
**PELUANG USAHA CAMILAN OLAHAN DAUN KELOR BAGI IBU-IBU
ANGGOTA RPTRA ABDI PRAJA PESANGGRAHAN
JAKARTA SELATAN**

Askardiya Mirza Gayatri¹, Tony Margiyanto Adi²

Universitas Indraprasta PGRI, Jakarta, Indonesia¹⁻²

mirzagayatri@yahoo.com¹, ony_adhi@yahoo.com²

ABSTRAK

Beragamnya camilan/ kudapan berbahan baku tanaman obat menginspirasi Ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja Pesanggrahan Jakarta Selatan sebagai mitra pengabdian masyarakat untuk turut berkontribusi di dunia usaha kuliner. Hal tersebut sangat positif dan harus ditindaklanjuti untuk mengimbangi kudapan dari manca negara yang menjamur. Permasalahannya adalah mitra kesulitan dalam menentukan produk camilan apa yang akan dibuat. Solusi yang tim tawarkan setelah berdiskusi dengan pihak mitra adalah mengolah daun kelor yang ditanam di lahan RPTRA Abdi Praja menjadi camilan. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini dengan pemberian pengetahuan kewirausahaan dan praktek membuat produk camilan olahan daun kelor berupa sistik kelor dan kue biji ketapang kelor sebagai peluang usaha. Hasil kegiatan ini mendorong kreativitas pada mitra untuk tumbuh dan dikembangkan sendiri. Mitra sangat antusias pada kegiatan ini karena akan mengolah salah satu hasil kebun yang ditanam di kebun RPTRA Abdi Praja berupa camilan/ kudapan sehat.

Kata Kunci: Peluang Usaha, Olahan Daun Kelor

Received:

01 Januari 2023

Accepted:

30 Januari 2023

Published:

30 Januari 2023

PENDAHULUAN

Ruang Publik Terpadu Ramah Anak (RPTRA) adalah merupakan ruang publik terbuka yang hijau dan ramah anak yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas pendukung bagi perkembangan anak sehingga orangtua merasa nyaman dan aman karena situasinya kondusif dalam berinteraksi dengan warga lain dari berbagai kalangan. RPTRA terbuka untuk umum dan dibangun di tengah permukiman warga sehingga manfaatnya dapat dirasakan oleh warga sekitar terlebih dilengkapi dengan berbagai fasilitas tidak hanya pada anak-anak saja namun juga bagi penyandang disabilitas. Selain itu, RPTRA juga dilengkapi dengan pengawasan CCTV (closed circuit television) untuk monitoring sistem keamanan.

Proses pembangunan, pengawasan, dan pemeliharaan RPTRA melibatkan masyarakat sekitar. Sejak tahun 2015 hingga 2023, Pemprov DKI telah mendirikan 324 RPTRA yang terdapat di 44 Kecamatan dan 173 Kelurahan. Jumlah tersebut sudah melampaui target yang awalnya berjumlah 267. Dari total RPTRA yang seluruhnya, sejumlah 253 unit RPTRA dibangun dengan pembiayaan Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD) dan sejumlah 71 unit dibangun dengan menggunakan sumbangan dana Corporate Social Responsibility (CSR). (Sumber: RPTRA (jakarta.go.id)). Adapun sebaran RPTRA di wilayah Jakarta Selatan Jakarta Selatan memiliki 62 RPTRA yang tersebar pada 36 Kelurahan. Sejumlah 46 RPTRA dibangun dengan pembiayaan APBD,

PELUANG USAHA CAMILAN OLAHAN DAUN KELOR BAGI IBU-IBU ANGGOTA RPTRA ABDI PRAJA PESANGGRAHAN JAKARTA SELATAN

Gayatri, Adi (2025)

dan 16 RPTRA dibangun dengan menggunakan sumbangan dana CSR.

Meskipun diutamakan pada kegiatan untuk anak-anak, namun keberadaan RPTRA sangat erat dengan kegiatan para orangtuanya terutama ibu-ibunya sehingga di beberapa RPTRA terdapat kelompok-kelompok ibu-ibu PKK, komunitas lain yang memanfaatkan ruangan RPTRA untuk berbagai kegiatan penyuluhan, seminar, rapat, dan sebagainya. Termasuk di RPTRA Abdi Praja Pesanggrahan Jakarta Selatan, yang pada saat tim pengabdian masyarakat melakukan survei awal ke lokasi diterima oleh perwakilan dari kelompok ibu-ibu anggota PKK yang akan berangkat ke Kecamatan karena ada agenda kegiatan yang sudah terjadwal. Sedangkan di aula RPTRA Abdi Praja juga sedang ada kegiatan penyuluhan untuk para lansia, sedangkan di kebun sedang memanen kangkung dan pokcoy. Kegiatan berkebun seperti memanfaatkan lahan di RPTRA dengan menanam sayuran hidroponik dan tanaman obat keluarga. Hasil tanaman sayuran bisa dikonsumsi bersama dengan warga lain, jika hasil panen surplus dijual untuk masyarakat umum. Salah satu yang menarik perhatian tim yaitu adanya beberapa pohon kelor yang rimbun dan subur seperti toto berikut ini saat tim survei awal.



