

Pelatihan Kewirausahaan Produk dari Daun Kelor untuk Meningkatkan Kemampuan Berwirausaha

Fifi Luthfiyah¹, Reni Sofiyatin², Lalu Khairul Abdi²

¹Poltekkes Kemenkes Malang, ²Poltekkes Kemenkes Mataram

Email : fifuluthfiyah@poltekkes-malang.ac.id

Abstrak

Stunting dapat berdampak kepada kemampuan menyerap informasi dan kemampuan kognitif anak. Kelurahan Abian Tubuh Baru merupakan wilayah sentra Produsen tahu dan tempe di Kota Mataram, NTB. Di lokasi ini produsen belum pernah mendapat informasi tentang makanan yang bergizi yang memiliki harga jual yang baik, dan dapat menjadi income tambahan produsen dari daun kelor. Penting mengenalkan, mempraktekkan dan menciptakan sentra industri rumahan yang berbasis Daun Kelor secara terencana dan terus menerus dibina terutama pada sasaran pengrajin tahu tempe lingkungan Kelurahan Abian Tubuh Baru melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat Jurusan Gizi Poltekkes Mataram. Luaran kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan kewirausahaan, dan wirausaha baru. Terdapat 10 orang produsen yang mengikuti sampai selesai pengembangan kewirausahaan ini dan melakukan produksi secara mandiri, serta berusaha menjualnya ke beberapa kedai/warung. Kegiatan pengembangan usaha melalui pelatihan kewirausahaan dapat meningkatkan ketrampilan kewirausahaan. Dalam pelatihan ini telah dilakukan metode demonstrasi, praktek langsung dan simulasi ketrampilan, sehingga menghasilkan produk makanan berbasis daun kelor dengan campuran bahan sisa produksi tahu tempe.

Kata kunci: Daun Kelor. kewirausahaan, pelatihan.

Abstract

Children's cognitive abilities and ability to absorb information can be heavily severed by stunting. Abian Tubuh Baru is a center for tofu and tempeh producers in Mataram City, NTB. There, information and knowledge of proper nutritional content in a product in a league of competitive commercial pricing can be expended in Moringa leaves product, thus providing an additional source of income. Attention must be paid to introduce, practice, and create a Moringa leave-based product home industry center in a planned and continuously fostered manner, especially towards the tofu and tempeh producers in the Abian Tubuh Baru Village through the community service activities by the Department of Nutrition, Health Polytechnic of Mataram. Through the business training provided, new moringa leave business practitioners emerged. There were 10 producers who had been able to follow the training in completion, independently generate their products, and distributed the product to several shops. Business development training can improve entrepreneurial skills. In this training, demonstrations, hands-on practices, and skill simulations were delivered to producers so that they may manufacture Moringa leaf-based food products with mixtures of leftover ingredients from their tofu and tempeh production.

Keywords: *Moringa Leaf, businesses, training.*

Pendahuluan

Propinsi NTB termasuk 3 propinsi dengan angka prevalensi stunting tertinggi yaitu 45,3%. Begitu pula bumil KEK. Prevalensi Stunting Provinsi Nusa Tenggara Barat sebesar 12,4 %, dan terjadi peningkatan pada tahun 2013 sebesar 24,1 %. Salah satu upaya yang dilakukan untuk menurunkan angka prevalensi Gizi Kurang dan *Stunting* (sangat pendek) pada kelompok rawan gizi yaitu dengan menekankan pada konsumsi jajanan yang bergizi, dengan mempergunakan bahan yang berbasis pangan lokal. Jenis jajanan tersebut merupakan upaya yang strategis dengan memanfaatkan bahan yang tersedia dan mudah didapat di setiap daerah (Riskesdas, 2013) (Kurus, n.d.)

Di Kelurahan Abian Tubuh Baru, kecamatan Sandubaya, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat, umumnya terdapat pengrajin tahu tempe serta tersebar kios atau warung-warung kecil yang menyediakan jajanan untuk kebutuhan konsumsi masyarakat, terutama anak. Khusus pengrajin tahu tempe yang belum pernah mendapatkan informasi terkait produk inovasi hasil penelitian dosen dan mahasiswa jurusan gizi yang dapat dimanfaatkan untuk pengembangan usaha para pengrajin.

