

UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DUSUN CIJUHUNG MELALUI PENGOLAHAN SOFT COOKIES PISANG KEPOK TERFORTIFIKASI DAUN KELOR

Wulan Febrianti¹, **Irma Amalia^{1*}**, Fajar Paturahman², Trisna Mutiara Damayanti¹, Dwi Laili Agustin¹, Ihwan Zul Ihsan¹, Sulton Nur Aziz Ramdani³

¹Program Studi S1 Farmasi Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

²Program Studi S1 Bisnis Digital Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

³Program Studi S1 Administrasi Rumah Sakit Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

*Korespondensi: irmaamalia187@gmail.com

ABSTRACT

This community service activity was motivated by the suboptimal utilization of local agricultural products in Cijuhung Hamlet, especially kepok bananas and Moringa Leaves, which have only been sold in their raw form without being processed into value-added products. This situation has resulted in low economic value for the community and limited skills in functional food processing. The objective of this activity is to increase the community's capacity to process local agricultural products into nutritious and economically valuable food products through training in the production of soft cookies made from kepok bananas fortified with moringa leaves. The activity was carried out in a participatory manner at Madrasah Imaadul Bilaadh and involved fifteen participants who were housewives. The stages of the activity included education on the nutritional potential of local food ingredients, preparation of tools and ingredients, and hands-on practice in product manufacturing with the assistance of the implementation team. The results of the activity showed an increase in the community's knowledge and skills in processing local foods and enthusiasm for trying independent production at home. The resulting soft cookies had a good texture, a distinctive banana flavor, and a greenish color from the moringa powder, and also had the potential to be a functional food due to their protein and natural antioxidant content. This activity successfully empowered the community through increased skills, food diversification, and the strengthening of economic potential based on local resources.

Keywords: community empowerment; kepok bananas; Moringa Leaves; functional foods

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilatarbelakangi oleh belum optimalnya pemanfaatan hasil pertanian lokal di Dusun Cijuhung, terutama pisang kepok dan daun kelor, yang selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa diolah menjadi produk bernilai tambah. Kondisi tersebut menyebabkan rendahnya nilai ekonomi yang diterima masyarakat dan terbatasnya keterampilan dalam pengolahan pangan fungsional. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk pangan bergizi dan bernilai ekonomi melalui pelatihan pembuatan *soft cookies* pisang kepok terfortifikasi daun kelor. Kegiatan dilaksanakan secara partisipatif di Madrasah Imaadul Bilaadh dan melibatkan lima belas peserta yang merupakan ibu rumah tangga. Tahapan kegiatan meliputi edukasi mengenai potensi gizi bahan pangan lokal, penyiapan alat dan bahan, serta praktik langsung pembuatan produk dengan pendampingan tim pelaksana. Hasil kegiatan menunjukkan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal serta munculnya antusiasme untuk mencoba produksi mandiri di rumah. Produk *soft cookies* yang dihasilkan memiliki tekstur baik, cita rasa khas pisang, dan warna kehijauan dari bubuk kelor, sekaligus berpotensi sebagai pangan fungsional karena kandungan protein dan antioksidan alaminya. Kegiatan ini berhasil memberdayakan masyarakat melalui peningkatan keterampilan, diversifikasi pangan, dan penguatan potensi ekonomi berbasis sumber daya lokal.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat; pisang kepok; daun kelor; pangan fungsional

PENDAHULUAN

Dusun Cijuhung merupakan salah satu wilayah di Desa Sukaratu, Kecamatan Sukaratu, Kabupaten Tasikmalaya. Wilayah ini memiliki kondisi alam yang subur dan sebagian besar masih didominasi oleh lahan pertanian dan pertambakan. Berdasarkan data BPS (2024) jumlah penduduk Desa Sukaratu mencapai 54.362 jiwa, dengan mayoritas bermata pencaharian sebagai petani. Pisang

merupakan salah satu komoditas utama yang banyak ditanam masyarakat, sedangkan daun kelor mudah ditemukan di pekarangan rumah BPS (2021). Namun potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal karena sebagian besar hasil pertanian masih dipasarkan dalam bentuk mentah tanpa proses pengolahan. Kondisi tersebut menyebabkan nilai tambah ekonomi yang diterima masyarakat relatif rendah. Dalam beberapa dekade terakhir, agenda pembangunan global telah berfokus pada *Sustainable Development Goals* (SDGs), sebuah kampanye PBB yang bertujuan untuk mengatasi berbagai tantangan global. Mencapai SDGs memerlukan kerja sama dan keterlibatan aktif dari semua lapisan masyarakat, termasuk pemerintah, sektor swasta, dan, yang terpenting, keterlibatan langsung dari masyarakat (Yamin, 2023).

