

Peningkatan Perekonomian Masyarakat Melalui Pembuatan Laklak Daun Kelor Di Desa Dencarik Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng

Kadek Duwika¹, Anak Agung Ngurah Adhi Jaya²

^{1,2} Politeknik Ganesha Guru Singaraja, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Kadek Duwika

E-mail: kadekduwika@gmail.com

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Dencarik, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng melalui inovasi kuliner dengan memanfaatkan daun kelor sebagai bahan baku utama dalam pembuatan laklak, makanan tradisional Bali. Daun kelor dipilih karena kandungan gizinya yang tinggi dan manfaat kesehatannya yang luas. Metode yang digunakan dalam program ini meliputi sosialisasi dan edukasi tentang manfaat daun kelor, pelatihan intensif pembuatan laklak daun kelor, pendampingan dan monitoring produksi, serta strategi pemasaran dan promosi produk. Hasil dari program ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah daun kelor menjadi laklak. Masyarakat juga mulai mengadopsi teknologi sederhana untuk memperbaiki proses produksi. Produk laklak daun kelor telah berhasil dipasarkan di pasar lokal dan mendapat respon positif, yang berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat. Selain itu, program ini berhasil menciptakan diversifikasi produk berbasis kelor, seperti teh daun kelor dan camilan kelor, yang menambah variasi produk lokal yang bisa dijual. Kesimpulannya, program pengabdian masyarakat ini berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Dencarik melalui inovasi kuliner dengan daun kelor. Keberhasilan ini diharapkan dapat menjadi model bagi desa-desa lain untuk memanfaatkan potensi lokal mereka secara optimal.

Kata kunci - Laklak Daun Kelor, Diversifikasi, Ekonomi Masyarakat

Abstract

This community service program aims to enhance the economy of Dencarik Village, Banjar District, Buleleng Regency through culinary innovation by utilizing moringa leaves as the main ingredient in the production of laklak, a traditional Balinese food. Moringa leaves were chosen due to their high nutritional content and extensive health benefits. The methods used in this program include socialization and education on the benefits of moringa leaves, intensive training on laklak production, production assistance and monitoring, and product marketing and promotion strategies. The results of this program indicate an increase in the knowledge and skills of the community in processing moringa leaves into laklak. The community has also begun adopting simple technologies to improve the production process. Laklak made from moringa leaves has successfully been marketed locally and received positive feedback, leading to increased community income. Additionally, the program has successfully created product diversification based on moringa, such as moringa leaf tea and moringa snacks, adding to the variety of local products that can be sold.

Keywords - Moringa Leaf Laklak, Diversification, Community Economy

PENDAHULUAN

Desa dencarik merupakan salah satu desa yang berada di dekat pesisir kecamatan banjar kabupaten buleleng. Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu pilar utama dalam tri dharma perguruan tinggi, selain pendidikan dan penelitian. Melalui program pengabdian, perguruan tinggi dan institusi lainnya berupaya memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat. Desa yang terletak di Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng Bali, memiliki potensi alam yang besar, termasuk tanaman kelor yang tumbuh subur di wilayah tersebut. Kelor dikenal memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan manfaat kesehatan yang luas. Sayangnya, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat. Melalui program pengabdian masyarakat ini, diinisiasi kegiatan pembuatan lakkak daun kelor. Lakkak adalah salah satu makanan tradisional Bali yang dapat dipadukan dengan daun kelor, menciptakan inovasi kuliner yang tidak hanya lezat tetapi juga sehat.

Program ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Dencarik dengan memberikan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan lakkak daun kelor. Diharapkan, kegiatan ini dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan pangan, menciptakan peluang usaha baru, dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa. Selain itu, program ini juga berupaya melestarikan kuliner tradisional Bali melalui inovasi yang menggabungkan bahan baku lokal yang kaya akan manfaat. Lakkak daun kelor yang ada di desa dencarik kecamatan banjar saat ini mulai dikembangkan oleh salah seorang masyarakat yang bernama ketut darmada. Ketut darmada memulai mengembangkannya lakkak daun kelor pertama kali pada tahun 2017 hingga sekarang. Usaha yang digelutinya mendapatkan hasil yang sangat positif dan dapat membantu peningkatan kesejahteraan ekonomi keluarganya.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya

1. **Sosialisasi dan Edukasi:**
Mengadakan pertemuan dengan masyarakat desa untuk memperkenalkan program pembuatan lakkak daun kelor dan manfaat ekonominya. Edukasi mengenai gizi dan manfaat kesehatan dari daun kelor dan keuntungannya.
2. **Pelatihan Pembuatan Lakkak Daun Kelor:**
Mengadakan pelatihan intensif tentang cara mengolah daun kelor menjadi lakkak, termasuk teknik-teknik pengolahan, resep, dan cara memasak yang benar dan Praktik langsung pembuatan lakkak dengan bimbingan tenaga ahli.
3. **Pendampingan dan Monitoring:**
Pendampingan masyarakat dalam memproduksi lakkak daun kelor secara mandiri dan Monitoring dan evaluasi untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan standar.
4. **Pemasaran dan Promosi:**
Membantu masyarakat dalam pengemasan produk yang menarik dan sesuai standar pasar dan Mengadakan kegiatan promosi melalui media sosial, pameran lokal, dan jejaring pemasaran lainnya.
5. **Evaluasi dan Tindak Lanjut:**
Melakukan evaluasi terhadap keberhasilan program dan menerima masukan dari masyarakat dan Merencanakan tindak lanjut untuk pengembangan produk dan pemasaran yang lebih luas.