Ampas tahu merupakan salah satu hasil pembuatan tahu yang masih memiliki nilai gizi terutama protein. Ampas tahu dapat digunakan untuk membuat krupuk dan sangat familiar dikonsumsi penduduk setempat. Tetapi hasil analisis zat gizi dalam krupuk ampas tahu dinilai masih perlu diupayakan enrichment, agar lebih baik dan kaya gizi. Disamping rasanya yang enak dan daya jual yang baik.

Pelatihan usaha / kewirausahaan merupakan suatu pelatihan yang dimana dapat melatih pengrajin secara bertahap agar memiliki kompetensi kewirausahaan dan bisnis melatih wirausahawan dan bisnis, melatih wirausahawan agar mampu bertindak mendirikan usaha yang layak dengan memanfaatkan peluang yang ada pada saat tertentu dan di daerah tertentu serta mengembangkan sumber daya manusia yang mampu menciptakan kesempatan kerja bagi dirinya sendiri maupun orang lain sesuai tuntutan pembangunan dengan tujuan untuk menimbulkan motivasi peserta agar dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas. (Armalinda, 2020)(Nurchayha IF, 2012)

Seorang wirausaha berperan baik secara internal maupun eksternal. Secara internal seorang wirausaha berperan dalam mengurangi tingkat kebergantungan terhadap orang lain, meningkatkan kepercayaan diri, serta meningkatkan daya beli pelakunya. Secara eksternal, seorang wirausaha berperan dalam menyediakan lapangan kerja bagi para pencari kerja. Dengan terserapnya tenaga kerja oleh kesempatan kerja yang disediakan oleh seorang wirausaha, tingkat pengangguran secara nasional menjadi berkurang. (Karlina et al., 2019)(Perindustrian, 2007)

Tujuan pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan skema Pengembangan Kewirausahaan diharapkan dapat melatih produsen tahu tempe untuk membuat produk inovasi hasil penelitian dosen-dosen Jurusan Gizi Mataram, dan dapat menambah income selain dari tahu tempe yang diproduksi.

Pengrajin tahu tempe yang rata-rata para bapak, ibu atau wanita usia produktif banyak yang tidak memiliki kesibukan setelah produksi tahu tempe konvensional yang mereka produksi selesai dikerjakan. Maka dipandang perlu memberikan informasi yang bermanfaat, sehingga pengetahuan dan

kreativitasnya lebih banyak. Khususnya informasi terkait produk berbahan dasar daun kelor yang dibuat menjadi jajanan unik dan tinggi nilai gizinya seperti sempol kelor, stik kelor, puding kelor, dan bakso tempe kelor yang bahan bakunya murah, mudah serta memanfaatkan bahan sisa produksi tahu tempe dari para produsen.

Berdasarkan hal tersebut maka tim pelaksana Pengabmas Poltekkes Mataram Jurusan Gizi memandang perlu mengenalkan, mempraktekkan dan menciptakan sentra industri rumahan (UKM=Usaha Kecil Menengah) yang berbasis Daun Kelor secara terencana dan terus menerus dibina terutama pada sasaran pengrajin tahu tempe serta di lingkungan Kelurahan Abian Tubuh Baru serta alumni dan mahasiswa aktif yang memiliki minat menjadi enterpreneur di bidang gizi.

Wirausaha juga tidak terlepas dari usaha kecil. Wirausaha seringkali dikaitkan dengan situasi kegiatan bisnis seseorang yang dimulai dalam skala usaha kecil dan umumnya dikelola sendiri. Usaha Kecil Menengah selalu digambarkan sebagai sektor yang mempunyai peranan penting dalam pembangunan perekonomian di Indonesia. Pemberdayaan usaha kecil merupakan kunci bagi kelangsungan hidup sebagian besar masyarakat Indonesia. Usaha kecil dapat digunakan sebagai penggerak utama dalam mempercepat pemulihan perekonomian Indonesia dan berfungsi sebagai kunci pemacu ekspor serta peningkatan kesejahteraan masyarakat Indonesia. (Armalinda, 2020)

Metode

1. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan kegiatan pelatihan kewirausahaan ini diawali dengan menyusun jadwal, menyusun panduan, menyiapkan undangan peserta, menyiapkan kesediaan narasumber dengan membuat surat kesediaan dan mengirimkan surat kesediaan menjadi narasumber, menyiapkan administrasi pembelajaran dengan menyiapkan tempat pelatihan, sarana dan prasarana pelatihan dan melibatkan mahasiswa. Kegiatan persiapan dilakukan selama 5 hari.

