

DIVERSIFIKASI OLAHAN DAUN KELOR

Siska Cicilia, Eko Basuki, Agustono Prarudiyanto, Ahmad Alamsyah, Satrijo Saloko dan Dodi Handito
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram
email: siskacicilia@unram.acid

ABSTRAK

Kelor (*Moringa oleifera*) dikenal dengan sebutan *Miracle Tree* karena manfaatnya yang sangat banyak seperti menanggulangi masalah kekurangan gizi, mencegah dan menyembuhkan berbagai macam penyakit. Bagian dari tanaman kelor seperti daun, akar, biji, kulit kayu bunga dan buah memiliki manfaat yang beragam bagi kesehatan. Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang paling banyak dimanfaatkan dan sudah banyak dilakukan penelitian tentang kandungan gizi dan kegunaannya. Pemanfaatan daun kelor di masyarakat khususnya di Pulau Lombok masih terbatas sebagai sayur dimana hasil olahan tersebut memiliki umur simpan yang rendah. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan daun kelor menjadi berbagai jenis produk. Salah satu daerah di Lombok yang banyak menanam kelor dan mengkonsumsinya adalah Kebun Duren Selagalas. Kegiatan ini bertujuan untuk memberi pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat agar bisa mengolah daun kelor menjadi berbagai jenis produk pangan. Kegiatan pembuatan *cookies* diawali dengan pembuatan tepung kelor. Pembuatan *cookies* diawali dengan persiapan bahan baku dan peralatan. Bahan-bahan berupa telur dan mentega dimixer, setelah adonan berwarna pucat selanjutnya ditambahkan gula. Masukkan tepung terigu dan tepung daun kelor dan dibentuk adonan menggunakan cetakan *cookies*. Langkah terakhir adalah pemanggangan menggunakan oven selama 30 menit. Secara keseluruhan kegiatan pengabdian ini berlangsung lancar.

Kata kunci: *cookies*, daun kelor, diversifikasi