Tantangan

Selama pelaksanaan program ini, beberapa tantangan yang mungkin dihadapi antara lain:

1. **Pengetahuan dan Keterampilan yang Terbatas:**

Sebagian besar masyarakat desa mungkin belum familiar dengan pengolahan daun kelor menjadi makanan dan Perlunya pelatihan intensif dan pendampingan terus-menerus untuk memastikan masyarakat dapat memproduksi lakkak daun kelor dengan kualitas yang baik.

2. **Modal dan Sumber Daya:**

Keterbatasan modal untuk membeli peralatan dan bahan baku yang dibutuhkan dalam produksi lakkak dan Kesulitan dalam mengakses sumber daya yang diperlukan untuk produksi dalam skala besar.

3. **Pemasaran dan Distribusi:**

Tantangan dalam memasarkan produk lakkak daun kelor ke pasar yang lebih luas dan Perlu adanya strategi pemasaran yang efektif dan jaringan distribusi yang kuat untuk memastikan produk dapat diterima oleh konsumen.

4. **Kualitas dan Standarisasi Produk:**

Memastikan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten dan sesuai dengan standar kesehatan dan Perlunya pengawasan dan kontrol kualitas yang ketat selama proses produksi.

5. **Penerimaan Masyarakat:**

Adanya resistensi dari masyarakat yang masih belum terbiasa dengan inovasi kuliner dan Diperlukan waktu untuk mengubah kebiasaan dan pola pikir masyarakat dalam menerima dan mengadopsi produk baru.

Dengan mengatasi tantangan-tantangan ini melalui pendekatan yang tepat, program pembuatan lakkak daun kelor di Desa Dencarik diharapkan dapat berjalan lancar dan memberikan dampak positif yang signifikan bagi peningkatan ekonomi masyarakat desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat pembuatan lakkak daun kelor di Desa Dencarik menghasilkan beberapa pencapaian signifikan:

1. **Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan:**

Masyarakat Desa Dencarik telah mendapatkan pengetahuan mendalam tentang manfaat daun kelor serta cara pengolahannya menjadi lakkak dan Keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku lokal meningkat, dengan banyaknya warga yang mampu memproduksi lakkak daun kelor secara mandiri setelah mengikuti pelatihan.

2. **Peningkatan Pendapatan:**

Produk lakkak daun kelor telah mulai dipasarkan di pasar lokal dan mendapatkan respon positif dari konsumen dan Pendapatan masyarakat meningkat karena adanya produk baru yang bernilai jual tinggi. Beberapa warga melaporkan adanya tambahan penghasilan dari penjualan lakkak daun kelor.

3. **Diversifikasi Produk:**

Selain lakkak, masyarakat juga mulai mencoba mengolah daun kelor menjadi produk pangan lainnya, seperti teh daun kelor dan camilan berbasis kelor, yang menambah variasi produk yang bisa dijual.

4. **Penerapan Teknologi dan Inovasi:**

Masyarakat mulai mengadopsi teknologi sederhana untuk pengolahan daun kelor, seperti pengeringan dan penggilingan daun kelor untuk mempermudah proses produksi dan Inovasi dalam resep dan teknik pengolahan membantu meningkatkan kualitas dan cita rasa lakkak daun kelor.

5. **Pemasaran dan Jaringan Distribusi:**

Produk lakkak daun kelor telah diperkenalkan melalui berbagai platform pemasaran, termasuk media sosial dan pameran produk lokal dan Jaringan distribusi mulai terbentuk dengan adanya kerjasama dengan toko-toko lokal dan pasar tradisional di sekitar Desa Dencarik.

Pembahasan

1. Efektivitas Pelatihan dan Pendampingan:

Pelatihan dan pendampingan yang diberikan terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Masyarakat yang sebelumnya tidak memiliki keterampilan khusus dalam pengolahan daun kelor kini mampu menghasilkan produk berkualitas dan Pendekatan partisipatif dan hands-on dalam pelatihan membantu masyarakat lebih cepat memahami dan menguasai teknik pembuatan lakkak daun kelor.

2. Kendala dan Solusi:

Keterbatasan Modal: Beberapa warga menghadapi kendala dalam memperoleh modal untuk memulai usaha. Solusi yang diterapkan adalah dengan menyediakan pinjaman bergulir dan bantuan peralatan dasar dari program pengabdian.