2. Tahap pelaksanaan

Pada proses pelaksanaan ada 2 inti kegiatan yaitu penyampaian kontrak belajar tentang pelaksanaan pembelajaran secara keseluruhan, berupa proses pelatihan, proses pelatihan dengan beberapa metode ceramah, simulasi, demonstrasi dan observasi lapangan.

Mekanisme kegiatan dijabarkan dalam rundown kegiatan. Secara teknis pelaksanaan kegiatan dimulai dengan mengumpulkan sasaran untuk dikenalkan oleh tim pelaksana pengabmas. Selanjutnya dilakukan penyebaran kuesioner pre test dan dilanjutkan dengan memaparkan sosialisasi program.

Proses pelatihan dilakukan per kelompok dan dikoordinasikan dengan kader dan kepala dusun setempat waktu pelaksanaannya serta peserta yang akan hadir.

3. Tahap evaluasi

Setiap selesai pelaksanaan inisiasi berupa pelatihan dan proses produksi produk-produk yang dikenalkan, peserta mengerjakan post tes. Hasil dari produksi tersebut dapat langsung dijual dan dikenalkan ke

Fifi Luthfiyah: Pelatihan Kewirausahaan Produk dari Daun Kelor untuk Meningkatkan Kemampuan Berwirausaha

masyarakat sekitar. Proses bisnis dilakukan setelah mendapat umpan balik dari masyarakat. Tahap evaluasi juga menilai progress keberhasilan penjualan produk oleh tenant. Keberhasilan diukur dengan terdapatnya tenant yang secara mandiri memproduksi produk yang diajarkan, meningkat ketrampilan produksinya dan mulai dapat menjual produk ke masyarakat.

Hasil

Gambaran kondisi produsen tahu tempe di wilayah kelurahan Abidan Tubuh Baru, secara umum memiliki akses yang mudah dalam proses persiapan. Terdapat 40 orang pengrajin saat awal sosialisasi di Kelurahan Abian Tubuh. Proses pengenalan program pengabdian masyarakat program pengembangan kewirausahaan dilakukan dengan melakukan proses perijinan dari pihak kelurahan Abian Tubuh Baru. Pada saat awal pertemuan dengan perangkat desa, tim pelaksana Pengabdian Masyarakat bertemu dengan Sekretaris Lurah dan Staf Ekonomi dan Kesejahteraan Desa. Proses perijinan ini memakan waktu 3 hari, Selain hal perijinan, telah dibuat konsep dan strategi untuk mengenalkan program kepada para produsen tahu tempe di Wilayah Kelurahan Abian Tubuh Baru.

Pelaksanaan Kegiatan. Kegiatan pelatihan kewirausahaan dengan sasaran produsen tahu tempe di Kelurahan Abian Tubuh Baru, meliputi dusun Karang plambek Selatan, dusun Karang Pande, dusun Karang Bata Selatan, dan Dusun Karang Plambek Utara, Masing-masing kelompok terdiri dari 10 orang produsen atau keluarga produsen yang mau dan bersedia mengikuti program sampai selesai.



Gambar 1. Dokumentasi Peserta Pelatihan

Setelah dilakukan kontrak pembelajaran dalam pelatihan kewirausahaan ini, kemudian peserta dilatih keterampilan membuat dan mempraktekkan jajanan dari daun kelor yang dimodifikasi dengan bahan sisa produksi tahu tempe.

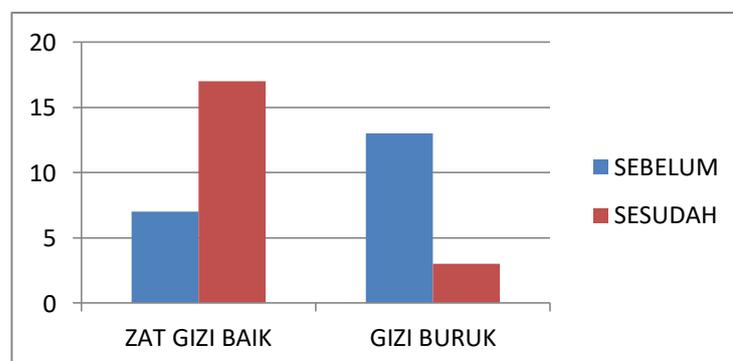


Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Produk Makanan Selingan Berbahan Daun Kelor

