



Journal of Human And Education
Volume 4, No. 4, Tahun 2024, pp 965-971
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

Pelatihan Kepada Ibu-Ibu PKK Kecamatan Jakabaring dalam Pembuatan Permen Jelly dari Ekstrak Sayur Daun Kelor dan Bayam untuk Meningkatkan Ketertarikan Anak Mengonsumsi Sayur

Alfiandra¹, Alga Oktario², Annisa Nur Fadhilah³, Ayu Wulandari⁴, Fitri Okta Purnasari⁵, Intan Furwanti⁶, Intan Mei Reza⁷, Mutiara Puspitasary⁸, Nissa Rahmawati⁹, Puteri Intan Damai Yustita¹⁰, Syifa Claresta Fidella¹¹, Winda Angelia¹²

Universitas Sriwijaya

Email : alfiandra@fkip.unsri.ac.id¹, ppg.algaoktario00028@program.belajar.id²,
ppg.annisafadhilah11@program.belajar.id³, ppg.ayuwulandari00828@program.belajar.id⁴,
ppg.fitripurnasari00028@program.belajar.id⁵, ppg.intanfurwanti93528@program.belajar.id⁶,
ppg.intanreza01528@program.belajar.id⁷, ppg.mutiaraPuspitasary00428@program.belajar.id⁸, ppg.nissarahmawati10@program.belajar.id⁹,
ppg.puteriyustita00128@program.belajar.id¹⁰,
ppg.syifafidella02828@program.belajar.id¹¹, ppg.windaangelia00928@program.belajar.id¹²

Abstrak

Inovasi yang kami uji coba disini yaitu pemanfaatan bubuk daun kelor dalam bentuk permen jelly. Dengan memformulasikan bubuk daun kelor ke dalam formula permen jelly akan menambah nilai gizi dalam permen jelly. Selain itu, permen jelly kelor ini nantinya dapat meningkatkan pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai suatu pangan fungsional yang mampu diterima oleh berbagai kalangan masyarakat terutama anak-anak. Melalui metode atau teknik pengolahan ekstrak daun kelor dan bayam yang nantinya akan dijadikan permen jelly. Adapun tahapan penerapannya terdiri dari 3 (tiga) tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir yang dilakukan dengan 2 (dua) kali pertemuan. Dengan menggunakan bahan 2,5 ml vanili, 5 ml bubuk daun kelor, 6 sendok makan gelatin, dan 6 sendok madu dihasilkan permen jelly yang sesuai dengan standar kategori penilaian dalam bentuk tekstur permen yang kenyal dan tidak terlalu manis. Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan yaitu Pelatihan kepada Ibu-Ibu PKK Kec. Jakabaring telah berhasil dengan 2 kali pertemuan dan hasil permen jelly daun kelor dapat diterima anak dan menjadi solusi atas permasalahan anak-anak Ibu PKK dalam mengonsumsi sayur.

Kata Kunci : *Permen Jelly, Bubuk Daun Kelor, Proyek Kepemimpinan*

Abstract

The innovation that we are testing here is the utilization of moringa leaf powder in the form of jelly candy. By formulating moringa leaf powder into a jelly candy formula, it will add nutritional value to the jelly candy. In addition, this moringa jelly candy can later increase the utilization of moringa leaves (*Moringa oleifera*) as a functional food that can be accepted by various groups of people, especially children. Through methods or techniques of processing moringa and spinach leaf extracts which will later be made into jelly candy. The stages of application consist of 3 (three) stages, namely the preparation stage, the implementation stage, and the final stage which is carried out with 2 (two) meetings. By using 2.5 ml of vanilla, 5 ml of moringa leaf powder, 6 tablespoons of gelatin, and 6 spoons of honey, jelly candy was produced in accordance with the standard assessment category in the form of chewy and not too sweet candy texture. Based on the results of the activities that have been carried out, namely training for PKK mothers in Jakabaring Kec. has been successful with 2 meetings and the results of moringa leaf jelly candy can be accepted by children and become a solution to the problem of PKK mothers' children in consuming vegetables.

