

Penguatan Ekonomi Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Inovasi “American Cookies – Lamoringa”

Improving the Household Economy Through Training in Making Innovative Products “American Cookies – Lamoringa”

Inayah Abdillah Rabbani^a, An Najjar M Thahir^b

Universitas Muhammadiyah Kendari^{a,b}

^ainayah.rabbani@umkendari.ac.id

^bannajar.madjiani@umkendari.ac.id

Disubmit : 17 November 2024, Diterima : 7 Desember 2024, Dipublikasi : 31 Desember 2024

Abstract

Lamokula Village is known as one of the basalt mining areas. Generally, the heads of families in this village work as stone miners and the majority of households in this village rely on labor wages to support their household's economic life. This productive activity is mostly carried out by men while the majority of women do not work. In addition to the mining potential, this village also has other natural potential in the form of moringa plants that grow well. However, the use of this plant is only limited to complementing the daily food needs of the community or is allowed to grow without being managed properly. This community service aim of providing insight and entrepreneurial skills to the community regarding the processing of moringa plants as a product with sales value in the form of American Cookies in order to increase productive activities in order to strengthen the economic resilience of households in Lamokula Village. The method used in implementing this community service is service learning, consisting of stages of investigation, preparation, action and reflection. Participants in the activity numbered 20 housewives from Lamokula Village. The results of this service are; 1) Increasing community understanding of moringa plant processing, 2) Increasing awareness of local natural potentials from Lamokula Village that can be developed as products with sales value, 3) Increasing knowledge and entrepreneurial skills for the community.

Keywords: *Moringa Plants, Household Economy, Lamokula Village*

Abstrak

Desa Lamokula dikenal sebagai salah satu daerah tambang batu basalt. Umumnya kepala keluarga di desa ini berkeja sebagai buruh penambang batu dan mayoritas rumah tangga masyarakat desa ini mengandalkan upah buruh sebagai penopang kehidupan ekonomi rumah tangganya. Aktivitas produktif ini sebagian besar diperankan oleh laki-laki sedangkan kaum perempuan mayoritas tidak bekerja. Selain potensi pertambangan tersebut, di desa ini juga terdapat potensi alam lainnya berupa tanaman kelor yang tumbuh subur. Meski demikian, pemanfaatan tanaman ini hanya sebatas menjadi pelengkap kebutuhan pangan harian masyarakat atau dibiarkan tumbuh tanpa dikelola dengan baik. Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tujuan memberikan wawasan dan keterampilan kewirausahaan kepada masyarakat mengenai pengolahan tanaman kelor sebagai produk yang bernilai jual berupa *American Cookies* dalam rangka meningkatkan aktivitas produktif guna memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga masyarakat Desa Lamokula. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah *service learning*, terdiri atas tahap investigasi, persiapan, tindakan dan refleksi. Peserta dalam kegiatan berjumlah 20 orang ibu rumah tangga dari Desa Lamokula. Hasil pengabdian ini adalah 1) Peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pengolahan tanaman kelor, 2) Peningkatan kesadaran mengenai potensi-potensi alam lokal dari Desa

Lamokula yang dapat dikembangkan sebagai produk bernilai jual, 3) Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kewirausahaan bagi masyarakat.

Kata Kunci: Tanaman Kelor, Ekonomi Rumah Tangga, Desa Lamokula

1. Pendahuluan

Desa Lamokula terletak di Kecamatan Moramo Utara, Kabupaten Konawe Selatan, Provinsi Sulawesi Tenggara. Secara geografis, desa ini berbatasan dengan Desa Amohalo di utara, Desa Mata Lamokula di timur, Desa Mekar Jaya di barat, dan Desa Moramo di selatan. Desa ini memiliki topografi yang beragam, termasuk perbukitan dan daratan. Sebagian besar perbukitan yang ada dimanfaatkan untuk kawasan penambangan batu basalt. Masuknya sejumlah perusahaan pertambangan serta didukung dengan ketersediaan infrastruktur yang memadai menyebabkan aktivitas pertambangan di wilayah ini sangat masif.