Di sisi lain, sebagian besar warga belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai untuk mengolah bahan pangan lokal menjadi produk modern yang bernilai gizi tinggi sekaligus memiliki daya jual yang lebih baik. Penggunaan bahan pangan lokal sebagai produk olahan bernilai tambah merupakan salah satu metode untuk mengembangkan ekonomi keluarga di berbagai daerah, sebagaimana dibuktikan melalui kegiatan pelatihan produksi produk olahan lokal yang berhasil meningkatkan nilai penjualan dan pemberdayaan masyarakat (Anjarsari & Umiyati, 2024; Dewi et al., 2024).

Pisang kepok merupakan salah satu jenis pisang lokal yang sering digunakan sebagai sumber energi karena kaya karbohidrat, vitamin, mineral, serta serat pangan. Selain itu, pisang kepok juga mengandung senyawa bioaktif dengan sifat antioksidan yang berperan dalam pencegahan malnutrisi (Sugiarto & Marfuah, 2024). Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa pelatihan pemanfaatan pisang dapat meningkatkan pengetahuan gizi masyarakat serta mendorong diversifikasi pangan yang berkontribusi pada pencegahan *stunting* (Wuryantoro et al., 2024). Kelebihan lainnya, pisang memiliki cita rasa manis, tekstur lembut, dan mudah diterima oleh semua kelompok usia, termasuk anak-anak (Junus & Karlin J. Mamu, 2022).

Selain pisang, daun kelor (*Moringa oleifera*) juga memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai bahan pangan lokal. Daun kelor kaya akan vitamin A, vitamin C, zat besi, dan kalsium. Fortifikasi makanan dengan daun kelor terbukti mampu meningkatkan kandungan protein sekaligus menurunkan kadar lemak dan kolesterol pada produk olahan (Suhaemi et al., 2021). Penelitian lain menunjukkan bahwa *nugget* tahu dengan penambahan daun kelor efektif dalam meningkatkan berat badan balita gizi kurang (Fujiawati et al., 2024). Studi terbaru juga menegaskan bahwa daun kelor memiliki kapasitas yang signifikan sebagai bahan fortifikasi untuk berbagai produk pangan lokal dalam rangka meningkatkan kualitas gizi masyarakat pedesaan (Indrayani et al., 2025). Dengan demikian, pengolahan *soft cookies* berbasis pisang yang difortifikasi daun kelor dapat menjadi inovasi pangan fungsional yang sehat, bergizi, serta memiliki prospek ekonomi.

Fortifikasi daun kelor pada produk *soft cookies* pisang dipandang tepat untuk meningkatkan nilai tambah dan menjadikan produk tersebut berbeda dari *cookies* pada umumnya. Melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat, inovasi ini diharapkan mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada warga Dusun Cijuhung untuk mengolah pisang menjadi produk olahan bernilai gizi dan ekonomi. Tujuan utama kegiatan ini adalah memperkuat keterampilan masyarakat, mengembangkan produk pangan lokal yang sehat, serta membuka peluang usaha kecil yang berkontribusi terhadap ketahanan pangan dan peningkatan kesejahteraan keluarga.

