



## **PENINGKATAN NILAI GIZI PRODUK PANGAN LOKAL: PEMBUATAN KULIT BAKPIA SUBSTITUSI DAUN KELOR SEBAGAI INOVASI USAHA RUMAHAN**

**Thyara Mahanani<sup>1</sup>, Ngabdul Munif<sup>2</sup>, Ezra Chica'al Sandya<sup>3</sup>, Wika Rinawati<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

[thyara.mahanani@uny.ac.id](mailto:thyara.mahanani@uny.ac.id)

<sup>2</sup>Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

[ngabdulmunif@uny.ac.id](mailto:ngabdulmunif@uny.ac.id)

<sup>3</sup>Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

[ezrachicaal@uny.ac.id](mailto:ezrachicaal@uny.ac.id)

<sup>4</sup>Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

[wika@uny.ac.id](mailto:wika@uny.ac.id)

### **ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan (1) meningkatkan nilai gizi produk pangan lokal melalui inovasi pembuatan kulit bakpia dengan substitusi daun kelor (*Moringa oleifera*), (2) mendorong pengembangan usaha rumahan yang bernilai ekonomis dan berkelanjutan. Daun kelor dikenal sebagai sumber nutrisi tinggi yang mengandung protein, vitamin, dan mineral penting bagi kesehatan. Melalui kegiatan ini, masyarakat diberi pelatihan mengenai manfaat daun kelor, teknik pembuatan kulit bakpia dengan campuran tepung daun kelor, dan strategi sederhana untuk memasarkan produk sebagai peluang usaha rumahan. Metode pelaksanaan meliputi edukasi gizi, demonstrasi pembuatan, dan praktik langsung oleh peserta. Pelatihan dilaksanakan Rabu, 20 Maret 2024 di laboratorium Pastry Tata Boga Fakultas Vokasi UNY dengan jumlah peserta yaitu 20 orang. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan (1) peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pangan bergizi, (2) kemampuan menghasilkan produk inovatif dengan nilai jual lebih tinggi. Diharapkan, program ini dapat menjadi langkah awal dalam mendorong ketahanan pangan lokal sekaligus menciptakan peluang ekonomi berbasis potensi sumber daya alam sekitar.

**Kata kunci:** daun kelor, kulit bakpia, inovasi pangan, usaha rumahan, nilai gizi.

## ABSTRACT

*This community service activity was carried out with the aim of (1) increasing the nutritional value of local food products through innovation in making bakpia skins with Moringa oleifera leaf substitutes, (2) encouraging the development of home businesses that have economic and sustainable value. Moringa leaves are known as a source of high nutrition that contains protein, vitamins, and minerals that are important for health. Through this activity, the community was given training on the benefits of moringa leaves, techniques for making bakpia skins with a mixture of moringa leaf flour, and simple strategies for marketing products as home business opportunities. The implementation method includes nutrition education, demonstrations of making, and direct practice by participants. The training was held on Wednesday, March 20, 2024 in the Pastry Culinary Laboratory, Faculty of Vocational Studies, UNY with 20 participants. The results of this activity showed (1) increased public understanding of nutritious food, (2) the ability to produce innovative products with higher selling value. It is hoped that this program can be the first step in encouraging local food security while creating economic opportunities based on the potential of surrounding natural resources.*

**Keywords:** *moringa leaves, bakpia skins, food innovation, home businesses, nutritional value.*

## PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan salah satu potensi besar yang dimiliki oleh masyarakat Indonesia, baik dari segi keberagaman bahan baku maupun peluang pengembangannya menjadi produk bernilai tambah. Namun, masih banyak produk pangan lokal yang belum dikembangkan secara optimal, baik dari sisi kandungan gizi maupun inovasi olahan. Salah satu tantangan yang dihadapi adalah bagaimana menciptakan produk yang tidak hanya digemari masyarakat, tetapi juga mampu memberikan kontribusi terhadap pemenuhan kebutuhan gizi harian.

Bakpia merupakan salah satu makanan tradisional yang cukup populer di berbagai daerah, terutama di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya. Namun, produk ini umumnya masih berbasis bahan konvensional tanpa sentuhan inovasi dari sisi kesehatan atau nilai gizi. Untuk menjawab tantangan tersebut, diperlukan upaya inovatif dengan mengombinasikan bakpia sebagai pangan lokal dengan bahan fungsional, seperti daun kelor (*Moringa oleifera*), yang dikenal memiliki kandungan gizi tinggi, meliputi vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, dan protein. Seluruh bagian dari tanaman kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan maupun obat-obatan (Putra dkk, 2016).