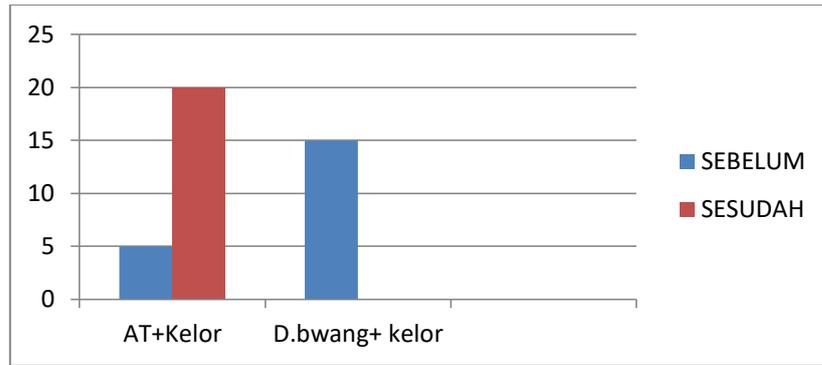


Gambar 3. Produk Makanan Selingan Dari Daun

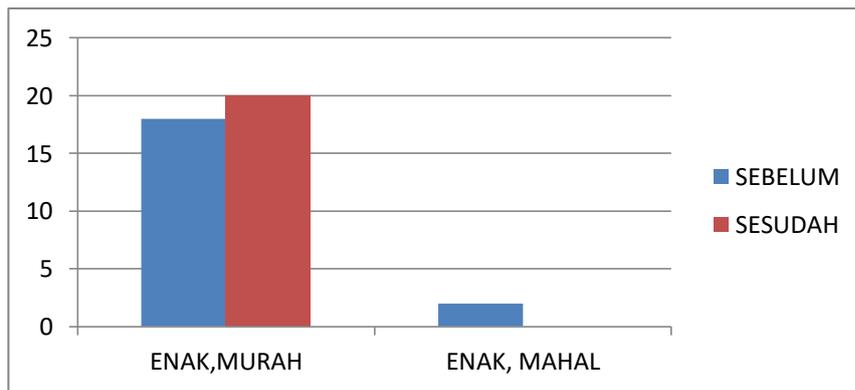
Untuk evaluasi kegiatan pelatihan, telah dilakukan pre test dan post test terhadap materi yang disampaikan. Hasil pre test dan post tersebut disajikan sebagai berikut :