METODE

Pendekatan yang diterapkan dalam pelaksanaan kegiatan sosial ini adalah pendekatan pendidikan yang berfokus pada berbagi pengetahuan dan keterampilan melalui kegiatan partisipatif. Kegiatan ini dilaksanakan di Madrasah Imaadul Bilaadh, Dusun Cijuhung, dan diikuti oleh 11 peserta, yang termasuk warga setempat oleh Tim KKN Universitas Bakti Tunas Husada dengan tema “Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Lokal untuk Menghasilkan Produk Inovatif yang

Bermanfaat dalam Penanganan Stunting”. Kegiatan ini dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu:

- 1 **Edukasi masyarakat:** Selama tahapan pertama kegiatan, informasi diberikan mengenai potensi bahan pangan lokal, seperti pisang kepok dan daun kelor. Peserta mempelajari nilai gizi kedua bahan tersebut, manfaat kesehatannya, dan opsi untuk mengolahnya menjadi kue sehat dan lembut. Informasi disampaikan secara interaktif melalui presentasi dan diskusi menggunakan *PowerPoint*, sehingga peserta mendapatkan gambaran yang baik tentang hubungan antara bahan lokal, nilai gizi, dan inovasi produk yang dihasilkan.
- 2 **Penyiapan alat dan bahan:** Tahap ini bertujuan untuk memastikan bahwa semua bahan dan perlengkapan yang diperlukan tersedia sebelum pelatihan dimulai. Bahan-bahan yang digunakan meliputi tepung terigu, telur, pisang kepok, bubuk kelor, margarin, gula merah bubuk, *baking powder*, dan vanili. Alat-alat yang digunakan meliputi mangkuk besar, *mixer* atau pengocok, spatula, saringan tepung, loyang, oven atau oven listrik mini, dan sendok atau cetakan kue
- 3 **Praktik pembuatan produk:** Kegiatan utama melibatkan latihan praktis dalam membuat kue pisang dengan fortifikasi daun kelor, dengan pendampingan tim KKN. Proses dimulai dengan memanaskan oven hingga 160-170°C dan menyiapkan loyang panggang yang diolesi mentega. Untuk adonan pertama, telur dicampur dengan gula hingga halus, kemudian mentega cair dan pisang yang dihancurkan ditambahkan. Untuk adonan kedua, tepung terigu, bubuk daun kelor, *baking powder*, garam, dan vanila dicampur hingga membentuk adonan yang konsisten. Kedua adonan kemudian dicampur dan diaduk dengan spatula hingga menjadi adonan yang halus. Adonan dibentuk menjadi lingkaran pipih dengan jarak yang cukup di antara masing-masing, diletakkan di atas loyang, lalu dipanggang selama 20-25 menit hingga berwarna keemasan. Setelah dipanggang, kue didinginkan di rak pendingin, kemudian dikemas dan disajikan kepada peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada Sabtu, 2 Agustus 2025, di Madrasah Imaadul Bilaadh di dusun Cijuhung. Kegiatan ini dihadiri oleh 15 orang, yang merupakan ibu rumah tangga. Lokasi kegiatan dipilih secara strategis karena dekat dengan kawasan permukiman, sehingga memudahkan partisipasi masyarakat. Kegiatan ini memberikan kesempatan bagi tim pelaksana untuk berinteraksi langsung dengan masyarakat guna meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah makanan lokal yang memiliki nilai gizi dan ekonomi tinggi.

Kegiatan dimulai dengan memberikan informasi kepada masyarakat tentang potensi pisang kepok dan daun kelor sebagai makanan fungsional lokal. Pemateri menjelaskan bahwa pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) adalah jenis pisang yang kaya akan karbohidrat, serat makanan, vitamin C, dan antioksidan, termasuk β -karoten dan flavonoid. Zat-zat ini memainkan peran penting dalam menjaga metabolisme tubuh dan mengurangi risiko penyakit degeneratif (Ruhdiana & Sandi, 2023). Nilai gizi ini memungkinkan pisang kepok menjadi bahan baku potensial untuk makanan alternatif yang menggantikan tepung terigu, terutama di daerah dengan sumber daya lokal yang melimpah.



