



## **KOLOR IJO (Cookies Daun Kelor Inuk Joss) sebagai Pemanfaatan Daun Kelor yang Kaya Akan Kandungan Gizi**

**Herlinda Wulandari, Ana Novitaroh, Naili Z, Adelifa S, Lya M**

Universitas Muhammadiyah Semarang

[wulan.herlinda@gmail.com](mailto:wulan.herlinda@gmail.com)

### **Abstrak**

**Latar belakang:** Menciptakan gagasan ini adalah karena konsumsi masyarakat akan jajanan yang kurang sehat dan mengandung nutrisi yang kurang, sedangkan daun kelor merupakan tanaman yang kurang di manfaatkan padahal daun kelor mempunyai kandungan gizi yang sangat tinggi sehingga kita memodifikasi cookies dengan penambahan bahan baku daun kelor. Daun kelor memiliki kandungan zat gizi yang lengkap dan kadar tinggi, sehingga daun kelor memiliki khasiat dan manfaat yang sangat besar untuk pengobatan berbagai macam penyakit. **Metode:** Metode pada pembuatan cookies daun kelor ini yaitu dengan tahapan persiapan, pencucian, penghalusan, pencetakan, penimbangan, pencampuran, pemanggangan, pengemasan. **Hasil:** Hasil yang dapat kami hasilkan yaitu produk cookies daun kelor yang dapat menjadi snack cookies sehat masa kini. **Kesimpulan:** Tingginya kandungan nutrisi dalam daun kelor ini telah dibuktikan dalam beberapa penelitian ilmiah yang dilakukan oleh beberapa periset secara terpisah. Sederhananya, daun kelor memiliki nutrisi lengkap yang dibutuhkan tubuh untuk menjaga kesehatan.

**Kata kunci:** daun kelor, gizi, kesehatan

### **PENDAHULUAN**

Anak muda zaman sekarang tidak lepas dari yang namanya jajanan. Jajanan sudah menjadi makanan ringan sehari-hari dan telah menjadi budaya masyarakat. Jajanan sekarang, kebanyakan masih belum memenuhi kriteria gizi yang baik.

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang mudah tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia. Tanaman kelor merupakan tanaman perdu dengan ketinggian 7-11 meter dan tumbuh subur mulai dari dataran rendah sampai ketinggian 700 m di atas permukaan laut. Kelor dapat tumbuh pada daerah tropis dan subtropis pada semua jenis tanah dan tahan terhadap musim kering dengan toleransi terhadap kekeringan sampai 6 bulan (Mendieta-Araica et al., 2013).

Di Indonesia tanaman kelor dikenal dengan nama yang berbeda di setiap daerah, diantaranya kelor (Jawa, Sunda, Bali, Lampung), marongkih (Madura), moltong (Flores), kelo (Bugis), ongge (Bima), murong atau barunggai (Sumatera) dan hafo (Timor). Kelor atau yang dikenal dengan nama Drumstick yang merupakan tanaman asli kaki gunung Himalaya bagian barat laut India, Afrika, Arab, Asia Tenggara, Amerika Selatan (Duke, 2001; Vanajakshi et al., 2015; Shah et al., 2015).

Kelor ini merupakan jenis tumbuhan yang bisa tumbuh di banyak tempat, sehingga bisa dengan mudah ditemukan dimana saja. Daunnya berbentuk bulat kecil oval, dengan bunga berwarna kuning. Batangnya berukuran sedang dan biasanya memanjang lurus. Sejak jaman dahulu daun kelor telah diketahui memiliki berbagai khasiat khususnya untuk kesehatan. Para orang tua jaman dulu telah memanfaatkan daun kelor ini untuk penyembuhan beberapa jenis penyakit. Penyakit yang paling sering umum diobati dengan penggunaan daun kelor ini adalah penyakit demam. Selain itu, daun kelor juga biasa digunakan untuk bahan sayuran. Dari beberapa literature yang ada, diketahui daun kelor memiliki khasiat sebagai antimikroba, antibakteri, antioksidan, mempercepat penyembuhan berbagai penyakit radang, mengobati penyakit flu dan pilek, cacingan, bronchitis, kanker, dan tiroid. Beberapa literature bahkan menyebutkan bahwa daun kelor ini memiliki khasiat juga untuk mengendalikan virus herpes simplek dan HIV/AIDS.



Daun kelor memiliki kandungan zat nutrisi yang lengkap dan kadar tinggi, sehingga daun kelor memiliki khasiat dan manfaat yang sangat besar untuk pengobatan berbagai macam penyakit. Tingginya kandungan nutrisi dalam daun kelor ini telah dibuktikan dalam beberapa penelitian ilmiah yang dilakukan oleh beberapa periset secara terpisah. Sederhananya, daun kelor memiliki nutrisi lengkap yang dibutuhkan tubuh untuk menjaga kesehatan.