Gambar 1. Survei awal dan diskusi

Tim menyampaikan maksud dan tujuan untuk melakukan pengabdian masyarakat serta menanyakan kebutuhan anggota RPTRA dalam melengkapi kegiatannya, maka kami mendapatkan hasil diskusi yaitu para ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja merasakan bahwa semakin meningkat camilan/ kudapan yang

dijual berasal dari manca negara, tidak hanya di mall saja namun sudah sampai di kaki lima. Kekhawatiran mulai muncul karena camilan tradisional sudah mulai langka dan kurang disukai oleh masyarakat karena tampilannya kurang menarik dan rasa juga monoton, meski beberapa camilan tradisional sudah berinovasi dari segi rasa dan bentuk, namun tetap saja masih kalah bersaing dengan camilan dari luar.

Kelompok ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja membutuhkan pengarahan dalam berwirausaha bidang kuliner khususnya camilan dan kudapan sehat. Mereka masih ragu dan tidak percaya diri dalam memulai bisnis tersebut. Melalui bentuk usaha mikro dirasa tepat untuk merealisasikan keinginan ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja. Usaha mikro menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, adalah usaha produktif milik orang perseorangan atau badan usaha perseorangan atau sebuah bisnis yang memiliki laba bersih maksimal Rp50 juta atau penghasilan maksimal Rp300 juta per tahun. (Gayatri dan Nurranto. 2019: 175).

Pengetahuan tentang kewirausahaan merupakan suatu keharusan bagi masyarakat umum termasuk kelompok ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja di Pesanggrahan Jakarta Selatan. Kewirausahaan menurut Daryanto (2018: 60) adalah suatu kemampuan untuk melihat dan menilai kesempatan-kesempatan bisnis, mengumpulkan sumber-sumber daya yang dibutuhkan guna mengambil keuntungan daripadanya dan mengambil tindakan yang tepat guna memastikan sukses. Sedangkan Rusdiana (2014: 45) mendefinisikan kewirausahaan sebagai proses dalam mengerjakan sesuatu yang baru (kreatif) dan berbeda (inovatif) yang bermanfaat dalam memberikan nilai lebih. Dari dua definisi atau pengertian kewirausahaan disimpulkan bahwa kewirausahaan merupakan kemampuan dan kemauan seseorang dalam memanfaatkan sumber daya yang ada sehingga mempunyai nilai yang lebih, hal ini sangatlah tepat diterapkan pada ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja melalui program pemberdayaan yaitu kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja membutuhkan motivasi dan pengetahuan tentang kewirausahaan sebagai pembekalan sebelum berwirausaha. Selain itu juga memerlukan pelatihan keterampilan untuk membuat produk unggulan berupa camilan sehat dari bahan baku daun kelor yang dibudidayakan di RPTRA Abdi Praja Pesanggrahan Jakarta Selatan.

Tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kewirausahaan dan praktek mengolah daun kelor menjadi sistik kelor dan kue biji ketapang kelor kepada ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja Pesanggrahan Jakarta Selatan sebagai peluang usaha.

METODE

Metode Pendekatan dan Penerapan IPTEK

1. Survei awal, melalui observasi/pengamatan untuk mengetahui situasi, kondisi, fasilitas, dan kegiatan mitra sehingga didapat informasi yang akurat.
2. Diskusi, dengan topik bahasan permasalahan yang akan dipecahkan juga untuk mengetahui potensi yang ada pada mitra, selain itu juga membahas kegiatan yang akan dilaksanakan untuk merealisasikan solusi yang tim tawarkan dengan target sasaran ibu-ibu anggota RPTRA karena terlibat langsung dengan kegiatan berkebunnya. Tim dan Ketua RPTRA serta beberapa ibu-ibu mendiskusikan dan membahas dari penyampaian tujuan tim sampai pada rencana kegiatan abdimas. Mengingat kesibukan tim yang kebetulan bertepatan dengan pelaksanaan UAS dan UPM serta mengintensifkan bimbingan skripsi mahasiswa sebagai tugas akhir.
3. Presentasi, hasil diskusi dipresentasikan supaya memudahkan dalam pelaksanaan abdimas karena ada kesepakatan antara tim abdimas dengan mitra. Dalam hal ini, kami

mendapatkan kesepakatan dalam penentuan waktu dan produk unggulan, yaitu sistik kelor dan kue biji ketapang kelor..