Daun kelor telah banyak diteliti dan terbukti memiliki potensi besar dalam peningkatan gizi masyarakat, khususnya dalam mengatasi masalah kekurangan mikronutrien (hidden hunger). Substitusi daun kelor ke dalam kulit bakpia tidak hanya meningkatkan kandungan



gizi produk, tetapi juga dapat menjadi bentuk diversifikasi pangan lokal yang bernilai jual lebih tinggi. Melalui kegiatan pengabdian ini, masyarakat khususnya pelaku usaha rumahan, diberikan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan kulit bakpia berbahan dasar daun kelor. Tujuan utamanya adalah meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya gizi seimbang, mendorong kreativitas dalam pengolahan makanan sehat, serta membuka peluang usaha baru yang berbasis inovasi pangan lokal. Dengan demikian, diharapkan kegiatan ini dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan kualitas gizi dan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan Rabu, 20 Maret 2024 di laboratorium Pastry Tata Boga Fakultas Vokasi UNY dengan jumlah peserta yaitu 20 orang melalui beberapa tahapan yang dirancang secara sistematis agar tujuan kegiatan dapat tercapai secara optimal. Metode pelaksanaan yang digunakan terdiri dari pendekatan partisipatif, pelatihan teknis, dan pendampingan. Adapun tahapan pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

#### **1. Observasi Awal dan Identifikasi Mitra**

Kegiatan diawali dengan observasi dan identifikasi terhadap masyarakat sasaran, yaitu kelompok ibu rumah tangga atau pelaku usaha rumahan yang memiliki ketertarikan di bidang pengolahan makanan. Observasi bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal, potensi sumber daya lokal (terutama ketersediaan daun kelor), serta kesiapan mitra dalam menerima program pelatihan dan inovasi produk

#### **2. Sosialisasi dan Edukasi Gizi**

Tahap ini dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi, khususnya manfaat daun kelor sebagai sumber nutrisi alami.

Sosialisasi mencakup:

- a. Pengenalan kandungan gizi daun kelor.
- b. Dampak positif daun kelor terhadap kesehatan
- c. Peran makanan olahan lokal dalam peningkatan ketahanan pangan keluarga.

### **3. Pelatihan Pembuatan Kulit Bakpia Substitusi Daun Kelor**

Pelatihan teknis difokuskan pada proses pembuatan kulit bakpia dengan menggunakan campuran daun kelor dalam bentuk bubuk. Materi yang diberikan meliputi:

- a. Persiapan dan pengolahan daun kelor menjadi tepung/bubuk.
- b. Formulasi adonan kulit bakpia dengan substitusi daun kelor.
- c. Teknik pengolahan dan pemanggangan bakpia agar tetap menarik dan lezat.
- d. Standar kebersihan dan keamanan pangan dalam proses produksi.

### **4. Praktik Langsung dan Evaluasi Produk**

Peserta diberi kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung proses pembuatan kulit bakpia berbasis daun kelor. Hasil praktik kemudian dievaluasi bersama, baik dari sisi tekstur, rasa, tampilan, maupun penerimaan konsumen potensial.

### **5. Pendampingan dan Penguatan Usaha Rumahan**

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan dalam bentuk:

- a. Bimbingan pembuatan kemasan sederhana dan menarik.
- b. Strategi pemasaran produk secara lokal dan online.
- c. Perhitungan harga pokok produksi (HPP) dan penetapan harga jual.
- d. Diskusi keberlanjutan usaha dan peluang pengembangan produk turunan.

### **6. Monitoring dan Evaluasi**

Monitoring dilakukan untuk mengevaluasi keberlanjutan kegiatan dan dampak yang dirasakan oleh mitra setelah pelatihan. Evaluasi mencakup aspek peningkatan keterampilan, keberhasilan penerapan resep, dan potensi usaha yang berkembang pascapelatihan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tim pengabdian melaksanakan beberapa kegiatan untuk mencapai target luaran yaitu:

### **1. Peningkatan Pengetahuan Masyarakat tentang Gizi dan Daun Kelor**

Kegiatan pengabdian ini menunjukkan hasil yang positif dalam peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi. Berdasarkan pre-test dan post-test sederhana yang dilakukan selama sosialisasi, terjadi peningkatan pemahaman peserta sebesar 70% terkait manfaat daun kelor sebagai sumber gizi, termasuk kandungan vitamin A, C, zat besi, dan antioksidan yang tinggi. Sebelumnya, sebagian besar peserta hanya mengetahui daun



kelor sebagai tanaman obat atau sayuran pelengkap, bukan sebagai bahan pangan olahan bernilai jual.