Dilansir dari *tipssehat99.tk*, daun kelor itu ternyata mengandung 3 kali potasium dari pada pisang, 4 kali vitamin A dari wortel, 25 kali zat besi dari pada bayam, 7 kali vitamin C jeruk, 4 kali kalsium susu, dan 3 kali protein yoghurt. Daun kelor sudah dianggap juga sebagai tanaman ajaib yang bisa dipakai sebagai obat herbal semua penyakit. Kandungan vitamin C daun kelor semakin banyak dari sayur ataupun buah lainnya. Di luar itu, kandungan vitamin A serta potasium dalam daun kelor sangatlah tinggi. Tak heran bila daun kelor dianggap juga sebagai tanaman ajaib yang sangatlah bagus untuk badan.

Selain nutrisi umum tersebut diatas, ternyata daun kelor juga memiliki kandungan jenis-jenis asam amino essensial yang dibutuhkan bagi tubuh, asam amino ini sangat berperan dalam proses penyembuhan berbagai macam penyakit. Fakta ini diungkapkan dari hasil penelitian dari National Institute of Nutrition, India.

Kandungan daun kelor yang diteliti (Food Weight) = 100 gr Kandungan kelor yang dapat dikonsumsi (Bdd / Food Edible) = 65%

- Jumlah Kandungan Lemak Daun Kelor = 1,7 gr
- Jumlah Kandungan Karbohidrat Daun Kelor = 14,3 gr
- Jumlah Kandungan Protein Daun Kelor = 6,7 gr
- Jumlah Kandungan Fosfor Daun Kelor = 70 mg
- Jumlah Kandungan Zat Besi Daun Kelor = 7 mg
- Jumlah Kandungan Kalsium Daun Kelor = 440 mg
- Jumlah Kandungan Energi Daun Kelor = 82 kkal
- Jumlah Kandungan Vitamin B1 Daun Kelor = 0,21 mg
- Jumlah Kandungan Vitamin C Daun Kelor = 220 mg

Namun kini daun kelor seperti terlupakan seiring banyaknya ragam makanan. Padahal, daun kelor mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan.

## **METODE**

### **Standarisasi SOP (*Standard Operational Procedures*)**

Menentukan aturan baku pembuatan Kolor Ijo, baik dari segi cara pembuatan, komposisi, dan sanitasi.

### **Pembuatan Produk**

- a. Bahan: Kolor Ijo terbuat dari tepung terigu, daun kelor, mentega, gula halus, tepung maizena, vanilli bubuk, telur, baking powder. Di cookies tersebut juga terdapat kacang mete panggang.
- b. Alat: oven, wadah, loyang alumunium, sendok makan, mixer, timbangan, dan spatula.
- c. Cara Pembuatan:
  - i. Persiapkan alat dan bahan
  - ii. Blender daun kelor hingga halus, lalu di saring
  - iii. Ambil sebuah wadah, masukkan mentega dan gula halus, kocok hingga berubah warna dan ringan.
  - iv. Kemudian masukkan telur, kocok lagi hingga mengembang.

- v. Tambahkan tepung maizena, tepung terigu, dan baking powder yang sudah di ayak, lalu masukkan garam, aduk kembali sampai semua adonan tercampur rata.
- vi. Tambahkan daun kelor yang sudah di saring
- vii. Kemudian untuk memperkuat aroma tambahkan vanilli bubuk, aduk kembali hingga tercampur sempurna.
- viii. Setelah semua tercampur tambahkan kacang mete yang sudah di iris tipis, aduk perlahan agar kacang mete tercampur rata.
- ix. Ambil sedikit adonan menggunakan sendok
- x. Kemudian panggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit atau sampai matang
- xi. Angkat dan biarkan dingin

### **Riset dan Orientasi Pasar**

Mengenalkan Kolor Ijo di pasaran melalui *sample* gratis dan membagikan brosur. Melakukan uji pasar terhadap produk Kolor ijo berdasarkan kesukaan konsumen.

### **Produksi**

Produksi dilakukan setiap hari Senin- Kamis oleh pelaksana kegiatan, dibantu oleh karyawan produksi, di bawah tanggung jawab manajer produksi.

### **Pemasaran dan Penjualan**

Pemasaran dan penjualan dilakukan sesuai dengan strategi pemasaran dan rencana penjualan, dan diatur oleh manajer pemasaran atau *marketing*.

### **Evaluasi Hasil Kegiatan**

Untuk keberlanjutan usaha, dilakukan evaluasi dan pengaturan sistem yang lebih baik.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Ketercapaian target luaran meliputi kesesuaian mutu, jenis dan jumlah target luaran. Berbagai faktor-faktor di lapangan yang berbeda dengan target awal menyebabkan beberapa poin target luaran yang kurang bisa tercapai. Adapun target luaran yang telah dicapai adalah:

### **Persiapan bahan dan alat**

Bahan baku pembuatan KOLOR IJO adalah daun kelor yang banyak terdapat pada perkampungan. Karena biasanya daun kelor tumbuh dengan hutan atau pepohonan yang rindang. Bahan lainnya pun sangat mudah didapatkan dipasaran. Alat yang dibutuhkan untuk membuat KOLOR IJO sangat mudah ditemukan dipasar maupun toko-toko.