Mayoritas penduduk di Desa Lamokula bekerja sebagai penambang dan buruh pemecah batu pada perusahaan yang ada di daerah tersebut untuk menghasilkan batu dalam bentuk gelondongan maupun split. Fenomena yang terjadi di desa ini bahwa penambang batu gelondongan umumnya adalah laki-laki dan sebagian besar rumah tangga masyarakatnya bergantung pada upah yang dihasilkan kaum laki-laki tersebut sebagai sumber penghasilan utama penopang ekonomi keluarga. Tingkat upah yang dihasilkan bergantung pada produktivitas dalam bekerja, semakin banyak batu yang dihasilkan maka semakin besar pula upah yang diperoleh. Selain itu, nilai upah juga dipengaruhi oleh tingkat harga yang ditawarkan pasar. Hal ini terkadang menjadi permasalahan tersendiri bagi para pekerja yang mana upah yang dihasilkan dapat fluktuatif dan dampaknya bisa dirasakan pada kondisi ekonomi rumah tangga. Beragam penyebab munculnya hal tersebut, salah satunya karena pengaruh alam. Saat musim hujan misalnya, pekerja mengalami kesulitan untuk memisahkan tanah yang melengket di batu, akibatnya gelondongan batu yang berhasil digali relatif sedikit (Tuwu, 2015).

Desa Lamokula memiliki jumlah penduduk sebanyak 586 jiwa yang terbagi dalam empat dusun, yaitu Dusun 1, Dusun 2, Dusun 3, dan Dusun 4 (Pratiwi, 2024). Selain sebagai penambang batu, aktivitas ekonomi masyarakat juga ditopang dengan sejumlah usaha ultra mikro. Di Dusun 1 terdapat usaha warung makan, Bri Link, kios sembako, bengkel, pangkalan gas, dan usaha pembuatan kripik rumahan. Di Dusun 2 terdapat usaha Bri Link, jual-beli aksesoris gawai, penjualan sembako, usaha pengolahan tanaman sagu, dan usaha kue basah. Di Dusun 3 terdapat usaha sembako, rumah makan, dan bengkel las. Terakhir di Dusun 4 terdapat usaha Bri Link, penjualan sembako, dan tabung gas. Meski usaha ultra mikro tersebut dapat dipertahankan, namun potensi untuk pengembangannya terbilang sangat rendah, relatif dalam jangka panjang masyarakat tidak dapat menaruh harapan yang besar pada perkembangan hasil usaha tersebut. Selain dilatarbelakangi oleh daya beli masyarakat dan keterampilan usaha yang rendah, usaha serupa juga telah banyak ada di daerah lain sehingga kemungkinan bereskpansi keluar terbilang sulit.

Selain memiliki potensi alam berupa galian batu, potensi lain yang dapat dijumpai di Desa Lamokula yaitu keberadaan tanaman perkebunan berupa sagu dan kelor. Desa Lamokula memiliki karakteristik iklim tropis dengan suhu dan kelembapan yang konsisten sepanjang tahun (BMKG, 2025), sehingga kedua tanaman tersebut tumbuh subur di daerah ini. Meski demikian, pengolahan sagu dan kelor

masih terbatas untuk menjadi produk bernilai jual. Sagu cenderung hanya dimanfaatkan sebagai pokok dari olahan makanan lokal bernama sinonggi. Sedangkan tanaman kelor yang banyak tumbuh subur cenderung hanya menjadi tanaman pagar yang sesekali dikonsumsi sebagai sayuran atau dibiarkan tumbuh begitu saja tanpa dimanfaatkan dengan baik untuk menjadi produk bernilai jual.

Sejumlah temuan dalam penelitian dan pengabdian masyarakat telah memberi rekomendasi bahwa tanaman kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk bernilai jual (Susanti, dkk., 2023; Maharani & Murwanti, 2021; Sari, dkk., 2024). Tidak hanya itu, tanaman kelor yang tumbuh subur di Desa Lamokula sendiri dapat berkontribusi dalam aspek sosial kependudukan lainnya dalam rangka pengembangan daerah tersebut. Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) dikenal sebagai superfood yang sangat bermanfaat untuk kesehatan. Tanaman ini merupakan pangan yang sangat direkomendasikan untuk dikonsumsi oleh WHO dalam upaya penanganan stunting karena kandungan gizinya yang tinggi (Puspitasari, dkk., 2024). Kandungan gizi yang terkandung dalam kelor berupa vitamin c lebih banyak 7 kali dari yang ada di jeruk, vitamin A 4 kali lebih banyak dari wortel, kalsium 4 kali lebih banyak dari yang ada di susu, dan protein 2 kali lebih banyak dari protein yogurt (Mahmood, Mugal, & Haq, 2011). Kebermanfaatan tanaman kelor ini dapat berkorelasi positif untuk mendukung sejumlah program pengembangan Desa Lamokula, baik dalam peningkatan keterampilan wirausaha maupun sejumlah program lainnya, seperti program daerah percontohan penanganan mal nutrisi di Sulawesi Tenggara.