Gambar 1. Pemberian Edukasi Pemanfaatan Pangan Lokal

Daun *moringa* (*Moringa oleifera*) juga telah diperkenalkan sebagai produk yang diperkaya dengan kandungan tinggi protein, zat besi, kalsium, vitamin A, dan vitamin C (Angelina et al., 2021). Daun *moringa* sering digunakan untuk membuat makanan fungsional karena dapat meningkatkan nilai gizi produk olahan dan mengurangi risiko anemia serta kekurangan mikronutrien (Suhaemi et al., 2021). Sifat fitokimia daun *moringa*, termasuk flavonoid dan polifenol, berperan secara alami sebagai antioksidan, mendukung sistem kekebalan tubuh, dan mengurangi proses oksidasi dalam tubuh. Hal ini dijelaskan oleh Fahlia & Septiani (2020) dan didukung oleh penelitian Angelina dkk. (2021), yang menunjukkan bahwa penambahan bubuk daun *moringa* dapat meningkatkan kandungan protein dan antioksidan dalam makanan olahan.

Setelah sesi pendidikan, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan latihan praktis dalam pembuatan produk, yang dipandu oleh tim Kuliah Kerja Nyata (KKN). Peserta secara aktif ikut serta dalam proses persiapan alat dan bahan untuk membuat *soft cookies* pisang kaya nutrisi dengan daun kelor. Kegiatan ini dilakukan secara bersama-sama dan memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk mengolah bahan baku menjadi adonan, mengikuti proses pemanggangan, dan akhirnya mengemas produk akhir. Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis tetapi juga mengembangkan keterampilan praktis yang dapat diterapkan untuk produksi mandiri di lingkungan mereka sendiri.



Gambar 2. Diskusi Berserta Peserta yang Menghadiri Kegiatan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta menunjukkan antusiasme dan kerja sama yang tinggi sepanjang kegiatan. Beberapa peserta bahkan mengungkapkan keinginan untuk mencoba lagi setelah menyelesaikan kegiatan untuk membuat produk sendiri. Hal ini sejalan dengan penelitian Nurholisah dkk. (2021), yang menemukan bahwa pendekatan pelatihan berbasis komunitas untuk mengajarkan teknik pengolahan makanan dasar di daerah pedesaan efektif. Kue lembut yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, rasa pisang yang khas, dan warna coklat yang berasal dari penggunaan *brown sugar*. Selain sifat sensoriknya, produk ini berpotensi menjadi makanan fungsional, karena antioksidan, protein, dan zat besi yang terkandung dalam daun kelor dapat membantu meningkatkan status gizi masyarakat. Hal ini didasarkan pada temuan Adi dkk. (2024) yang menemukan bahwa penambahan bubuk daun kelor dapat meningkatkan kandungan protein dan aktivitas antioksidan dalam kue bebas gluten.



Gambar 3. Proses Pembuatan Produk

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuannya dalam memperkuat kapasitas masyarakat di desa Cijuhung untuk mengubah produk pertanian lokal menjadi produk dengan nilai

tambah yang signifikan. Selama pelatihan, tidak hanya inovasi makanan menggunakan bahan baku lokal yang dipaparkan, tetapi masyarakat juga diberi pemahaman tentang nilai ekonomi dan gizi dari sumber daya alam di lingkungan mereka. Kesuksesan kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendirikan usaha kecil yang berkelanjutan yang berfokus pada makanan lokal, serta akan membantu diversifikasi makanan dan meningkatkan ketahanan pangan bagi komunitas pedesaan.