Alat yang disiapkan seperti: oven, wadah, loyang alumunium, sendok makan, mixer, timbangan, dan spatula. Adapun bahan yang dipersiapkan seperti tepung terigu, daun kelor, mentega, gula halus, tepung maizena, vanilli bubuk, telur, baking powder. Di cookies tersebut juga terdapat chocochips.

### **Produksi KOLOR IJO**

Sebelum memproduksi KOLOR IJO untuk penjualan kami melakukan percobaan produksi tester/sampel terlebih dahulu. Percobaan tester bertujuan untuk memperoleh racikan yang pas pada produk KOLOR IJO. Kami melakukan percobaan produk beberapa kali untuk menyempurnakan resep, rasa, aroma dan tampilan. Kemudian kami melakukan pengenalan produk dengan memberikan secara gratis kepada teman-teman kelas dan keluarga untuk merasakan cookies yang kami buat kemudian kami evaluasi. Pembuatan KOLOR IJO untuk penjualan kami memproduksi seminggu sekali diwaktu luang kuliah.



### **Branding Produk KOLOR IJO**

Branding produk dilakukan dengan langkah pertama yaitu menentukan target pasar. Target pasar KOLOR IJO adalah semua kalangan. Baik kalangan anak-anak hingga orang tua. Penentuan ini bertujuan untuk strategi pemasaran dan desain produk. Desain produk mengusung tema simple dan elegant untuk meningkatkan nilai jual produk. Berikut desain produk kami.

### **Manajemen Usaha**

#### **a. Pembiayaan**

- Kemasan Rp. 5000

Jumlah penjualan x harga jual

$$= 40 \times 5000 = 200.000$$

1 keping cookies dengan harga Rp. 300

- HPP = harga 1 keping cookies x

1pack Rp. 5.000

$$= 300 \times 7 \text{ keping}$$

$$= 2.100$$

- HPP = harga awal x jumlah penjualan

$$= 2.100 \times 40 = 84.000$$

- Laba = harga jual – HPP

$$= 200.000 - 84.000$$

$$= 116.000$$

- Kemasan Rp. 10.000

Jumlah penjualan x harga jual

$$= 42 \times 10.000 = 420.000$$

1 keping cookies dengan harga Rp. 300

- HPP = harga 1 keping cookies x

1pack Rp. 10.000

$$= 300 \times 12 \text{ keping}$$

$$= 3.600$$

- HPP = harga awal x jumlah penjualan

$$= 3.600 \times 42 = 151.200$$

- Laba = harga jual – HPP

$$= 420.000 - 151.200$$

$$= 352.900$$

### **Marketing**

Cara marketing yang kami gunakan yaitu dengan menggunakan media online maupun offline. Media online yang kami gunakan seperti Instagram, Facebook, WhatsApp. Lalu untuk media offline yang kami gunakan media cetak seperti pembagian brosur/leaflet, surat kabar dan X-banner.

## KESIMPULAN

Tingginya kandungan nutrisi dalam daun kelor ini telah dibuktikan dalam beberapa penelitian ilmiah yang dilakukan oleh beberapa periset secara terpisah. Sederhananya, daun kelor memiliki nutrisi lengkap yang dibutuhkan tubuh untuk menjaga kesehatan. Produk yang dihasilkan adalah KOLOR IJO. KOLOR IJO yang dibuat menyajikan variasi dari sebuah cookies yang sehat, kaya gizi dan murah dengan harga mulai dari Rp. 5000 saja. KOLOR IJO ini diharapkan nantinya dapat dijalankan oleh mahasiswa dan memiliki keuntungan bisnis yang menjanjikan. KOLOR IJO mampu menjadi inovasi baru pangan lokal yang dikemas menarik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Duke, J.A., (2001). *Moringa oleifera* Lam. (Moringaceae). In: Duke, J.A. (Ed.), *Handbook of Nuts*. CRC Press, Boca Raton, FL, USA, pp. 214–217
- Mendieta-Araica B, Spöndly E, Reyes-Sánchez N, Salmerón-Miranda F, Halling M (2013). Biomass production and chemical composition of *Moringa oleifera* under different planting densities and levels of nitrogen fertilization. *Agroforest. Syst.* 87:81-92.
- Shah. M. A., Bosco, S. J. D., & Mir, S. A. (2015). Effect of *Moringa oleifera* leaf extract on the physicochemical packaged raw beef. *Food Packaging and Shelf Life*, 3, 31–38.
- Vanajakshi, V., Vijayendra, S.V.N. Varadaraj, M.C., Venkateswaran, G., Renu Agrawal. (2015). Optimization of a probiotic beverage based on *Moringa* leaves and beetroot. *LWT - Food Science and Technology*, 63: 1268-1273.