Copyright author

Keywords: *Jelly Candy, Moringa Leaf Powder, Leadership Project*

PENDAHULUAN

Sayuran adalah salah satu jenis makanan yang berdampak baik untuk kesehatan anak pada usia pra sekolah. Salah satu masalah yang sering dihadapi oleh para orang tua yakni kesulitan anak untuk mengkonsumsi sayuran. Perkembangan anak dibutuhkan gizi yang seimbang, sehingga anggota tubuh bisa berkembang secara normal, perkembangan otot serta tulang bisa kokoh, dan sehat. Sebagian sumber gizi yang sangat bermanfaat tersebut terkandung di dalam sayuran.

Kusharto (Israeli et al., 2020) menjelaskan bahwa sayuran merupakan santapan berserat yang mengandung sumber vitamin dan mineral. Mengkonsumsi santapan berserat sangat baik sebab bisa menolong memperlancar proses pencernaan di dalam tubuh, mempengaruhi kenaikan berat badan, serta melunakkan feses.

Salah satu penyebab rendahnya konsumsi sayur pada anak karena kurangnya pengetahuan dan sikap mengabaikan pentingnya makan sayur. Tidak efektifnya pendidikan gizi pada anak semenjak usia dini berdampak pada pengetahuan yang kurang tentang pola konsumsi makanan yang sehat dan seimbang saat dewasa, sehingga menyebabkan perilaku yang salah (Israeli et al., 2020). Masalah tersebut dapat berakibat buruk bagi tumbuh kembang anak. Anak dapat mempunyai peluang besar untuk menderita kurang gizi karena makanan yang dikonsumsi dalam jumlah sedikit sehingga tidak memenuhi kebutuhan nutrisinya (Arifin, 2015).

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dan memiliki sumber daya alam yang melimpah. Berbagai macam tanaman dapat tumbuh di Indonesia. Tanaman ini tidak hanya bermanfaat sebagai bahan makanan ataupun hiasan. Tetapi banyak juga tanaman yang dapat bermanfaat sebagai obat untuk penyembuhan. Salah satunya adalah tanaman kelor. Tanaman kelor selama ini hanya digunakan masyarakat hanya sebagai bahan masakan dan untuk memandikan jenazah padahal tanaman kelor ini mengandung berbagai manfaat. Daun kelor dapat dikonsumsi oleh manusia, tetapi belum banyak warga Indonesia yang konsumsi disebabkan daun kelor mempunyai bau yang khas serta tidak disukai. Di pedesaan, penggunaan daun kelor terbatas pada olahan sayur bening dan lalapan (Simbolon, 2008). Bagi Zakaria, (et angkatan laut(AL, 2013)), daun kelor jarang diolah menjadi pangan fungsional. Oleh karena itu, inovasi dalam mengolah daun kelor menjadi produk yang dapat diterima oleh masyarakat sangat diperlukan agar kandungan nutrisi daun kelor dapat dimanfaatkan oleh tubuh.

Permen kelor jelly adalah salah satu jenis jajanan yang disukai hampir seluruh kalangan umur, terutama anak-anak. Permen jelly disukai sebab rasanya yang manis dan juga teksturnya yang unik. Tidak hanya itu, permen jelly bisa diolah dengan bermacam berbagai varian baik dari bahan baku, rasa, warna, serta pula bentuk yang menarik. Tipe jajanan confectionery ataupun gula-gula semacam permen bisa mengambil alih tenaga yang lenyap dengan cepat (Tamer, Incedayi, Copur, & Karnea, 2013), namun permen jelly konvensional memiliki gula yang tinggi tetapi rendah nilai zat gizi seperti vitamin dan mineral.