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan *soft cookies* pisang kepek terfortifikasi daun kelor di Dusun Cijuhung memberikan pemahaman praktis kepada masyarakat tentang pengolahan pangan lokal bergizi dan bernilai ekonomi. Kegiatan berjalan partisipatif, ditandai dengan keterlibatan aktif peserta selama proses pelatihan dan praktik pembuatan produk. Kegiatan ini menunjukkan potensi pengembangan usaha rumah tangga berbasis bahan pangan lokal sebagai langkah awal pemberdayaan dan penguatan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi kepada Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya atas dukungan yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Pesantren Imaadul Bilaad yang berlokasi di Dusun Cijuhung, Kecamatan Sukaratu, Kabupaten Tasikmalaya, serta seluruh masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan edukasi dan skrining kesehatan. Kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik berkat kerja sama dan kontribusi dari seluruh pihak yang terlibat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, M. R. B. H., Puspawati, G. A. K. D., & Arihantana, N. M. I. H. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) terhadap Kadar Protein, Kapasitas Antioksidan dan Sensori Kukis Bebas Gluten. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(1), 218. <https://doi.org/10.24843/itepa.2024.v13.i01.p15>
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Sinung Pranata, F. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*): Review. *Agroteknologi*, 15(01), 79–93.
- Anjarsari, I. R. D., & Umiyati, M. U. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Pamekarsari Kecamatan Surian Kabupaten Sumedang Melalui Budidaya Lada: Menuju Kemandirian Dan Kesejahteraan. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 13(2), 182–188.
- BPS. (2021). Kecamatan Sukaratu dalam Angka. In *BPS Kabupaten Tasikmalaya*. http://www.biblioteca.pucminas.br/teses/Educacao_PereiraAS_1.pdf%0Ahttp://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_11/rbcs11_01.htm%0Ahttp://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/7845/1/td_2306.pdf%0Ahttps://direitoufma2010.files.wordpress.com/2010/
- BPS. (2024). *Kecamatan Sukaratu dalam Angka: Vol. xx*.
- Dewi, A. S., Sari, D. K., & Ulfah. (2024). Pelatihan Pengolahan Sumber Protein Sebagai Upaya Peningkatan Status Gizi Balita Di Pinggiran Sungai Batang Lubuh Desa Muara Rumbai Kabupaten Rokan Hulu. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 13(2), 255–259.
- Fahlia, N., & Septiani. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Kalsium Snack Bar. *Jurnal Gipas*, 4(2), 216–229.
- Fujiawati, R., Munawaroh, M., & Hidayani. (2024). Perbandingan Pemberian *Nugget* Tempe Kedelai dan *Nugget* Tahu Daun Kelor Terhadap Peningkatan Berat Badan Balita Gizi Kurang Di Pmb

- Ny. R Kabupaten Garut Tahun 2024. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(7), 4195–4206.
- Indrayani, N., Casnuri, & Khasana, T. M. (2025). Upaya Meningkatkan Minat Ibu dalam Menyiapkan Camilan Balita untuk Mencegah Stunting dengan Buku Saku Resep Camilan Daun Kelor. *Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma*, 6(1), 80–87. <https://doi.org/10.26874/jakw.v6i1.637>
- Junus, N., & Karlin J. Mamu. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Buah Pisang Sebagai Makanan Pencegah Stunting Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang di Desa Lamu. *DAS SEIN: Jurnal Pengabdian Hukum Dan Humaniora*, 2(1), 1–12. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/dassein/article/view/12067>
- Nurholisah, N., Nirmala, I. G. A. A. D., Althaf, A. N., Cahyani, A. R., Oktaviyani, Y., Crisdianto, R., Hidayat, R., Lena, D. F., & Tukan, G. D. (2021). Pelatihan Pembuatan Kukis Tepung Pisang dengan Fortifikan Bubuk Daun Kelor kepada Warga Desa Nubamado Lembata Nusa Tenggara Timur. *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 104–114. <https://ejournal.stai-tbh.ac.id/index.php/abdimasy/article/download/521/328>
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. (2023). Kandungan Gizi Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) Keripik Pisang terhadap Glukosa Darah. *Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503–3508.
- Sugiarto, & Marfuah, N. (2024). Kualitas Kimia dan Aktivitas Antioksidan *Nugget* Ayam Afkir dengan Penambahan Pisang Kepok, Ubi Jalar dan Jagung Manis Bagi Anak Stunting. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado*, 1, 309–319.
- Suhaemi, Z., Husmaini, Yerizal, E., & Yessirita, N. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Fortifikasi Pembuatan *Nugget*. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), 49–54. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.1.49-54>
- Wuryantoro, Ayu, C., Mandalika, E. D. N., Yusuf, M., & Maharani, F. (2024). Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang sebagai Sumber Makanan Bergizi untuk Menekan Angka Stunting di Desa Tegal Maja Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, 5(2), 214–220. <https://doi.org/10.29303/jsit.v5i2.170>
- Yamin, M. (2023). *Sustainable Development Goals dalam Perspektif Intermestik (Internasional Domestik)*. SIP Publishing.