4. Praktek, yaitu: membuat produk olahan daun kelor menjadi produk unggulan, praktek menetapkan harga jual, praktek pemasaran melalui media whatsapp. Namun mengingat keterbatasan waktu, maka praktek membuat produk olahan daun kelor yang lebih maksimal, dibandingkan dengan praktek menetapkan harga jual.
5. Penerapan IPTEK, pelaksanaan abdimas dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi menggunakan media OHP dan laptop untuk menyampaikan materi pemasaran kepada mitra, sehingga mitra memahami apa yang disampaikan baik melalui pendengaran maupun penglihatan. Hal tersebut dapat dilihat dari beberapa peserta yang mengajukan pertanyaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peluang Usaha

Peluang usaha diartikan sebagai kesempatan tertentu yang dapat dimanfaatkan seseorang untuk membangun usaha. Peluang usaha menurut KBBI, adalah peluang atau kesempatan tertentu yang dapat dimanfaatkan seseorang untuk melakukan atau membangun suatu usaha.

Dalam merealisasikan peluang usaha dibutuhkan strategi dalam memilih jenis usaha (Basrowi, 2014: 98-99), yaitu: 1) pilihlah jenis usaha yang paling disukai, dapat dimulai dari hobi); 2) sebaiknya jangan memilih usaha bisnis yang sudah besar, namun dari bisnis yang kecil dulu karena dalam mengatasi masalah dimulai dari menyelesaikan masalah yang kecil-kecil dahulu, dan secara bertahap akan meningkat kadar permasalahannya yang harus diselesaikan; 3) jangan memilih usaha musiman karena umumnya tidak bertahan lama; 4) bisnis warabala, dimana hal ini

**PELUANG USAHA CAMILAN OLAHAN DAUN KELOR BAGI IBU-IBU
ANGGOTA RPTRA ABDI PRAJA PESANGGRAHAN
JAKARTA SELATAN**

Gayatri, Adi (2025)

membutuhkan dana yang tidak sedikit; 5) memilih usaha tanpa modal.

Kelor atau nama ilmiahnya 'moringa oleifera' yang juga di wilayah atau daerah lain disebut marongghi (Madura), murong (Aceh), munggai (Minangkabau), dan kelo (Ternate) banyak ditanam oleh masyarakat Indonesia meskipun seringkali ditemukan sebagai tanaman liar yang tumbuh di kebun. Cara memperbanyak tumbuhan bisa dengan biji atau setek batang.

Menurut Hariana, Arief (2007: 25-26) daun kelor dapat untuk mengobati beberapa penyakit, yaitu: 1) beri-beri; 2) biduran dan alergi; 3) herpes dan luka bernanah; 4) rabun ayam; dan 5) sariawan, sulit buang air kecil, sakit kuning, rematik. Selain untuk obat, daun kelor juga dapat diolah menjadi beberapa macam camilan seperti: pudding kelor dan keripik kelor.



Gambar 2. Tanaman Kelor

Persiapan Kegiatan

Setelah tim melakukan survei awal dengan observasi, diskusi dengan perwakilan ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja, untuk selanjutnya bertemu dengan koordinator RPTRA untuk menyampaikan maksud dan tujuan serta minta izin untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Pihak mitra menyepakati adanya pembagian tugas seperti kontribusi dalam menyediakan tempat/ ruang (dalam kegiatan ini di aula atau ruang serba guna RPTRA Abdi Praja) untuk pelaksanaan kegiatan, termasuk alat masak, OHP untuk menyajikan materi, serta daun kelor hasil kebun yang ditanam di RPTRA Abdi Praja. Sedangkan tim abdimas