Permen jelly yang terbuat dari buah maupun sayuran mempunyai nilai nutrisi yang lebih dibandingkan dengan yang ada di pasar yang hanya berasal dari akumulasi perisa. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Hidayat dan Ikarisziana (2004), menunjukkan jika permen jelly buah atau sayuran memiliki nilai nutrisi yang lebih baik. Produk permen jelly dengan rasa buah telah banyak beredar di masyarakat, namun permen jelly dari bahan dasar sayuran hijau masih sedikit ditemukan seperti halnya yang terbuat dari daun kelor (*Moringa oleifera*). Diharapkan Ibu-Ibu PKK dapat memahami dan mengadopsi praktik-praktik berkelanjutan, seperti pembuatan permen jelly dari ekstrak daun kelor dan bayam untuk meningkatkan minat anak dalam mengkonsumsi sayur. Selain memberdayakan perempuan, kegiatan ini juga dapat menciptakan produk-produk yang bermanfaat untuk anak-anak mereka dirumah.

Dengan melakukan pelatihan pembuatan permen dari ekstrak daun kelor dan bayam diharapkan anak-anak dapat mengkonsumsi sayur dalam bentuk yang lain. Oleh karena itu, perlu adanya Upaya konkret untuk memberdayakan Ibu-Ibu PKK dalam pembuatan permen jelly dari ekstrak daun kelor dan bayam. Sehingga mereka dapat menjadi agen perubahan yang dapat mengatasi anak yang kurang tertarik untuk mengkonsumsi sayur.

METODE

Pelatihan pembuatan permen jelly kepada ibu-ibu PKK dilakukan di Jln Anggrek II, Perum Top Amin Mulya Blok D5 No 9, Rt 22, Rw 008, kec.Jakabaring, Kel 15 ulu, 30257 Palembang kegiatan pengabdian

Copyright author

masyarakat ini menggunakan metode atau teknik pengolahan ekstrak daun kelor dan bayam yang nantinya akan dijadikan permen jelly. Adapun tahapan penerapannya terdiri dari 3 (tiga) tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir. Pelatihan ecobrick yang dilakukan di Jln Anggrek II, Perum Top Amin Mulya Blok D5 No 9, Rt 22, Rw 008, kec.Jakabaring, Kel 15 ulu, 30257 Palembang merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang fokus pada pembuatan permen jelly dari ekstrak daun kelor dan bayam. Berikut penjelasan mengenai tahapan tersebut:

1.1 Tahap Persiapan

Kegiatan pertama yaitu diawali dengan mengidentifikasi kebutuhan pelatihan pengolahan ekstrak daun kelor di Jln Anggrek II, Perum Top Amin Mulya Blok D5 No 9, Rt 22, Rw 008, kec.Jakabaring, Kel 15 ulu, 30257 Palembang dan memilih Ibu-Ibu PKK yang dapat mengikuti kegiatan pelatihan ini. Selanjutnya hal yang perlu kami persiapkan yaitu bahan dan alat yang diperlukan untuk membuat permen jelly, seperti ekstrak daun kelor, madu dan gelatin. Kami juga bekerjasama dengan ketua ibu-ibu PKK mengenai kapan pelaksanaan terkait pembuatan permen jelly dan hal lainnya. Setelah itu kami mempersiapkan materi yang akan kami sampaikan dari teori, kelemahan, kelebihan alat, bahan dan bagaimana cara membuat permen jelly dari ekstrak daun kelor.

1.2 Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan disini kami menerapkan hal yang telah kami lakukan pada tahap persiapan tersebut diawal pelaksanaan kami memberikan penjelasan mengenai pembuatan permen jelly tersebut kemudian kami juga menginformasikan bahwa pentingnya mengkonsumsi sayur untuk anak-anak, dan manfaat daun kelor bagi anak. Kemudian penanggung jawab acara menjelaskan apa saja langkah langkah pembuatan permen jelly tersebut. mulai dari membuat ekstrak daun kelor dan, pembuatan permen jelly dan pencetakan permen jelly. Setelah penjelasan tersebut mulailah Ibu-Ibu PKK melaksanakan kegiatan pembuatan permen jelly yang telah di persiapkan sebelumnya. Kemudian juga kami memberikan kesempatan bagi Ibu-Ibu PKK untuk bertanya apabila mereka mengalami kesulitan atau kebingungan pada saat pembuatan permen jelly dari ekstrak daun kelor tersebut.