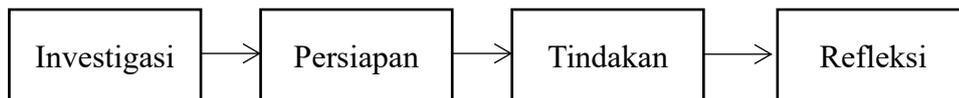
Pada tahun 2023, Desa Lamokula dicanangkan sebagai Kampung Keluarga Berkualitas oleh Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional/ BKKBN (BKKBN, 2023). Berdasarkan peraturan Bupati Konawe Selatan Nomor 58 tahun 2024 tentang percepatan penurunan stunting di Kabupaten Konawe Selatan, sasaran kerja pemerintah menekankan pentingnya partisipasi aktif dan sejumlah pendekatan holistik, integratif, dan koordinasi penuh antara pihak pemerintah serta pemangku kepentingan lainnya, termasuk masyarakat setempat untuk penurunan angka stunting. Salah satu gerakan aktif yang dilakukan oleh pemerintah adalah pemberian edukasi gizi, mengaktifkan posyandu, serta distribusi makanan bergizi.

Tanaman daun kelor di Desa Lamokula tumbuh melimpah, namun tidak diiringi dengan inovasi dari masyarakat untuk memanfaatkan tanaman tersebut menjadi olahan yang lebih menarik dikonsumsi sekaligus bernilai jual sehingga dapat menambah tingkat pendapatan masyarakat. Untuk itu, dalam program pengabdian masyarakat ini dimaksudkan untuk melakukan penguatan ekonomi rumah tangga melalui pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga Desa Lamokula yang kurang atau bahkan tidak memiliki penghasilan yang cukup dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal menjadi produk inovasi tanaman kelor "American Cookies – Lamoringa". Program ini diharapkan dapat menjadi penyokong Desa Lamokula sebagai daerah percontohan untuk desa inovasi dan sebagai bentuk dukungan terhadap gerakan pemerintah dalam mengedukasi dan mengenalkan kepada masyarakat makanan layak dan bergizi yang dapat mendukung kelengkapan nutrisi.

2. Metode

Tim pengabdian masyarakat ini terdiri atas dosen dan mahasiswa dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Muhammadiyah Kendari. Kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan metode *service learning*. Metode ini merupakan

metode pembelajaran yang menggabungkan antara kegiatan akademik dengan pelayanan kepada masyarakat untuk menciptakan pengalaman praktis yang bermakna (Pakulski, 2011). Dalam pendekatannya, mahasiswa dituntut untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang dipelajari dalam menyelesaikan permasalahan pada komunitas yang didampingi. Objek permasalahan dalam pengabdian ini adalah permasalahan ekonomi daerah binaan terkait peningkatan kapasitas dan kemampuan produktivitas rumah tangga dalam meningkatkan taraf ekonomi keluarga. Subjek dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga warga Desa Lamokula yang dalam keseharian memiliki produktivitas ekonomi yang rendah atau tidak memiliki pekerjaan. Tahapan dalam pelaksanaan pengabdian ini terdiri atas investigasi, persiapan, tindakan, dan refleksi.



Gambar 1. Alur Tahapan *Service Learning*

Tahap Investigasi

Tahap investigasi dalam pengabdian ini merupakan tahapan perencanaan. Dosen dan mahasiswa yang terlibat terlebih dahulu melakukan pertemuan untuk menyusun skema dan langkah yang akan dilakukan selama masa pengabdian. Pertemuan diadakan pada 27 Juli 2024. Dari pertemuan ini diputuskan bahwa langkah awal yang akan dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada di Desa ini adalah dengan observasi dan wawancara kepada pihak-pihak terkait. Sasaran informasi berupa kondisi dan permasalahan-permasalahan ekonomi dan kesejahteraan yang dihadapi oleh warga setempat, serta potensi ekonomi yang dimiliki oleh daerah ini. Pelaksanaan observasi dan wawancara menjadi satu rangkaian kegiatan dalam waktu yang sama, berlangsung selama satu pekan dimulai tanggal 29 Juli sampai dengan 5 Agustus 2024.