Gambar 4. Hasil post tes tentang manfaat daun kelor untuk Kesehatan

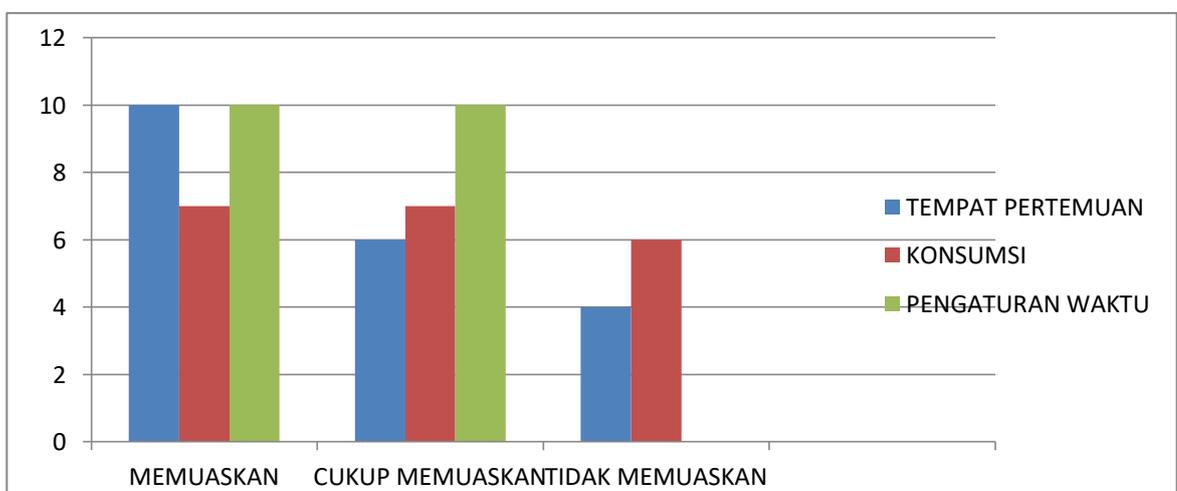


Gambar 5 . Bahan Utama Pembuatan Produk Sempol Daun Kelor



Gambar 6. Pendapat Tentang Produk

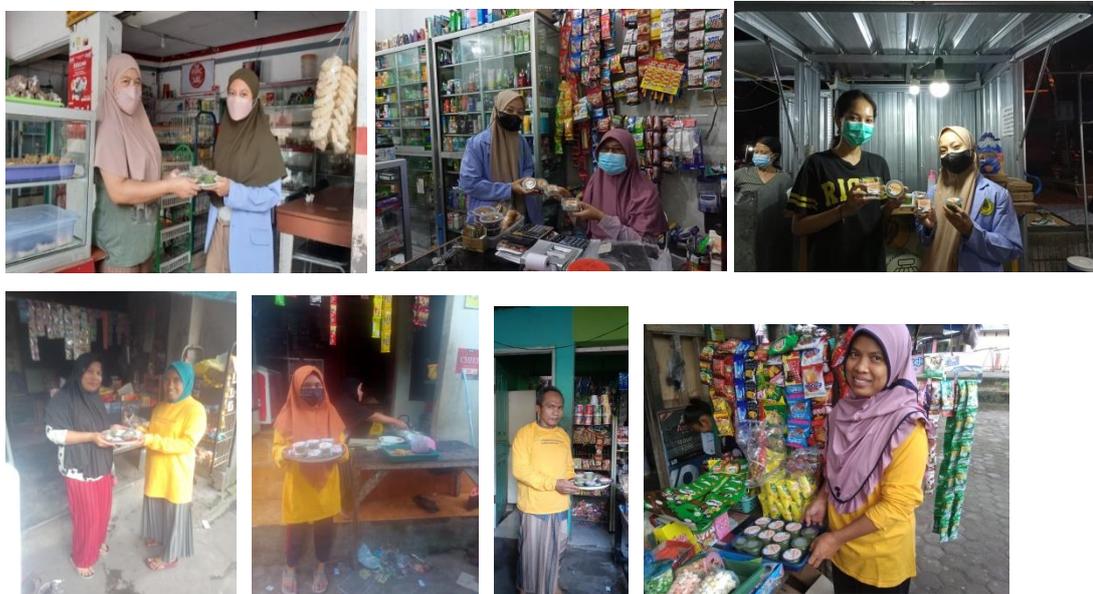
Selain pendapat tentang produk, proses pelatihan yang dilakukan pun dievaluasi. Hasil evaluasi proses pelatihan disajikan pada grafik berikut :



Gambar 7 : Hasil Evaluasi Peserta Terhadap Proses Pelatihan

Selain mengikuti pelatihan, sasaran juga mencoba membuat sendiri secara mandiri dan mendistribusikan ke warung atau menjualnya sendiri. Hal tersebut juga menjadi tujuan yang harus dicapai pada program pengabdian masyarakat berbasis kewirausahaan ini.

Terdapat 5 pelaku usaha baru yang mampu menjual produk hasil pelatihan di warung dan menerima pesanan secara pribadi di rumah sasaran. Adapun dokumentasi kegiatan tersebut adalah sebagai berikut :



Gambar 8. Aktivitas Distribusi Produk Hasil Pelatihan di Warung

Dari hasil pelaksanaan program terdapat 5 pelaku wirausaha baru (Tenant) yang mau secara mandiri memproduksi produk yang dilatih.

Salah satu produk makanan selingan dari kelor yang telah dibuat yaitu Sempol Ampas Tahu. Ampas tahu digunakan karena tersedia bahan baku tersebut, proses produksi yang mudah, murah dan singkat. Para pengrajin tahu tempe sangat antusias dalam mengikuti kegiatan bahkan muncul ide-ide baru saat pelatihan berlangsung.

Namun demikian, meskipun secara umum acara pelatihan dapat berjalan dengan lancar akan tetapi ada beberapa hal yang menghambat pelaksanaan tersebut. Diantaranya adalah peserta yang datang hanya sebanyak 25 orang, kurang lebih 62,5% dari target yang diharapkan sebanyak 50 orang. Terdiri dari 10 orang mahasiswa dan 15 orang produsen.

Selanjutnya hari kedua tentang pengemasan dan labelling produk. Hambatan yang dialami kurang direspon oleh sasaran karena mereka mengalami kendala untuk mendesain dan mencetak, sehingga menggantungkan labelling kepada tim pengabmas. Hambatan selama pelaksanaan telah dicarikan solusi dan mendapat respon positif baik dari peserta dan mitra kelurahan yang terlibat.

