

## MENGELOLA DAUN KELOR MENJADI KUE BOLU

Anisyah Oktariani\*<sup>1</sup>, Calvin Andrean<sup>2</sup>, Nadea apriliani<sup>3</sup>, Fevi Rahma Safitri<sup>4</sup>, Syukri Amin<sup>5</sup>  
Universitas Muhammadiyah Bengkulu  
[aminsyukri@umb.ac.id](mailto:aminsyukri@umb.ac.id)

### ABSTRAK

#### ARTICLE HISTORY

Received [25-10-2022]

Revised [06-11-2022]

Accepted [26-12-2022]

Tujuan dilaksanakannya Kuliah Kerja Nyata (KKN) kepada masyarakat ini adalah untuk membantu para pelaku usaha dalam memberikan Edukasi tentang cara mengelola daun kelor menjadi kue bolu. Daun kelor merupakan tanaman lokal yang mengandung zat gizi yang tinggi, berupa sayuran yang multiguna. Hampir semua bagian dari tanaman kelor ini dapat dimanfaatkan ,karena mengandung senyawa aktif dan gizi lengkap. Daun kelor juga kaya vitamin A dan C khususnya betakaroten yang ada pada vitamin A. Namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih sangat rendah. Agar zat gizi yang terkandung dalam daun kelor dapat dimanfaatkan tubuh, maka perlu diolah menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat seperti halnya pembuatan bolu dari daun kelor. Karena itu, tim pengabdian masyarakat melakukan kegiatan pengabdian di Kampung Bali dengan melaksanakan pelatihan pembuatan bolu dari daun kelor. Dalam pengabdian kegiatan masyarakat ini, masyarakat Kampung Bali di berikan pemahaman tentang kandungan gizi dari daun kelor dan mampu mengaplikasikan kelor dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu, masyarakat dilatih dalam pengolahan daun kelor untuk pembuatan bolu. Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat ini, sebagai tindak lanjut diharapkan kepada masyarakat untuk ambil bagian dalam melakukan kegiatan pelatihan dalam pembuatan bolu dari daun kelor.

**Kata Kunci:** Daun Kelor, Kue Bolu

### PENDAHULUAN

Pada saat ini telah banyak terdapat produk varian patiseri yang dikenal oleh masyarakat salah satunya kue bolu (cake) yang merupakan jenis produk pangan yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak, pengembang, dan bahan lainnya sebagai pendukung rasa.

Kelor merupakan salah satu tanaman sayuran yang multiguna. Hampir semua bagian dari tanaman kelor ini dapat dijadikan sumber makanan karena mengandung senyawa aktif dan gizi lengkap. Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu bahan pangan yang telah dinobatkan dunia sebagai superfood. Superfood adalah pangan yang memiliki konsentrasi tinggi terhadap kadar gizi

dan fitokimia yang sangat menguntungkan bagi kesehatan manusia. Superfood biasanya telah diuji secara ilmiah (Winarno, 2018). Semua unsur gizi yang terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral terkandung di dalam daun kelor tersebut. Oleh karena itu, daun kelor dianggap sebagai tumbuhan yang mampu memenuhi hampir seluruh kebutuhan gizi manusia.

Menurut Madukwe daun kelor memiliki berbagai kandungan nutrisi yang bermanfaat. Kandungan yang paling diunggulkan pada tanaman ini yaitu protein, vitamin A ( $\beta$ -karoten), dan zat besinya yang tinggi sehingga bagus untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi kebutuhan gizi terutama pada kelompok rawan. Tidak hanya itu, daun kelor juga

mengandung berbagai macam asam amino di mana hal ini jarang sekali ditemui pada sayuran (Kasolo et al., 2010). Manfaat lain yang dimiliki daun kelor yaitu mampu meningkatkan status gizi pada anak malnutrisi. Penelitian yang dilakukan oleh (Srikanth et al., 2014) menunjukkan bahwa daun kelor dapat mengatasi masalah gizi buruk di berbagai negara dengan cara menambahkannya kedalam makanan sehari-hari anak. Daun kelor dapat dikonsumsi oleh manusia, namun belum banyak masyarakat Indonesia yang mengonsumsinya dikarenakan karakteristik daun kelor memiliki bau yang khas dan tidak disukai.