Selama proses investigasi, mahasiswa terlibat secara mandiri untuk mengumpulkan informasi dengan peran dosen sebagai pembimbing (Schwieger & Ladwig, 2018). Teknik yang digunakan dalam menghasilkan informasi yang tepat pada proses investigasi ini menggunakan metode triangulasi, terdiri dari triangulasi sumber dan triangulasi teknik (Sugiyono, 2015: 83). Teknik triangulasi dilakukan untuk mengonfirmasi kesesuaian hasil wawancara dengan hasil observasi, serta informasi pada satu informan terhadap informan lainnya. Berdasarkan hasil investigasi tersebut diperoleh informasi dari sejumlah pihak yang terdiri atas Kepala Desa, Tokoh Masyarakat dan warga Desa Lamokula sebagai berikut.

1) Mata pencaharian warga

Variasi mata pencaharian utama warga Desa Lamokula terdiri atas buruh tambang batu, karyawan tetap pertambangan batu, pedagang, pengelola kebun, pengelola usaha ultra mikro, pensiunan ASN dan Polri.

2) Potensi alam

Desa Lamokula memiliki potensi sumber daya alam utama berupa pertambangan batu basalt dan sejumlah tanaman perkebunan yang tumbuh subur seperti kelor, sagu, dan pisang. Meski memiliki potensi atas tanaman perkebunan, namun dikarenakan kemampuan mengelolah yang rendah,

pemanfaatan tanaman tersebut hanya terbatas pada konsumsi harian masyarakat atau dibiarkan tumbuh begitu saja.

3) Permasalahan yang dihadapi

Sejumlah permasalahan utama yang dihadapi warga Desa Lamokula di sektor sosial ekonomi yaitu mata pencaharian yang terbatas, daya beli masyarakat yang rendah, serta kemampuan produktivitas dan keterampilan mengembangkan produk bernilai jual yang sangat kurang, utamanya yang menggunakan bahan baku lokal. Aktivitas ekonomi masyarakat Desa Lamokula didominasi oleh penambangan batu, yang mana aktivitas ini sebagai penopang ekonomi rumah tangga sejumlah besar masyarakat. Aktivitas ini umumnya hanya dilakukan oleh kaum laki-laki dan menjadi penopang utama kemampuan ekonomi rumah tangga. Sementara itu, mayoritas perempuan di desa ini berstatus ibu rumah tangga dan tidak memiliki pekerjaan.

Berdasarkan hasil investigasi tersebut maka disepakati ide untuk membuat program pemberdayaan masyarakat melalui kreativitas ibu rumah tangga dengan mengembangkan produk inovasi yang berasal dari potensi daerah. Produk inovasi ini dihasilkan dengan memanfaatkan tanaman kelor yang tumbuh subur namun tidak terkelolah dengan baik. Selain upaya untuk menghasilkan produk inovasi dari tanaman kelor, daya tarik tanaman kelor juga didukung dengan kebermanfaatannya dalam rangka pencegahan stunting. Hal tersebut dikorelasikan dengan daya dukung Desa Lamokula sebagai Kampung Keluarga Berkualitas, menjadi percontohan penanganan stunting di Kabupaten Konawe Selatan.



Gambar 2. Dokumentasi Pelaksanaan Wawancara dan Observasi pada Masyarakat dan Kepala Desa Lamokula

Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan ini, tim Pengabdian mempersiapkan seluruh materi dan seluruh kebutuhan untuk pelaksanaan kegiatan. Di tahap ini dilakukan pula pendalaman mengenai informasi variasi produk apa saja yang dapat dihasilkan sebagai inovasi dari daun kelor. Tim merangkum empat alternatif produk inovasi yang diusulkan anggota yaitu teh kelor, cookies kelor, brownies kelor, dan kripik kelor. Untuk menguatkan daya dukung potensi tanaman kelor sebagai produk inovasi, pendalaman informasi juga dilakukan dengan mencari beberapa sumber mengenai manfaat dan pemanfaatan daun kelor melalui studi pustaka.