Pemasaran: Tantangan utama dalam pemasaran adalah memperluas jangkauan pasar. Penggunaan media sosial dan partisipasi dalam pameran produk lokal membantu meningkatkan visibilitas produk.

Kualitas Produk: Untuk menjaga konsistensi kualitas, diadakan sesi evaluasi berkala dan bimbingan teknis lanjutan. Pengawasan kualitas produk juga dilakukan untuk memastikan standar kesehatan terpenuhi.

3. Dampak Ekonomi:

Program ini memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal. Peningkatan pendapatan dari penjualan lakkak daun kelor membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Diversifikasi produk berbasis daun kelor memberikan peluang usaha baru dan mengurangi ketergantungan pada produk pertanian konvensional.

4. Keberlanjutan Program:

Keberlanjutan program diupayakan melalui pembentukan kelompok usaha bersama (KUB) yang mengelola produksi dan pemasaran lakkak daun kelor.

Adanya rencana tindak lanjut untuk pelatihan lanjutan dan pengembangan produk baru memastikan program ini dapat terus berjalan dan berkembang.



Gambar 1.

Pelatihan kepada peserta dalam proses pembuatan Lakkak Daun Kelor



Gambar 2.

Diskusi dengan peserta terkait dengan pemasaran produk Lakkak Daun Kelor

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat pembuatan lakkak daun kelor di Desa Dencarik berhasil mencapai tujuan utamanya yaitu meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan pendapatan masyarakat. Tantangan-tantangan yang dihadapi dapat diatasi dengan pendekatan yang tepat, dan keberhasilan program ini diharapkan dapat menjadi model bagi inisiatif serupa di desa-desa lain. Dengan demikian, program ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga mendorong pelestarian budaya dan inovasi kuliner local.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam program pengabdian masyarakat pembuatan lakkak daun kelor di Desa Dencarik, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Pertama, kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Dencarik yang telah menerima dan antusias mengikuti program ini. Tanpa partisipasi aktif dan semangat belajar dari masyarakat, program ini tidak akan berjalan dengan sukses. Kepada para pelatih dan tenaga ahli yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan pelatihan serta pendampingan, kami ucapkan terima kasih atas dedikasi dan profesionalisme yang luar biasa. Bimbingan kalian sangat berharga dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat desa.

Kami juga berterima kasih kepada pemerintah Desa Dencarik, Kecamatan Banjar, dan Kabupaten Buleleng yang telah memberikan dukungan penuh, baik secara administratif maupun logistik. Dukungan dari pemerintah sangat membantu dalam kelancaran pelaksanaan program ini. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada sponsor dan donatur yang telah memberikan bantuan finansial dan material. Bantuan kalian sangat penting untuk menyediakan peralatan dan bahan yang diperlukan dalam pelatihan dan produksi lakkak daun kelor. Tak lupa, kami berterima kasih kepada tim pengabdian masyarakat dari perguruan tinggi yang telah merancang, mengorganisir, dan mengimplementasikan program ini dengan penuh semangat dan dedikasi. Kerja keras dan komitmen kalian adalah kunci keberhasilan program ini. Terakhir, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah mendukung dan mendoakan keberhasilan program ini. Semoga hasil dari program ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Dencarik dan menjadi inspirasi bagi daerah-daerah lainnya.

Dengan kerjasama dan dukungan dari semua pihak, kami yakin Desa Dencarik akan semakin maju dan sejahtera melalui inovasi dan pemanfaatan potensi lokal yang ada. Terima kasih.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Buleleng. (2020). *Statistik Daerah Kecamatan Banjar*. BPS Kabupaten Buleleng. Diakses dari <https://bulelengkab.bps.go.id>
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Daun Kelor (Moringa oleifera) sebagai Sumber Pangan dan Gizi*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Jumadi, A. & Widodo, S. (2018). "Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Kandungan Gizi Laklak Tradisional Bali". *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 35-42.
- Nurhayati, T. & Santoso, H. (2016). *Inovasi Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Kelor*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Pemerintah Desa Dencarik. (2022). *Profil Desa Dencarik*. Pemerintah Desa Dencarik. Diakses dari <https://dencarik.desa.id>
- Pratiwi, L. R., & Rahayu, E. S. (2019). "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Daun Kelor sebagai Produk Pangan Fungsional". *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 10(1), 23-30.
- Saraswati, N. K. & Arini, P. S. (2020). "Manfaat dan Potensi Daun Kelor dalam Menunjang Kesehatan Masyarakat". *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(3), 45-53.
- Sumardi, A. & Wahyuni, R. (2017). "Pengaruh Substitusi Tepung Kelor pada Pembuatan Laklak terhadap Penerimaan Konsumen". *Jurnal Ilmu Pangan*, 11(4), 28-35.
- Suparyanti, D., & Wulandari, S. (2015). *Pemasaran Produk Lokal Berbasis Komunitas*. Bandung: Alfabeta.
- Yuniarti, D., & Handayani, T. (2021). "Pendampingan Pembuatan Produk Pangan Berbasis Kelor dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa". *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 14(2), 12-19.