

Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, Oktober 2023
Universitas Mataram, 24 Agustus 2023

ARTIKEL KEGIATAN KKN 2023
PENGEMBANGAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI KEGIATAN PRODUKSI DAN
PEMASARAN KERUPUK KELOR DI DESA AKAR-AKAR LOMBOK UTARA

*Hailuddin, Lalu Alvin Maulana Sajili, Lalu faisal Bayu Firdaus, I Nyoman Upadana Budi Sukertha Widiadnyana, Aldo Aji Khafidyan, Nurfadilla Oktavia, Khofifa Intan, Maulidiya Juniarti, Lisa Damayanti, Rusiana, I Gusti Ayu Laras

Universitas Mataram

Alamat Korespondensi: hailuddin@gmail.com

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Desa Akar-Akar merupakan salah satu desa dari 12 (Dua Belas) Desa yang ada di Kecamatan Bayan, Kabupaten Lombok Utara. Luas wilayah desa ini 1.050 Ha, terdiri dari 6 (enam) Dusun. Yakni, Akar-akar Utara, Akar-akar Selatan, Lembah Pedek, Otak Lendang, Tanjung Busur dan Batu Keruk. Mata pencaharian masyarakat di Desa Akar-akar didominasi oleh petani dan peternak dengan proporsi 78%. Salah satu komoditi yang dimiliki oleh Desa Akar-akar yaitu tumbuhan Kelor. Kelor atau dalam bahasa latin dikenal dengan nama *Moringa Oleifera* merupakan jenis tanaman tropis yang sangat mudah dikenali dari ukuran daunnya yang kecil dan batangnya yang khas. Tidak hanya itu, pohon kelor juga sangat mudah tumbuh pada tanah yang bisa dikatakan tidak terlalu subur bahkan lahan kering sekalipun. Sejak dahulu kelor sudah digunakan dalam berbagai hal dikarenakan memiliki khasiat yang melimpah. Tanaman Kelor ini sudah sangat merakyat di desa Akar-Akar, karena hampir di setiap dusun dan perumahan terdapat tanaman kelor tersebut yang biasanya tumbuh di pekarangan warga. Namun, karena kurangnya kesadaran akan pemanfaatan kelor dan kurangnya minat terkait pengembangan atau tindak lanjut usaha skala desa, kelor tersebut tidak dapat menjadi sesuatu yang memiliki nilai jual. Alternatif yang dapat dilakukan dari permasalahan yakni pemberdayaan masyarakat Desa Akar-akar melalui kegiatan produksi dan pemasaran kerupuk kelor guna meningkatkan perekonomian di Desa Akar-akar, Kecamatan Bayan, Kabupaten Lombok Utara. Metode yang digunakan adalah observasi, sosialisasi, pelatihan dan pengemasan produk. Hasil dari program ini adalah untuk menambah wawasan masyarakat Desa Akar-akar mengenai pemanfaatan dan pengolahan kelor menjadi kerupuk guna membantu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Akar-akar.

Kata kunci: Desa akar-akar, kerupuk kelor

PENDAHULUAN

Desa Akar-Akar merupakan salah satu desa dari 12 (Dua Belas) Desa yang ada di Kecamatan Bayan, Kabupaten Lombok Utara. Luas wilayah desa ini 1.050 Ha, yang terdiri dari 6 (enam) Dusun, yaitu Dusun Akar-akar Utara, Akar-akar Selatan, Otak Lendang, Lembah Pedek, Batu Keruk dan Tanjung Busur. Menurut sejarahnya Desa Akar-akar merupakan Desa pemekaran dari Desa Sukadana, yang dilakukan pada tahun 1966. Pemerakarsa pemekaran dipimpin oleh SUTANOM IR bersama tokoh masyarakat lainnya pada waktu itu. Nama Akar-akar diambil dari bahasa Sasak yang berasal dari kata "AKAR" yang berarti tandan/AGER-AGER/GERANGGANG. Jumlah penduduk desa ini sebanyak 2.426 jiwa dengan kepadatan rata-rata 231 jiwa/km². Mata pencaharian masyarakat Desa Akar-akar didominasi oleh petani dan peternak dengan proporsi 78% (Profil Desa Akar-akar, 2021).

Komoditi yang dapat diandalkan dari Desa Akar-akar adalah jagung merah, kelapa dan kelor. Kelor atau dalam bahasa latin dikenal dengan nama *Moringa Oleifera* merupakan jenis tanaman tropis

yang sangat mudah dikenali dari ukuran daunnya yang kecil dan batangnya yang khas. Tidak hanya itu, pohon kelor juga sangat mudah tumbuh pada tanah yang bisa dikatakan tidak terlalu subur bahkan lahan kering sekalipun. Sejak dahulu kelor sudah digunakan dalam berbagai hal dikarenakan memiliki khasiat yang melimpah (Wadu, 2021).