2.3 Tahap Akhir,

Kegiatan terakhir yaitu pelaksanaan evaluasi hasil dari permen jelly yang telah dibuat dan juga meminta umpan balik dari Ibu-Ibu PKK setelah melaksanakan kegiatan pembuatan permen jelly dari ekstrak daun kelor tersebut. Kemudian juga kami melaksanakan finishing dengan merapikan dan membentuk permen jelly sesuai dengan tujuan awal, dan juga kami menyiapkan permen jelly dari ekstrak daun kelor yang akan kami pamerkan pada saat pelaksanaan gelar karya PPG prajabatan.

2.4 Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi ini digunakan untuk mengetahui pemahaman dan respon sasaran setelah mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan, terkait Pembuatan Permen Jelly dari Ekstrak Sayur Daun Kelor dan Bayam melalui metode tanya jawab dan diskusi secara langsung antara pemateri dan partisipan, mengenai materi yang telah disampaikan, selain itu dilakukan pemberian tes tertulis untuk mengetahui Tingkat pemahaman dari sasaran projek.

Adapun Indikator keberhasilan kegiatan Indikator Keberhasilan (Measureble). Ada 3 poin untuk mengukur keberhasilan pembuatan permen jelly dari ekstrak daun kelor dan bayam:

1. Kualitas Permen
 - Komposisi permen sesuai dengan takaran yang dianjurkan
 - Tekstur permen kenyal
2. Kreativitas dan Keunikan
 - Kombinasi warna: Perpaduan warna yang menarik
 - Bentuk Permen: Beragam dan unik
 - Packaging: Bungkus permen yang beragam dan menarik perhatian
3. Kepuasan dan apresiasi (Survey Angket)
 - Kepuasan pribadi: Pencipta merasa puas dengan hasil dan rasa dari permen yang telah dihasilkan
 - Apresiasi dari orang lain (anak): Permen jelly yang telah dibuat dapat disukai anak-anak dari ibu-ibu PKK

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh dari kegiatan Pelatihan Pembuatan Permen Jelly dari ekstrak daun kelor kepada ibu-ibu PKK kec.Jakabaring dengan kegiatan pelatihan pembuatan permen jelly menggunakan bahan tumbuhan yang berkhasiat dan mudah di dapat, dengan cara yang mudah serumta peralatan yang sederhana adalah:

- a. Ibu-Ibu PKK di Kec. Jakabaring telah mendapat memahami manfaat permen jelly dari ekstrak daun

kelor untuk kesehatan, keterampilan cara pembuatan dan pencetakan permen jelly dari ekstrak daun kelor menggunakan tumbuhan yang memberikan dampak yang baik untuk tubuh, mudah didapat, dan dengan cara yang mudah serta peralatan yang sederhana

b. Setelah selesai mengikuti pelatihan dan praktek langsung pembuatan permen jelly dari ekstrak daun kelor, Ibu-Ibu PKK ini juga telah dibekali sedikit bahan baku dan beberapa peralatan untuk bekal latihan kembali pembuatan permen jelly dari ekstrak daun kelor di tempat tinggalnya masing-masing dan diberi kesempatan untuk kontak langsung berkonsultasi kembali jika dibutuhkan.

Tahap Persiapan



Gambar 1. Persiapan dilakukan dengan melakukan observasi kepada Ibu-Ibu PKK Kec. Jakabaring mengenai hal-hal yang akan kami lakukan

Tahap Pelaksanaan



Gambar 2. Pelaksanaan dilakukan dengan penyampaian materi dan memberikan contoh pembuatan permen jelly daun kelor

Tahap Akhir



Gambar 3. Melakukan evaluasi dan pelatihan kedua dengan Ibu-Ibu PKK melakukan pembuatan secara mandiri tanpa bimbingan.