Pada pelaksanaan persiapan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh tim secara praktis dalam menciptakan variasi produk yang telah diusulkan sebelumnya, yaitu: 1) adanya keterbatasan sumber daya yang dimiliki untuk melakukan percobaan atas pembuatan teh kelor. Pembuatan teh kelor membutuhkan tahapan filtrasi menggunakan alat khusus, pembuatan kantung teh dengan mesin khusus, dan proses uji coba yang relatif membutuhkan modal yang besar, sehingga alternatif ini tidak begitu diperhitungkan sebagai program utama; 2) setelah melakukan observasi lebih lanjut mengenai variasi cookies kelor, brownies kelor, dan kripik kelor, didapatkan bahwa ketiga variasi ini telah banyak beredar di pasaran sebagai produk oleh-oleh khas Kota Kendari yang telah diproduksi oleh sejumlah UMKM sehingga untuk menghasilkan produk sejenis perlu adanya diferensiasi sebagai pembeda antara produk yang sudah ada dengan yang akan dihasilkan melalui program ini, utamanya agar produk yang dihasilkan dapat menjadi produk khas desa ini; 3) belum ada pembagian tugas yang jelas untuk anggota tim.

Sebagai tindaklanjut dari permasalahan yang ada maka kelompok kerja mencoba untuk mencari variasi terbaru dalam inovasi produk kelor dan disepakati produk *American cookies* sebagai produk inovasi yang akan diuji coba lebih lanjut. *American cookies* berbeda dengan cookies pada umumnya yang telah ada di sejumlah toko oleh-oleh. *American cookies* ini merupakan inovasi pengembangan *American cookies* klasik yang berasal dari Amerika Serikat. *American cookies* terkenal dengan tekstur yang empuk di dalam dan renyah di luar, saat ini menjadi cemilan yang sangat populer di masyarakat. Peminatnya tidak hanya kaum muda, tetapi juga hampir di seluruh kalangan. Cemilan ini sangat populer sebagai salah satu sajian di sejumlah *coffee shop* ternama. Meski demikian, produk *American cookies* di beberapa tempat terbilang serupa dengan variasi rasa yang sama dan harga jual relatif mahal. Belum ada yang mencoba menginovasikan *American cookies* dengan tanaman kelor sebagai alternatif rasa yang unik dan bercita rasa khas lokal. Ide untuk membuat *American cookies* pada dasarnya terinspirasi dari *American cookies greentea* yang memiliki banyak peminat. Proses pengolahan daun kelor ke dalam cookies mengikuti prinsip dari pengolahan daun green tea ke dalam cookies tersebut. Daun tanaman terpilih akan dikeringkan melalui pemanggangan, dihaluskan, dan difiltrasi hingga dapat menjadi campuran bahan cookies. Inovasi ini dapat menjadi olahan khas yang dapat diklaim dari Desa Lamokula dan dipasarkan luas, ataupun menjadi oleh-oleh khas daerah yang lahir dari Desa Lamokula.

Selain menetapkan produk yang akan diangkat dalam program ini untuk diuji coba, kelompok kerja juga akan menyepakati pembagian tugas untuk seluruh anggota

kelompok. Pembagian tugas dan deskripsi kerja, serta penyelesaian masalah tersebut merupakan bagian dari implementasi kurikulum yang diintegrasikan dalam sejumlah mata kuliah di FEBI, di antaranya mata kuliah *creative and innovative thinking*, *problem solving and decisioan making*, manajemen sumber daya manusia, dan kewirausahaan.



Gambar 3. Tahap Persiapan Pelaksanaan Program

Pada tahap persiapan ini, tim kerja pelaksana program melakukan pengujian terhadap resep yang telah dibuat sebelum didemonstrasikan ke masyarakat. Resep yang dihasilkan merupakan pengembangan dari resep *American cookies* klasik dengan menambah bahan dasar berupa serbuk daun kelor. Serbuk daun kelor ini dibuat melalui proses filtrasi, menggunakan oven untuk pengeringan, penghalusan dan penyaringan menggunakan bantuan blender. Pada uji coba ini, diupayakan penggunaan alat dan bahan adalah yang mudah didapat di seputar daerah Desa Lamokula, sehingga masyarakat ke depan akan lebih mudah ketika ingin praktik secara mandiri.