menyediakan bahan dan alat perlengkapan abdimas seperti: materi kewirausahaan (dalam bentuk hard copy), snack box untuk 2x kegiatan, bahan baku sistik dan kue biji ketapang yaitu: tepung terigu, tapioka, telur, gula pasir, mentega, bawang putih, santan, garam, minyak goreng, kaldu jamur, dan untuk produksi sistik dan kue biji ketapang, bingkisan ucapan terima kasih untuk ketua RPTRA, ketua PKK, dan ketua penggerak PKK. Hal tersebut sebagai upaya supaya kegiatan abdimas berjalan baik dan lancar sesuai harapan yaitu tercapainya tujuan pengabdian kepada masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan dua kali, yaitu: 1) pertemuan pertama tanggal 5 Agustus 2024 untuk sosialisasi dan pemberian materi secara teori dan praktik; dan 2) pertemuan kedua tanggal 9 Agustus 2024 untuk praktek mengolah daun kelor menjadi sistik dan kue biji ketapang. Tempat kegiatan. Pelaksanaan kegiatan abdimas bertempat di aula/ ruang serba guna RPTRA Abdi Praja, Jl. Pancoran No.14. Pesanggrahan. Jakarta Selatan.

Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan terdiri dari ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja yang tergabung dalam kelompok tim penggerak PKK Kelurahan Pesanggrahan Jakarta Selatan. Berikut ini daftar peserta kegiatan abdimas terdiri dari 30 (tiga puluh) peserta hanya terdapat 4 (empat) orang yang mempunyai bisnis/ usaha, yaitu Ibu Rina, Ibu Harini, Ibu Veronica, dan Ibu Alya. Usaha Ibu Harini berupa keripik pisang dan peyek sudah dijalankan selama hampir 3 (tiga) tahun sebagai dampak dari pandemic covid 2019 yang lalu.

Pemateri atau narasumber kegiatan terdiri dari dosen dari Program Studi Pendidikan Ekonomi dan Program Studi Management Retail dari Universitas Indraprasta PGRI yang kompeten di bidangnya.



Gambar 3. Pemateri 1

Pemaparan materi 1 motivasi berwirausaha, dengan tujuan menumbuhkan semangat berwirausaha pada ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja. Sedangkan materi 2 mengembangkan ide atau gagasan melalui kreativitas dan inovasi dalam hal ini dengan bahan baku daun kelor yang memang dibudidayakan di lahan RPTRA Abdi Praja.



Gambar 4. Pemateri 1

Selanjutnya sesi tanya jawab dan dari pertanyaan yang dilontarkan rata-rata menjurus kepada hasil praktek yang akan dipasarkan, sehingga menjadi tugas tim untuk melakukan kegiatan lanjutan.



Gambar 5. Sesi tanya jawab

Pada kegiatan 1 yaitu tanggal 5 Agustus 2024, tim memberikan informasi bahwa kegiatan lanjutan yaitu praktek membuat olahan daun kelor berupa sistik kelor dan kue biji ketapang kelor akan dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus 2024 di ruang serba guna RPTRA Abdi Praja Pesanggrahan, Jakarta Selatan. Gambar berikut adalah foto bersama peserta sebagai tanda selesainya kegiatan 1.



Gambar 6. Foto Bersama, tim dan peserta

Pelaksanaan Kegiatan 2

Kegiatan kedua yaitu pada tanggal 9 Agustus 2024, yaitu praktek membuat produk olahan kelor berupa sistik kelor dan kue biji ketapang kelor. Ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja sangat antusias dalam membuatnya, seperti tampak pada gambar di bawah ini.



Gambar 7. Mengolah daun kelor

Setelah adonan sudah siap dibentuk dan digoreng, maka para ibu-ibu menuju ke dapur RPTRA untuk melakukan proses menggoreng.

**PELUANG USAHA CAMILAN OLAHAN DAUN KELOR BAGI IBU-IBU
ANGGOTA RPTRA ABDI PRAJA PESANGGRAHAN
JAKARTA SELATAN**

Gayatri, Adi (2025)



Gambar 8. Proses penggorengan

Setelah digoreng, sistik kelor dan kue biji ketapang kelor ditiriskan dahulu supaya dingin sebelum dikemas. Gambar berikut adalah hasil akhir olahan daun kelor.



Gambar 9. Sistik kelor (kanan), dan kue biji ketapang kelor (kiri)

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, membuahkan hasil meskipun belum maksimal karena keterbatasan waktu. Adapun hasil yang dicapai yaitu:

1. Kreativitas pada mitra tumbuh dan dikembangkan sendiri. Mitra sangat antusias pada kegiatan ini karena akan mengolah salah satu hasil kebun yang ditanam di kebun RPTRA Abdi Praja berupa camilan/ kudapan sehat. Hal ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Kamalia, dkk, (2023) dalam jurnal yang ditulis tentang olahan daun kelor oleh ibu-ibu PKK di Desa Sarirejo, Mojokerto dengan memanfaatkan bahan baku lokal daun kelor. Selama ini mitra masih familiar

dengan teh daun kelor, puding kelor, keripik daun kelor, sayur bening daun kelor, dengan membuat sistik dan kue biji ketapang mitra bersemangat untuk mengeksekusi. Ide atau gagasan yang muncul dengan mengemukakan pendapat yaitu: olahan daun kelor yang lainnya bisa menjadi cireng krispi dengan mengganti daun bawang ke daun kelor dan bubur ayam kelor.