1.1 Evaluasi Kegiatan Pelatihan Kepada Ibu-Ibu PKK Kec. Jakabaring dalam Pembuatan Permen Jelly

Dalam kegiatan pelatihan, kami membagi Ibu-Ibu PKK yang hadir terbagi menjadi 2 kelompok dengan penilaian sebagai berikut:

Angket Penilaian Permen Jelly dari Ekstrak Daun Kelor
Ibu-Ibu PKK Kelompok 1

Indikator Keberhasilan	Penilaian	Penskoran	Nilai
Warna Permen Jelly	Pekat <ul style="list-style-type: none"> Apabila permen berwarna hijau seperti sayur 	3	3
	Kurang Pekat <ul style="list-style-type: none"> Apabila berwarna kurang hijau 	2	
	Tidak Pekat <ul style="list-style-type: none"> Apabila permen berwarna benin 	1	
Aroma Permen Jelly	Harum <ul style="list-style-type: none"> Apabila permen berbau madu dan kelor 	3	3
	Kurang Harum <ul style="list-style-type: none"> Apabila permen kurang berbau madu dan kelor 	2	
	Tidak Harum <ul style="list-style-type: none"> Apabila permen tidak berbau madu dan kelor 	1	
Tekstur Permen Jelly	Kenyal <ul style="list-style-type: none"> Apabila dipegang tidak lengket dan teksturnya kenyal 	3	3
	Kurang Kenyal <ul style="list-style-type: none"> Apabila dipegang sedikit lengket dan teksturnya sedikit kenyal 	2	
	Tidak Kenyal <ul style="list-style-type: none"> Apabila teksturnya cair dan tidak mengeras 	1	
Cita Rasa Permen Jelly	Manis <ul style="list-style-type: none"> Apabila rasa permen manis sesuai dengan takaran 	3	3
	Kurang Manis <ul style="list-style-type: none"> Apabila rasa permen kurang manis karena terlalu banyak takaran ekstrak sayur 	2	
	Tidak Manis <ul style="list-style-type: none"> Apabila rasa permen tidak manis karena kurangnya takaran madu dan takaran ekstrak sayur 	1	

Angket Penilaian Permen Jelly dari Ekstrak Daun Kelor
Ibu-Ibu PKK Kelompok 2

Indikator Keberhasilan	Penilaian	Penskoran	Nilai
Warna Permen Jelly	Pekat <ul style="list-style-type: none"> Apabila permen berwarna hijau seperti sayur 	3	3

Indikator Keberhasilan	Penilaian	Penskoran	Nilai
	Kurang Pekat <ul style="list-style-type: none"> • Apabila berwarna kurang hijau 	2	
	Tidak Pekat <ul style="list-style-type: none"> • Apabila permen berwarna bening 	1	
Aroma Permen Jelly	Harum <ul style="list-style-type: none"> • Apabila permen berbau madu dan kelor 	3	3
	Kurang Harum <ul style="list-style-type: none"> • Apabila permen kurang berbau madu dan kelor 	2	
	Tidak Harum <ul style="list-style-type: none"> • Apabila permen tidak berbau madu dan kelor 	1	
Tekstur Permen Jelly	Kenyal <ul style="list-style-type: none"> • Apabila dipegang tidak lengket dan teksturnya kenyal 	3	
	Kurang Kenyal <ul style="list-style-type: none"> • Apabila dipegang sedikit lengket dan teksturnya sedikit kenyal 	2	2
	Tidak Kenyal <ul style="list-style-type: none"> • Apabila teksturnya cair dan tidak mengeras 	1	
Cita Rasa Permen Jelly	Manis <ul style="list-style-type: none"> • Apabila rasa permen manis sesuai dengan takaran 	3	
	Kurang Manis <ul style="list-style-type: none"> • Apabila rasa permen kurang manis karena terlalu banyak takaran ekstrak sayur 	2	2
	Tidak Manis <ul style="list-style-type: none"> • Apabila rasa permen tidak manis karena kurangnya takaran madu dan takaran ekstrak sayur 	1	

