema, J., Dambo, L., Grazioli, F., Naino Jika, A. K., Gonnella, M., & Acasto, F. (2024). Research on Moringa (*Moringa oleifera* Lam.) in Africa. *Plants*, 13(12), 1–44. <https://doi.org/10.3390/plants13121613>
- Kesuma, D., Muhammadiyah, U., Utara, S., & Korespondensi, P. (2025). Nasution 1) , Firza Khairunnisa 2). *Lisa Febriyanti Siregar*, 7(1). <https://doi.org/10.30596/ihsan.v>
- Kusmayadi, C., Roedy, O., & Witjoro, A. (2024). Inovasi Olahan Daun Kelor: Puding Bernutrisi untuk Ide Kreatif Masyarakat Sumber Waras. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 3(4), 392–400. <https://doi.org/10.59025/pcj2nk44>
- Medina, M. R. (2025). System process documentation of processing of moringa leaves into moringa powder. *BIO Web of Conferences*, 159. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202515905003>

- MODAL, M. I. B. K. P., & INDONESIA, R. (2016). *Pedoman Dan Tata Kelola Pemberian Insentif Impor Dan/Atau Penyerahan Kendaraan Bermotor Listrik Berbasis Baterai Roda Empat Dalam Rangka Percepatan Investasi*. 1–23.
- Purborini, V. S. (2023). Sosialisasi dan Pendampingan Pengurusan PIRT sebagai Upaya Pengembangan Kualitas Usaha di Usaha Kue Kering Lala , Kelurahan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 1(3), 182–186.
- Putri, U. K., Nurhamidah, A., & Kunhardianto, H. (2023). Pengolahan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Lokal yang Berdaya Saing. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 8(2).
<https://doi.org/10.21067/jpm.v8i2.7562>
- Rahman, A. G., Putriana, W., & Wapa, A. (2025). SOCIALIZATION OF THE THREE BIG SINS IN EDUCATION AT PGRI ROGOJAMPI VOCATIONAL SCHOOL, BANYUWANGI REGENCY: SOSIALISASI TIGA DOSA BESAR PENDIDIKAN DI SMK PGRI ROGOJAMPI KABUPATEN BANYUWANGI. *Jurnal Mitra Dedikasi Masyarakat*, 2(2), 46-59.
- Sousa, C., Neves, J. C., & Damásio, M. J. (2022). Empowerment and Well-Being Through Participatory Action Research and Accessible Gaming: A Case Study With Adults With Intellectual Disability. *Frontiers in Education*, 7(April), 1–14. <https://doi.org/10.3389/educ.2022.879626>
- Wapa, A., Wahyudi, A., Seran, M. V., Putri, N. K., Alvy, S., Tobe, M., ... & Khusna, F. A. (2026). Participatory Mentoring for Food Umkm: Integration of Digital Marketing and Simple Bookkeeping to Improve Local Food Security. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Banyuwangi (Jurnal Abdiwangi)*, 3(2), 75-82.
- Wapa, A., & Wijaksono, A. (2023). Program Pawon Urip Sebagai Upaya Memenuhi Kebutuhan Pokok Pasca Pandemi Desa Dawuhan Wetan. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Banyuwangi (Jurnal Abdiwangi)*, 1(1), 1-8.