Tanaman Kelor ini sudah sangat merakyat di desa Akar-Akar, karena hampir di setiap dusun dan perumahan terdapat tanaman ini yang biasanya tumbuh di pekarangan warga. Jika masyarakat memahami dan memiliki kesadaran tentang manfaat dan nilai gizi dari kelor, maka tentu kelor tersebut dapat menjadi sumber mata pencaharian dan produk olahan yang dapat mendukung perekonomian warga setempat.

Namun, berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan oleh penulis dengan kepala desa, yaitu kurangnya minat dari masyarakat di desa Akar-Akar terkait pengembangan atau tindak lanjut usaha skala desa. Hal ini disebabkan karena masyarakat menganggap usaha skala desa seperti itu kurang menguntungkan dibandingkan dengan kegiatan bercocok tanam dan beternak. Selain itu, terdapat kendala dalam hal pemasaran produk usaha mereka karena lokasinya yang berjarak cukup jauh dari Kota.

Kemudian jika ditinjau dari faktor usia, mayoritas anak muda di sana lebih cenderung mencari pekerjaan di luar desa. Disamping itu, kebiasaan masyarakat di sana yang lebih merasa nyaman dengan kegiatan bercocok tanam dan beternak turut mempengaruhi situasi tersebut.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dilakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN-PMD) dengan program "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produksi dan Pemasaran Kerupuk Kelor di Desa Akar-akar". Tujuan dilakukannya program KKN-PMD ini untuk memberdayakan masyarakat Desa Akar-akar melalui pengolahan daun kelor menjadi kerupuk kelor sebagai produk olahan warga Desa Akar-akar. Melalui program ini diharapkan dapat memanfaatkan SDA dan SDM yang melimpah Di Desa Akar-akar serta meningkatkan perekonomian di Desa Akar-akar.

METODE KEGIATAN

Sasaran dalam kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk kelor ini adalah masyarakat desa Akar-akar khususnya ibu-ibu yang tergabung dalam Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di desa Akar-akar. Metode yang digunakan dalam kegiatan pemberdayaan ini adalah metode sosialisasi, pelatihan pembuatan kerupuk kelor, dan pengemasannya. Kegiatan ini dilaksanakan selama 45 hari, dimulai sejak 20 Juni 2022 sampai 12 Agustus 2023. Bertempat di desa Akar-akar, kecamatan Bayan, kabupaten Lombok Utara.

Alat yang digunakan dalam sosialisasi yakni microphone dan sound system. Sosialisasi dilakukan di aula kantor Desa Akar-akar dan yang menjadi pemateri yaitu Bapak Dr. Hailuddin, M.P. dan Bapak Atsah, S.Pt. Alat yang digunakan dalam pelatihan yakni kompor, tabung gas, wajan, penghalus bumbu, baskom, nampan, panci, dandang, talenan dan pisau. bahan-bahan yang digunakan yaitu daun kelor 2 genggam, tepung terigu 500gr, tepung tapioka 500gr, bawang putih 8 siung, lada bubuk ½ sendok teh, masako 1 bungkus dan garam ½ sendok teh. Komposisi bahan yang digunakan berdasarkan resep oleh Ruchdiansyah (2016) yang dimodifikasi pada komposisi tepung dan penggunaan daun kelornya. Bahan yang digunakan dalam pengemasan yakni plastik standing pouch dan stiker. Secara keseluruhan program ini terdiri dari 1) persiapan program, 2) sosialisasi dan pelatihan pembuatan kerupuk kelor, 3) pengemasan produk, 4) monitoring dan evaluasi, 5) Pemasaran. Metode pengumpulan data dilakukan dengan observasi potensi desa. Sedangkan analisis data yang digunakan yakni deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pembuatan kerupuk kelor dilakukan di desa Peteluan Indah dengan melibatkan langsung perwakilan Ibu-ibu PKK dari setiap dusun.

Persiapan Program

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan kerupuk kelor dimulai dengan persiapan program meliputi persiapan alat dan bahan serta uji coba pembuatan kerupuk kelor. Hasil persiapan alat dan bahan menunjukkan kendala yakni kurangnya alat yang akan digunakan dalam kegiatan uji coba dan pelatihan yakni nampan untuk digunakan pada proses penjemuran. Hasil uji coba

kerupuk kelor menghasilkan kerupuk kelor dengan tekstur renyah dan gurih serta memiliki ketahanan lebih dari sebulan serta memiliki berbagai varian rasa diantaranya original dan pedas.