2. Produk yang dihasilkan akan dikembangkan terus sampai layak jual dan diharapkan menjadi produk unggulan RPTRA Abdi Praja sebagai usaha mikro dan siap bersaing di pasar. Produk hasil kegiatan abdimas berupa olahan daun kelor yaitu sistik dan kue biji ketapang. Hal tersebut sependapat dengan Salmawati, dkk, (2025) yang memanfaatkan produk lokal namun dengan kreativitas yang dikembangkan maka akan menjadi menjadi produk unggulan.

PENUTUP

Simpulan

Terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan baik dan lancar. Sehingga dapat disimpulkan, bahwa:

1. Kegiatan ini berlatar belakang permasalahan yang ada pada mitra, yaitu: ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja membutuhkan motivasi dan pengetahuan kewirausahaan dan merealisasikan sebagai persiapan menjadi wirausaha. Selain hal tersebut juga memerlukan keterampilan membuat produk olahan hasil kebun dari RPTRA menjadi camilan sehat, dalam hal ini daun kelor.
2. Tim abdimas dari Universitas Indraprasta PGRI memberikan pemahaman dalam membangun kreativitas, sehingga mitra dapat mengembangkan sendiri.

3. Mitra merespon dengan baik dan antusias terhadap program abdimas ini, hal tersebut dilihat dari sesi tanya jawab yang mana dapat menyampaikan permasalahan usaha yang akan dan yang sudah dirintis atau sudah berjalan. Tim abdimas berpendapat perlu diadakannya program lanjutan dari kegiatan ini.

Saran

Saran kepada mitra untuk tetap produktif dan melanjutkan dan mengembangkan produk yang sudah diuji coba yaitu sistik dan kue biji ketapang sampai layak jual sehingga mampu bersaing dengan camilan/ snack yang sudah ada di pasaran. Selain mengembangkan olahan daun kelor, harus bisa mengembangkan olahan hasil kebun RPTRA Abdi Praja yang lain seperti: jahe, kunyit, kencur, pokcai, cabe, dan lainnya. Untuk merealisasikan hal tersebut tentunya diperlukan kegiatan lanjutan berupa pembinaan dan pendampingan meski untuk menyatukan waktu masih terkendala oleh banyaknya kegiatan ibu-ibu anggota RPTRA Abdi Praja yang sudah terjadwal dan sistemik. Sedangkan saran untuk tim abdimas, jika memungkinkan menambah waktu pertemuan dan negosiasi jika memungkinkan abdimas dilaksanakan pada hari Minggu atau hari libur sehingga tidak mengganggu aktivitas mengajar. Kegiatan ibu-ibu anggota RPTRA juga merangkap sebagai penggerak PKK sudah terjadwal selama satu tahun, dan hal tersebut tim abdimas agak kesulitan dalam menyesuaikan waktu pelaksanaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Basrowi. (2014). *Kewirausahaan Untuk Perguruan Tinggi*. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia.
- Daryanto. (2018). *Pengantar Ilmu Kewirausahaan*. Tangerang: Tira Smart Anggota IKAPI
- Gayatri, dan Nurranto (2019). *Ekonomi Kerakyatan. Koperasi Dan UMKM*. Jakarta: Unindra Press.
- Hariana, Arief. (2008). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Depok: Penebat Swadaya.
- Kamalia, P. U., Hamidah, A. N., & Kunhardianto, H. (2023). Pengolahan Daun Kelor Sebagai Produk Olahan Lokal Yang Berdaya Saing. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(2), 264-271.
- Rusdiana. (2014). *Kewirausahaan. Teori dan Praktik*. Bandung: Penerbit Pustaka Setia.
- Salmawati, M., Pattiasina, P. M., & Sohilit, S. P. (2025). Mengembangkan Potensi Lokal: Pembuatan Permen Kelor Sebagai Produk Unggulan Desa Hunuth. *Innovation for Community Service Journal*, 3(1), 12-16.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor. 20 Tahun 2008. *Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Yogyakarta: Penerbit Andi.