## **2. Keterampilan Pembuatan Kulit Bakpia Substitusi Daun Kelor**

Pelatihan pembuatan kulit bakpia dengan substitusi tepung daun kelor berjalan dengan baik. Peserta mampu mengikuti proses dari awal hingga akhir, termasuk pengolahan daun kelor menjadi bubuk, pembuatan adonan, pencetakan, hingga pemanggangan. Uji coba dilakukan dengan formulasi substitusi sebesar 10–15% dari total komposisi tepung untuk menjaga keseimbangan antara nilai gizi, tekstur, dan rasa. Hasil produk dinilai memiliki tampilan menarik (berwarna hijau alami), rasa yang masih dapat diterima, dan tekstur kulit bakpia yang tetap lembut.

## **3. Penerimaan Produk dan Potensi Pasar**

Melalui uji organoleptik sederhana terhadap 20 responden lokal, sebanyak 85% menyatakan suka dengan produk bakpia daun kelor, khususnya karena inovasi warna dan kesan “lebih sehat”. Ini menunjukkan bahwa pasar cukup terbuka terhadap produk inovatif yang mengedepankan nilai gizi, terutama jika dikemas dengan baik dan informatif. Hal ini menjadi peluang besar bagi peserta untuk mengembangkan produk sebagai usaha rumahan berbasis pangan fungsional.

## **4. Penguatan Keterampilan Kewirausahaan**

Selain pelatihan teknis, peserta juga dibekali keterampilan kewirausahaan dasar seperti cara menghitung harga pokok produksi (HPP), penentuan harga jual, dan strategi pemasaran. Beberapa peserta mulai merintis pemasaran di lingkungan sekitar dan melalui media sosial. Pendampingan ini membekali peserta dengan pengetahuan untuk memulai usaha kecil yang berbasis inovasi lokal dan berorientasi pada kesehatan.

## **5. Tantangan dan Tindak Lanjut**

Meskipun kegiatan berjalan lancar, terdapat beberapa tantangan, seperti keterbatasan alat produksi, ketersediaan daun kelor segar secara berkelanjutan, dan kemampuan desain kemasan produk. Oleh karena itu, sebagai tindak lanjut, direncanakan pelatihan lanjutan untuk pengemasan dan kerja sama dengan kelompok tani daun kelor sebagai pemasok bahan baku. Penguatan kelembagaan kelompok usaha juga akan dilakukan agar program ini berkelanjutan.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal yang lebih bergizi melalui inovasi pembuatan kulit bakpia dengan substitusi daun kelor. Daun kelor terbukti dapat dijadikan bahan tambahan yang meningkatkan nilai gizi produk tanpa mengurangi daya terima konsumen. Pelatihan yang diberikan tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis peserta dalam produksi makanan sehat, tetapi juga membekali mereka dengan pengetahuan dasar kewirausahaan yang dapat dikembangkan sebagai peluang usaha rumahan.

Antusiasme peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat tinggi terhadap inovasi pangan berbasis bahan lokal, terutama yang memiliki manfaat kesehatan. Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang diberikan dalam kegiatann PKM diharapkan kegiatan ini dapat terus dikembangkan melalui pelatihan lanjutan, pendampingan usaha, dan kolaborasi dengan berbagai pihak, guna menciptakan produk pangan lokal yang unggul, sehat, dan bernilai ekonomi.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Kepada BKKBN Kapanewon Pengasih., 2) Kepada seluruh peserta warga kalurahan Sendangsari Pengasih., 3) Kepada Fakultas Vokasi yang sudah memberikan tempat laboratorium untuk pelatihan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2010). *Sehat dengan Makanan Tradisional*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Departemen Kesehatan RI. (2014). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Fuglie, L. J. (2001). *The Miracle Tree: The Multiple Attributes of Moringa*. Wageningen: CTA.
- Hidayat, A., & Pranoto, Y. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Gizi Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(2), 89–96.
- Kementerian Pertanian. (2016). *Pedoman Budidaya dan Pemanfaatan Tanaman Kelor*. Jakarta: Badan Litbang Pertanian.
- Muflikhah, N., & Yulianti, R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pangan Fungsional Berbasis Daun Kelor. *Jurnal Abdimas*, 5(1), 25–32.



Saragih, H., & Wulandari, T. (2019). Inovasi Produk Bakpia Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Tradisional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 8(1), 41–48.

Sulastri, D. (2017). *Kewirausahaan Rumah Tangga: Strategi Usaha Mikro Kecil Menengah*. Yogyakarta: Deepublish.