Sosialisasi Produksi dan Pemasaran Kerupuk Kelor

Pelaksanaan sosialisasi produksi dan pemasaran kerupuk kelor dilaksanakan pada 15 Juli 2023 yang bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat desa Akar-akar mengenai potensi usaha dari produk kerupuk kelor, kemudian cara pemasaran produk agar mampu menjadi produk usaha skala desa yang baik dan mampu meningkatkan perekonomian secara signifikan. Kegiatan ini juga diisi oleh pemateri yang memang ahli dalam bidang perekonomian dan seorang yang faham terkait dengan situasi pertanian di Desa Akar-akar yakni Bapak Dr. Hailudin, M.P dan Bapak Atsah, S.Pt. Pemateri dimulai dengan memaparkan tentang komoditi yang ada di Desa Akar-akar, kemudian khasiat dan manfaat dari kelor serta pemanfaatan kelor sebagai produk usaha.

Pelaksanaan program ini dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan menumbuhkan kesadaran mengenai pengolahan SDA khususnya kerupuk kelor di Desa Akar-akar. Kegiatan sosialisasi ini berjalan dengan lancar dengan dihadiri oleh 21 peserta dari total 6 dusun di Desa Akar-akar. Kendala yang dihadapi dalam kegiatan ini adalah belum terpenuhinya target peserta yang diinginkan karena terdapat 2 dusun yang tidak mengikuti program ini yakni dusun otak Lendang dan Lembah Pedek dikarenakan terdapat acara di Dusun mereka pada hari yang bersamaan.



Gambar 1.1 Sosialisasi produksi dan pemasaran kerupuk kelor

Pelatihan Pembuatan Kerupuk Kelor

Pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk kelor dilaksanakan pada 27 Juli 2023, dihadiri oleh 8 peserta dari Ibu-ibu PKK se-Desa Akar-akar. Proses pembuatan kerupuk kelor dilakukan dengan urutan 1) mencuci daun kelor dengan bersih, 2) merebus daun kelor selama 5 menit kemudian dihaluskan menggunakan blender, 3) menyiapkan wadah dan mencampuri segala bumbu agar menjadi adonan, 4) mencampurkan adonan dengan kelor yang telah dihaluskan, 5) secara berangsur menuangkan air rebusan kelor kedalam adonan, 6) mengaduk adonan hingga merata, 7) memasukkan adonan kedalam cetakan hingga padat, 8) mengukus adonan selama 1,5 jam, 9) mengangkat adonan dan dinginkan, 10) memotong kerupuk hingga tipis, 11) menjemur kerupuk langsung dibawah terik matahari, 12) setelah kering, siap untuk digoreng dengan api sedang dan dikemas.



Gambar 1.2 pelatihan pembuatan kerupuk kelor

Pengemasan Produk

Pengemasan produk kerupuk kelor menggunakan standing pouch ukuran 14x22x0,1 dan 10x17,6x0,1. Standing pouch kemudian diberi label menggunakan stiker yang berisikan informasi mengenai nama produk jamur krispy, lokasi pembuatan jamur krispy dan logo KKN Unram Desa Akar-akar 2023. Pengemasan produk bertujuan untuk melindungi dan menjaga keamanan produk dari hal-hal yang dapat merusak produk. Kemasan juga dapat menjadi sarana pemasaran untuk menarik pembeli. Saran harga yang diberikan untuk kerupuk kelor kemasan ukuran 14x22x0,1 yakni Rp.5000,- dan 10x17,6x0,1 yakni Rp.10.000,-. Pemasaran produk dapat dilakukan secara online melalui media instagram dan whatsapp atau pemasaran secara langsung. Kendala yang dihadapi dalam pemasaran yakni kurangnya mitra dalam pemasaran langsung seperti toko-toko yang menjual makanan. Kendala dalam pemasaran online yakni peserta pelatihan kurang menguasai platform pemasaran online sehingga dapat dilakukan pelatihan lebih lanjut mengenai pemasaran dengan menggunakan platform tersebut.



Gambar 1.3 Kemasan kerupuk kelor

KESIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan kerupuk kelor di desa Akar-akar adalah kegiatan ini bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat desa Akar-akar mengenai potensi usaha dari kerupuk kelor, kemudian cara pemasaran produk agar mampu menjadi produk usaha skala desa yang baik dan maju. Program ini diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan menumbuhkan kesadaran mengenai pengolahan SDA

khususnya tumbuhan kelor di desa Akar-akar.

DAFTAR PUSTAKA

- Ruchdiansyah, D. Novidahlia, N. & Amalia, L. (2016). Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Daun kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Pertanian*. 7 (02). (51-65).
- Wadu, J. Linda, A.M. Retang, E.U.K. & Saragih, E.C. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 4 (02). (87-90).
- Profil Desa Akar-akar 2021.