Gambar 4. Serbuk Kelor yang Telah Dikeringkan sebelum Disaring dalam Proses Percobaan

Adapun resep yang dikembangkan dalam pengujian ini, sebagai berikut:

- 110 gr mentega tawar / margarine
- 140 gr gula

- 1 Butir telur
- Garam
- 1/2 sdt vanilla
- 1/2 sdt baking soda
- 210 gr tepung serba guna
- 10 keping gorio (biscuit oreo versi murah)
- 50 gr susu bubuk
- 35 gr tepung kelor

Cara pembuatan:

- Panaskan oven di suhu 150° c api atas bawah selama 10 menit
- Lelehkan mentega pakai teknik au baine marie (agar mentega tidak over cooked) namun dapt juga dengan melelehkan langsung, yang terpenting mentega lelehnya masih warna kuning tidak sampai bening apalagi cokelat sebab akan memengaruhi warna cookies menjadi kecokelatan
- Setelah leleh, diamkan sebentar sampai kurang panas dan masukkan ke dalam wadah untuk dicampurkan dengan gula, aduk hingga gula larut.
- Setelah gula tercampur rata, masukkan telur, aduk rata bersama vanilla
- Beri sejumput garam, aduk rata
- Masukkan tepung, serbuk kelor, baking soda, baking powder, susu bubuk yang sudah diayak sebelumnya ke adonan basah, kemudian aduk rata
- Setelah adonan kering dan basah sudah tercampur sempurna, masukkan oreo yang sudah dipatah-patahkan dan aduk rata.
- Cetak ukuran 25gr kemudian bahan dinginkan terlebih dahulu dalam kulkas
- Panggang di oven suhu 150° c selama 15 menit



Gambar 5. Hasil Pengujian Resep American Cookies – Lamoringa

Setelah produk uji coba dihasilkan, masing-masing anggota tim akan mencoba rasa dari *American cookies* yang dihasilkan ini apakah telah sesuai dengan yang diharapkan. Secara keseluruhan, dalam uji coba yang dilakukan tidak ada kendala hingga produk yang diharapkan dapat dihasilkan dengan baik. Hanya saja yang menjadi masukan untuk dilaksanakan dalam demonstrasi nanti adalah penggunaan bahan oreo atau yang sejenisnya perlu diganti dengan bahan chocochips agar

American cookies yang dihasilkan tetap mempertahankan bentuk asli dari *American cookies* klasik.

Produk yang akan didemonstrasikan ini diberi nama “*American cookies – Lamoringa*”. *Lamoringa* di sini merupakan akronim dari Lamokula – Moringa yang berarti kelor dari Desa Lamokula. Nama produk ini dimaksudkan untuk mempertegas perbedaan antara *American cookies* yang umum ditemui di pasaran dengan produk *American cookies* yang dihasilkan dalam program ini.

Tahap Tindakan

Setelah melakukan persiapan, selanjutnya adalah tahap tindakan. Tahap tindakan yang dimaksud dalam pengabdian masyarakat ini merupakan tahapan pelaksanaan kegiatan inti meliputi seminar pendahuluan dan demonstrasi pembuatan produk. Seminar pendahuluan bertemakan motivasi kewirausahaan diselenggarakan dalam rangka memberikan pemahaman dasar kepada masyarakat terkait dunia wirausaha, menggali motivasi untuk berwirausaha, memberikan pemahaman mengenai pembukuan sederhana, memberikan gambaran tentang potensi produk yang dapat dihasilkan, serta pemahaman tentang pelaksanaan pembuatan produk inovasi yang akan diselenggarakan setelahnya. Seminar kewirausahaan ini dilaksanakan di Balai Desa Lamokula pada 19 Agustus 2024. Seminar ini dihadiri oleh Kepala Desa dan sejumlah tokoh masyarakat, serta ibu-ibu rumah tangga yang menjadi sasaran dari program. Pemateri dalam seminar ini adalah dosen-dosen pembimbing yang terlibat aktif dalam program dan memiliki kompetensi yang sesuai dengan tujuan seminar. Para peserta yang hadir secara aktif menyampaikan seluruh apresiasi dan harapannya terkait dengan program ini, khususnya inovasi produk dan keberlanjutan usaha ke depan, serta kesanggupan dalam mendukung program ini. Dalam seminar ini juga disepakati mengenai waktu pelaksanaan demonstrasi pembuatan produk.