Di daerah pedesaan, konsumsi daun kelor hanya sebatas pada olahan sayuran berkuah seperti sayur bening dan lalapan saja. Menurut (Zakaria et al., 2016) daun kelor tidak banyak diolah sebagai pangan fungsional. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam mengolah daun kelor menjadi suatu produk yang dapat diterima masyarakat agar kandungan nutrisi dalam daun kelor dapat dimanfaatkan oleh tubuh. Dalam bidang pangan, pengolahan makanan semakin berkembang sehingga menghasilkan beragam produk olahan yang beredar di pasaran. Hal ini terlihat dari kecenderungan mereka dalam memilih makanan yang praktis, ekonomis dan cepat tersedia untuk dikonsumsi. Bolu Kukus merupakan makanan siap saji yang banyak dikonsumsi masyarakat. Rasa enak dan kandungan protein tinggi pada kue bolu menjadi kegemaran bagi semua kalangan.

Penelitian mengenai bolu kukus telah dilakukan dengan berbagai variasi bahan baku. Masing-masing variasi bahan baku, bahan tambahan dan metode formulasi telah menghasilkan kualitas yang berbeda-beda. Penelitian mengenai bolu kukus telah dilakukan dengan berbagai variasi bahan baku. Masing-

masing variasi bahan baku, bahan tambahan dan metode formulasi telah menghasilkan kualitas yang berbeda-beda.

Daun kelor mengandung enzim yang menyebabkan baunya langu (tidak sedap, seperti bau tembakau yang tidak kering) dan rasanya agak pahit. Dengan diolah menjadi bolu kukus, bau langu dan rasa pahit tersebut dapat dihilangkan karena dalam proses pembuatan bolu kukus terdapat perlakuan seperti pencucian, pengukusan, dan penambahan bumbu. Bahan baku bolu kukus yang biasa digunakan adalah tepung, dan telur. Bolu kukus disukai karena rasanya yang lezat, namun tinggi lemak dan rendah serat. Oleh karena itu dilakukan pergantian bahan baku bolu kukus menggunakan daun kelor. Penambahan kelor pada pembuatan bolu kukus, selain dapat meningkatkan nilai gizi bolu kukus, juga dapat berfungsi sebagai pewarna alami. Meskipun begitu pemahaman warga masyarakat akan kandungan gizi daun kelor sangat kurang dilihat dari cara pengolahannya masyarakat masih mengolah sebagai sayuran saja.

Saat ini, berbagai macam makanan ringan mulai berkembang dengan berbagai bentuk dan variasi yang berfungsi sebagai makanan tambahan atau camilan. Camilan banyak disajikan dalam berbagai acara resmi maupun tidak resmi, seperti kue beras, kue bolu, onde-onde, kroket, risoles, lumpia dan lain-lain. Kebiasaan masyarakat yang cenderung menyukai makanan ringan untuk dikonsumsi karena praktis membuat permintaan akan makanan ringan semakin meningkat. Potensi tersebut dapat dijadikan sebagai peluang dalam menciptakan usaha makanan ringan. Risoles Kelor Ragout Ayam merupakan inovasi baru dalam produk risoles dengan penambahan ekstrak daun kelor yang dapat menambah nilai gizi dan

nilai produk dari produk risoles itu sendiri.

Hal ini juga yang dilakukan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dalam melakukan Pengolahan Daun Kelor menjadi Kue Bolu Di Kampung Bali Kota Bengkulu dengan melakukan cara mengelola daun kelor menjadi kue bolu.

Tujuan dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membantu para usaha ataupun warga sekitar dalam pengelolaan daun kelor menjadi kue bolu. Adapun beberapa hal yang dilakukan oleh tim dalam kegiatan pengabdian ini adalah memberikan sosialisasi pemahaman bagaimana cara mengelola daun kelor menjadi kue bolu.

## METODE KEGIATAN

Pelaksanaan program, meliputi :

*Kegiatan observasi*, Observasi dilakukan dengan melakukan survei pada lokasi yang akan dijadikan program pengabdian masyarakat yakni pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan bolu kukus di Kampung Bali dilaksanakan sebanyak 2 kali untuk menentukan titik yang tepat yang akan dijadikan sebagai pengolahan daun kelor.

*Proses administrasi*, dalam tahap persiapan ini dilakukan dengan mengurus perizinan dan koordinasi dengan pihak terkait. Pihak tersebut yaitu Kepala desa Kapung Bali dan Ketua RT Kampung Bali. Selain itu, persiapan lain yang dilakukan adalah permohonan pemateri yang berasal dari Dinas kesehatan/lingkungan hidup untuk memberikan sosialisasi kepada masyarakat.

*Penyediaan Alat dan Bahan Pembuatan Bolu Kukus*, Penyediaan alat dan bahan dalam pelatihan yaitu, Alat: Kompor, Baskom, Mixer, Cetakan atau Loyang, Dandang, Sendok, Saring,

Gelas, Gayung, Kain serbet dan Piring saji. Bahan: Terigu, Daun kelor, Gula pasir, Santan kelapa, Garam, Telur, vanili, Sp, Mentega, Susu Bubuk/ Susu kental manis, Air dan Minyak tanah.