Pembahasan

Pelatihan merupakan suatu proses pembelajaran secara sistematis yang mencakup penguasaan pengetahuan, meningkatkan keterampilan, serta perubahan sikap dan perilaku guna meningkatkan kinerja individu, menurut *Gary Dessler* yang diterjemahkan oleh Benyamin bahwa pelatihan merupakan suatu proses mengajarkan individu dengan keterampilan dasar yang mereka butuhkan untuk menjalankan pekerjaan mereka dengan maksimal (Elfrianto, 2016).

Pelatihan yang dilakukan menargetkan sasaran mampu membuat sendiri produk yang diajarkan, mampu membuat pengemasan yang baik, serta mampu mengenalkan produknya ke masyarakat. Pelatihan yang telah dilakukan diharapkan dapat memberikan edukasi, selain itu menambah ketrampilan sasaran sehingga usaha yang dijalani selama ini dapat berkembang. Adapun pembuatan produk makanan jajanan yang dibuat dari bahan daun kelor sudah sangat banyak di pasaran, tetapi yang memuat tentang kandungan gizi serta berdampak pada pertumbuhan anak, masih sangat sedikit. Oleh sebab itu, pelatihan pembuatan produk ini menggugah semangat para ibu dan lingkungan desa agar anak-anak dapat lebih diperhatikan konsumsi makanan jajannya.

Pelatihan mengandung tiga aspek penting yang perlu diterapkan dalam pelaksanaannya yaitu penguasaan pengetahuan, meningkatnya keterampilan, serta terjadinya perubahan sikap dan perilaku. Pelatihan memainkan peranan yang signifikan dalam mengembangkan sumber daya manusia yang terlatih dan efisien untuk mencapai suatu tujuan (Nurchaya IF, 2012). Berdasarkan hasil dapat diketahui sasaran telah menguasai pengetahuan dan ketrampilan, tetapi untuk perubahan sikap dan perilaku masih harus dilakukan pendampingan dan pengawasan serta pemantauan terus menerus, sehingga terbentuk sikap yang baik terutama dalam pemilihan bahan makanan yang bergizi untuk anak.

Seorang akademisi dituntut menjadi motivator kepada masyarakat di sekitar lingkup perguruan tinggi agar termotivasi dalam hal berwirausaha. Hal ini telah dilakukan pada program pengabdian masyarakat skema Pengembangan Kewirausahaan. Kewirausahaan adalah kata kunci kemajuan suatu bangsa, karena dapat memberikan ruang yang luas bagi inovasi sehingga tercipta nilai tambah ekonomi yang cukup besar untuk kesejahteraan. (Siti Fatimah Hanum, Shinta Tiara, 2018)

Dari hasil pelaksanaan program terdapat 5 pelaku wirausaha baru (Tenant) yang mau secara mandiri memproduksi produk yang dilatih. Dalam memastikan keberlanjutan dari kegiatan ini perlu dipastikan bahwa wirausaha yang telah terbentuk senantiasa mendapatkan pendampingan dari pihak pelaksana program sehingga terus menerus dapat dipantau perkembangan usaha yang telah dilakukan setelah pelatihan. Disamping hal tersebut terdapat respon yang baik terhadap bahan baku produk yaitu daun kelor. Menurut peserta pelatihan, bahan baku daun kelor sangat mudah dan murah didapat. Tetapi, banyak yang belum paham cara mengolahnya menjadi makanan jajanan. Daun kelor memiliki nilai gizi yang sangat baik, dan memberikan tambahan zat bioaktif untuk mencegah berbagai macam penyakit infeksi. Terdapat manfaat lain dari daun kelor yaitu menjadi sumber utama serat makanan yang memiliki

fungsi mengatasi sulit buang air besar, dan mengurangi pertumbuhan bakteri pathogen dalam saluran pencernaan.(Saini et al., 2016)(L & Ezeugwu, 2013).