Gambar 6. Pelaksanaan Kegiatan Seminar

Selain seminar kewirausahaan, kegiatan inti lainnya adalah demonstrasi pembuatan produk *American cookies – Lamoringa* yang dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2024 di rumah kepala Desa Lamokula. Pada awal pelaksanaan kegiatan demonstrasi ini, terlebih dahulu peserta diajarkan tahap demi tahap pembuatan cookies kelor oleh dosen dan mahasiswa yang terlibat dalam program ini. Peserta juga diberikan arahan terkait bahan-bahan alternatif pengganti yang dapat digunakan dalam pembuatan cookies tersebut, termasuk estimasi produk. Setelah dirasa cukup untuk memberikan pemahaman kepada peserta terkait langkah-langkah pembuatan

produk, selanjutnya peserta mempraktikkan sendiri seluruh tahapan pembuatan cookies kelor tersebut. Hasil akhir dari produk cookies kelor kemudian dikemas dengan sejumlah jenis kemasan, mulai dari *pouch* hingga wadah toples yang telah disediakan oleh tim program dan dibagikan kembali ke semua peserta, sehingga peserta dapat langsung merasakan produk tersebut sekaligus memberi tanggapan mengenai hal apa saja yang mungkin perlu dikoreksi. Pada demonstrasi produk peserta juga diberikan pemahaman kembali mengenai estimasi biaya yang diperlukan dalam perhitungan bahan baku, cara menghitung harga jual, dan alternatif kemasan yang dapat digunakan untuk memproduksi produk ini.



Gambar 7. Pelaksanaan Demonstrasi Pembuatan *American Cookies* – Lamoringa



Gambar 8. Produk American Cookies – Lamoringa yang Dihasilkan

Refleksi

Setelah serangkaian tahapan tindakan dilaksanakan, selanjutnya adalah refleksi. Refleksi dilakukan dengan melibatkan seluruh tim dan peserta yang telah ikut serta dalam program ini. Pada tahap ini peserta diminta untuk memberikan ulasannya baik secara langsung maupun melalui kuisisioner yang disediakan. Dalam tanggapan langsung, sejumlah peserta menyampaikan pertanyaan-pertanyaan terkait tindak lanjut yang dapat dilakukan untuk mengembangkan inovasi produk ini. Selain itu, tim juga menyiapkan kuisisioner yang dibagikan kepada peserta terkait kepuasan serta evaluasi pemahaman mulai dari proses sosialisasi dalam seminar pendahuluan maupun di kegiatan demonstrasi. Pada saat refleksi, peserta menunjukkan antusiasmenya terhadap program ini dengan banyak mengulas kembali seluruh rangkaian kegiatan yang telah diikuti.

Pada penilaian kuisisioner yang diberikan pada peserta, pengolahan hasil tanggapan mengacu pada penilaian Puspitasari, dkk. (2024). Penilaian ini didasarkan pada rentang penilaian 1 – 100 untuk menetapkan kategori penilaian.

Tabel 1. Rentang Penilaian

Rentang Penilaian (Score)	Kategori
< 30	Kurang Baik
> 30 – 50	Cukup
> 50 – 70	Cukup Baik
> 70 – 80	Baik
> 80 – 100	Sangat Baik

Selanjutnya, pada bagian akhir dari kuisisioner terdapat pula pertanyaan mengenai kesediaan peserta untuk menindak lanjuti program ini. Pertanyaan dibuat dalam bentuk kombinasi pertanyaan tertutup dan terbuka, sehingga atas pernyataan kesediaan yang diberikan tersebut peserta dapat memberikan tanggapan lebih lanjut.