Prosedur Kerja sebagai berikut.

- Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.



**Gambar 1.** Foto Bahan-bahan

- Petik daun kelor, buang batangnya, cuci bersih kemudian dikeringkan dengan cara di jemur atau menggunakan oven, kemudian dihaluskan.



**Gambar 2.** Foto daun kelor yang sudah dihaluskan

- Mixer telur, gula, dan Sp dengan kecepatan tinggi hingga putih berjelek (campur hingga rata).
- Tambahkan tepung dan Sp kemudian aduk rata.
- Tambahkan tepung daun kelor kedalam adonan sambil di aduk.
- Setelah itu masukan susu kental manis, tambahkan bleuband cair,

danaduk hingga rata.



**Gambar 3.** Foto semua bahan telah dimasukkan dan diolah

- Panaskan kukusan terlebih dahulu, sambil menunggu olesi Loyang atau cetakan dengan margarin atau mentega, kemudian masukkan adonan kedalam Loyang.
- Kukus adonan kurang lebih 25 menit.
- Bolu siap di sajikan.



**Gambar 4.** Foto bahan kue kedalam loyang

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Bengkulu, melaksanakan kegiatan pengabdian pada hakikatnya merupakan bentuk dukungan untuk masyarakat Kampung Bali dalam pengolahan bahan pangan daun kelor. Karena itu tim Mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Bengkulu,

fokus kepada permasalahan mitra dalam pengolahan bahan pangan kelor.

Pelatihan pembuatan bolu kukus dibagi menjadi dua kelompok yaitu masyarakat Kampung Bali dan mahasiswa, sebelum dilaksanakan pembuatan bolu mahasiswa memperkenalkan terlebih dahulu alat dan bahan yang akan digunakan, dalam proses pelatihan bolu tersebut lama waktu yang diperlukan kurang lebih 15 menit. Dari hasil pembuatan bolu kukus dari kedua kelompok tersebut hasilnya bagus, dan ketika dicicipi rasanya nikmat, dan teksturnya juga bagus, dan menarik.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat oleh tim pelaksana pengabdian Universitas Muhammadiyah Bengkulu di Kampung Bali, menunjukkan capaian bahwa masyarakat Kampung Bali yang mengikuti kegiatan penyuluhan di lokasi pengabdian telah mendapatkan transfer ilmu pengetahuan berupa kandungan gizi dan manfaat dari tumbuhan kelor yang dapat digunakan sebagai obat obatan dan juga bahan makanan seperti yang diberikan oleh tim pelaksana yaitu pembuatan bolu kukus dari daun kelor. Masyarakat yang berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian ini sangat bersyukur mendapat kesempatan untuk mengikuti kegiatan ini. Pengetahuan dan keterampilan yang sudah diterima oleh masyarakat dan dapat terus diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari.

Harapan kami dengan adanya pengabdian Mahasiswa KKN kepada masyarakat ini dapat membuka wawasan dari masyarakat khususnya di Kampung Bali Kota Bengkulu, untuk dapat menerapkan Cara Mengelola Daun Kelor menjadi Kue Bolu.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada bapak kepala kelurahan kampung bali yang sudah memberikan izin dalam melakukan kegiatan kuliah kerja nyata (KKN) di kelurahan kampung bali dengan cara pengelolaan daun kelor menjadi kue bolu. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh masyarakat kelurahan kampung bali yang sudah memberikan izin dalam melakukan kegiatan tersebut.

Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Mie Basah. *Media Gizi Pangan*, 21, 73–78.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Kasolo, J., Bimenya, G., Ojok, L., Ochieng, J., & Ogwal-Okeng, J. (2010). Phytochemicals and uses of *Moringa Oleifera* leaves in Ugandan rural communities. *Journal of Medicinal Plants Research*, 4(2), 753–757.  
<https://doi.org/10.5897/jmpr10.492>
- Srikanth, V. S., Mangala, S., & Subrahmanyam, G. (2014). Improvement of Protein Energy Malnutrition by Nutritional Intervention with *Moringa Oleifera* among Anganwadi Children in Rural Area in Bangalore, India. *International Journal of Scientific Study*, 2(1), 1–2.
- Winarno, F.G. (2018). *Tanaman Kelor (Moringa oleifera): Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zakaria, Z., Nursalim, N., & Tamrin, A. (2016). Pengaruh Penambahan