Kegiatan program pengembangan kewirausahaan selanjutnya dapat melibatkan kader posyandu. Berdasarkan penelitian Demsa Simbolon,dkk, (2019) Kader posyandu selain mampu mendeteksi secara dini balita stunting, juga merupakan petugas kesehatan yang lebih dekat berhubungan dengan masyarakat. Sehingga untuk mengedukasi tentang pentingnya makanan selingan bergizi tentu lebih mudah.(Demsa Simbolon & Ludji, 2019)

Simpulan

Kegiatan Pelatihan wirausaha bersama produsen tahu tempe di kelurahan Abidan Tubuh Baru menghasilkan 5 wirausaha baru yang berkomitmen memproduksi dan memasarkan produk makanan dari kelor. Sasaran meningkat kemampuan ketrampilannya dalam hal memproduksi jajanan berbasis daun kelor, Dalam pelatihan kewirausahaan ini telah dilakukan dengan metode demonstrasi dan simulasi keterampilan dan sudah menghasilkan karya berupa Produk makanan selingan bergizi dengan bahan dasar daun kelor yang dimodifikasi dengan bahan sisa produksi tahu tempe seperti ampas tahu dan susu kedelai. Telah terbentuk UKM yang memproduksi produk-produk jajanan tersebut dan berkomitmen untuk senantiasa memproduksi setiap hari agar masyarakat sekitar mendapatkan akses makanan bergizi.

Ucapan Terima kasih

Tim pengabdian masyarakat, rekan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik Poltekkes Mataram, Keluarga Besar Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mataram, Kepala Bakesbangpol Propinsi Nusa Tenggara Barat, Kepala Dinas Kesehatan Propinsi NTB, Kepala Dinas Kesehatan Kota Mataram, Bapak Lurah Abian Tubuh Baru dan Sekretaris Lurah serta , Ibu bapak Kader Posyandu dan Para Pelaku Wirausaha Tahu Tempe di Lingkungan Abian Tubuh Barum. Direktur Poltekkes Kemenkes Mataram dan Jajarannya dan Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Daftar Pustaka

Armalinda. (2020). Penyuluhan dalam menumbuhkan jiwa wirausaha dan memulai usaha produktif pada masyarakat desa bandung agung kecamatan pasar gunung kab. Lahat. *Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 27–30.

Demsa Simbolon, B. S., & Ludji, I. D. R. (2019). Peningkatan Kemampuan Kader Kesehatan

- dalam Deteksi Stunting pada Anak Usia 6-24 Bulan melalui Pelatihan Penggunaan Meteran Deteksi Risiko Stunting Pendahuluan Masalah Stunting menggambarkan keadaan status gizi kurang yang bersifat kronik yang terjadi sel. *Media Karya Kesehatan*, 4(2), 194–205.
- Elfrianto. (2016). Manajemen Pelatihan Sumber Daya Manusia dalam Meningkatkan Mutu Lulus. *Jurnal Edu Tech*, 2(2), 46–58.
- Karlina, N., Halim, H. A., Azizi, M. F., Athusholihah, A., Tarliyah, A., Padjadjaran, U., & Sumedang, K. (2019). Pemberdayaan kewirausahaan masyarakat desa cisempur dan pendampingan kewirausahaan berbasis ecommerce. *Kumawula, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 262–269.
- Kurus, N. A. K. (n.d.). *Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak balita akibat dari kekurangan gizi kronis konsumsi makanan bergizi da- dan akibat penyakit infeksi kro- Nugget Tempe*.
- L, M. E. U. U. a, & Ezeugwu, J. O. (2013). Effectiveness of dry Moringa oleifera leaf powder in treatment of anaemia. *International Journal of Medicine and Medical Sciences*, 5(May), 226–228. <https://doi.org/10.5897/IJMMS2013.0884>
- Nurchaya IF, S. (2012). *Pemberdayaan ibu rumah tangga desa donohudan melalui produksi aneka panganan hasil industri tahu sumber rejeki*. 10.
- Perindustrian, D. J. I. K. M. D. (2007). Pelatihan kewirausahaan Creation of Enterprises Formation of Entrepreneur (CEFE). In *Buku Modul Pelatihan*.
- Risikesdas. (2013). Riset Kesehatan Dasar Kementerian RI. *Proceedings, Annual Meeting - Air Pollution Control Association*, 6. <https://doi.org/10.5897/IJMMS2013.0884> Desember 2013
- Saini, R. K., Sivanesan, I., & Keum, Y. S. (2016). Phytochemicals of Moringa oleifera: a review of their nutritional, therapeutic and industrial significance. *3 Biotech*, 6(2), 1–14. <https://doi.org/10.1007/s13205-016-0526-3>
- Siti Fatimah Hanum, Shinta Tiara, S. (2018). Tenant PPK UMN Washliyah Dalam Mengembangkan Kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 184–188.