Berdasarkan angket penilaian tersebut didapatkan hasil bahwa;

Pada Indikator pertama, warna permen jelly hasil dari aspek penilaian pada permen jelly yang dihasilkan oleh Ibu-Ibu PKK berhasil 100% sesuai dengan kriteria

Pada Indikator kedua, aroma permen jelly 100% berhasil sesuai dengan kriteria

Pada Indikator ketiga, tekstur permen jelly 83% berhasil sesuai dengan kriteria

Pada Indikator keempat, cita rasa permen jelly 83% berhasil sesuai dengan kriteria

SIMPULAN

Kesimpulan dari hasil kegiatan tentang pelatihan kepada Ibu-Ibu PKK Kec. Jakabaring dalam pembuatan permen jelly dari Bubuk Sayur Daun Kelor untuk Meningkatkan Ketertarikan Anak mengkonsumsi sayur ialah bahwa Ibu-Ibu PKK Kec. Jakabaring telah berhasil dalam membuat permen jelly dari Bubuk Sayur Daun Kelor secara mandiri sesuai dengan langkah-langkah pembuatan yang telah kami latih pada dua kali pertemuan dan Anak Ibu-Ibu PKK Kec. Jakabaring juga senang dan mau mulai mencoba makan sayur dengan pengenalan permen jelly berbahan dasar sayur hasil buatan Ibu-Ibu PKK Kec. Jakabaring. Kegiatan ini juga memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan Ibu-Ibu PKK dalam mengelola sayur dengan cara yang berbeda untuk memecahkan solusi dalam permasalahan anak-anak yang tidak suka dalam mengkonsumsi sayur. Melalui pelatihan pembuatan permen, Ibu-Ibu PKK dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi berkaitan dengan permasalahan anak-anak yang tidak menyukai mengkonsumsi sayur. Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan Ibu-Ibu PKK Kec. Jakabaring dalam pembuatan permen jelly dan menghasilkan permen sendiri sebagai

bahan untuk memperkenalkan sayur kepada anak-anak.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z. (2015). Gambaran Pola Makan Anak Usia 3-5 Tahun Dengan Gizi Kurang Di Pondok Bersalin Tri Sakti Balong Tani Kecamatan Jabon- Sidoarjo. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
- Diana, L., Ramadhani, A. P., Adinda, E. R., Santoso, I. H., & Erreza, M. (2022). Permen Kelor Jelly (Kelly): Diversifikasi Sebagai Bentuk Inovasi Produk UMKM Omah Kelor Anugerah Blitar. Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 229-233.
- Darna, A. R. P., MLM, E. M. L. M. T., Azzahroh, N., Khasanah, P. U., Arofah, G. E., & Kartikasari, M. N. D. (2019). PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor): Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan. SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat), 8(1), 35-39.
- Hidayat, N., Meitiniarti, I., Setyahadi, S., Pato, U., Susanti, E., Padaga, M. C., ... & Purwandari, U. (2018). Mikrobiologi industri pertanian. Universitas Brawijaya Press.
- Sartika, M. D., Rukiyah, R., Andika, W. D., & Sumarni, S. (2022). Literature review: Motivasi yang diberikan kepada anak dalam mengkonsumsi sayuran. Jurnal Pendidikan Anak, 11(1), 30-39.
- Simbolon, J. M. (2008). Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Tamer, C.E., Incedayi, B., Copur, O.U., & Karnea, M. (2013). A Research n The Fortification Application for Jelly Confectionery. Journal of Food, Agriculture, and Environmental, 11(2), 152-157.