3. Hasil Dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat dengan tema pemberdayaan ibu rumah tangga melalui produk *American Cookies Lamoringa* ini merupakan kegiatan yang diselenggarakan oleh dosen dan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Muhammadiyah Kendari. Rangkaian kegiatan pengabdian ini berlangsung pada 2 Agustus sampai dengan 28 Agustus. Dalam pelaksanaan kegiatan terdapat dua agenda

kerja yaitu seminar pendahuluan dan demonstrasi pembuatan produk. *American cookies* sebagai produk yang menjadi dasar pengembangan inovasi ini merupakan cemilan yang tengah populer di masyarakat. Dengan hadirnya inovasi berbahan dasar kelor, dapat menjadi pilihan terbaru untuk masyarakat dalam mengonsumsi *American cookies* yang lebih kaya akan nutrisi.

Beberapa hasil telah diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat ini. Pertama, program ini menjadi sarana bagi masyarakat Desa Lamokula dalam mendapat pengetahuan baru mengenai pengolahan tanaman kelor menjadi produk yang lebih variatif, tidak hanya terbatas pada manfaatnya sebagai bahan dasar sayur untuk melengkapi kebutuhan nutrisi masyarakat. Kedua, masyarakat lebih menyadari bahwa terdapat potensi-potensi lokal dari Desa Lamokula yang dapat dikembangkan sebagai sebuah produk bernilai jual, menjadi potensi baru untuk masyarakat membangun kewirausahaan dalam rangka meningkatkan kemampuan produktivitas dan ketahanan ekonomi rumah tangga. Jika dikembangkan lebih jauh, produk *American cookies Lamoringa* ini dapat menjadi sebuah produk khas Desa Lamokula. Selain karena menggunakan bahan dasar lokal yang menjadi potensi daerah, pembuatan produk ini adalah yang pertama kali dilakukan, dengan kata lain inovasi *American cookies* berbahan kelor ada sejak dilaksanakannya program ini. Inovasi ini dapat dimanfaatkan untuk ditindak lanjuti sebagai produk khas daerah Desa Lamokula untuk merambah ke pasaran oleh-oleh khas daerah.

Ketiga, melalui pengabdian ini masyarakat mendapatkan pengetahuan mengenai arti penting kewirausahaan, kemampuan pencatatan/ pembukuan keuangan sederhana, mengestimasi biaya produksi, hingga kemampuan melakukan penetapan harga produk. Pengetahuan ini dapat dimanfaatkan sebagai bekal dasar ketika masyarakat ingin mengembangkan sebuah usaha ke depannya, baik yang serupa maupun inovasi usaha lainnya.

Secara keseluruhan, pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh peserta sebanyak 20 orang. Parameter evaluasi pelaksanaan pengabdian masyarakat ini diukur dengan menggunakan respon peserta terhadap kuisisioner yang dibagikan.

Tabel 2. Hasil Pengolahan Tanggapan Peserta pada Kuisisioner Kepuasan Pelaksanaan Kegiatan

Agenda Program	Penilaian	Poin Penilaian	Kategori
Seminar Pendahuluan "Seminar Kewirausahaan"	Kegiatan ini menambah pengetahuan masyarakat mengenai arti penting kewirausahaan	100	Sangat Baik
	Pemateri menyampaikan materi dengan baik	100	Sangat Baik
	Materi yang diberikan sangat menarik untuk mendorong minat masyarakat berwirausaha	100	Sangat Baik
	Peserta mendapatkan pemahaman mengenai cara membuat pembukuan sederhana untuk usaha	80	Baik
	Waktu yang tersedia sesuai dengan penyampaian materi yang dibutuhkan	80	Baik
	Melalui seminar ini masyarakat mengetahui bahwa di Desa ini terdapat sumber daya berupa tanaman kelor yang	100	Sangat Baik

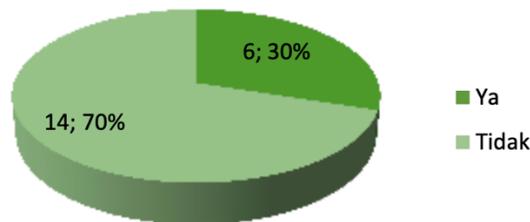
	dapat dimanfaatkan untuk membuat produk bergizi bernilai jual		
	Pemateri memberikan pengetahuan yang sangat relevan untuk menjadi salah satu solusi permasalahan ekonomi masyarakat Desa Lamokula	80	Baik
Demonstrasi pembuatan produk <i>American Cookies - Lamoringa</i>	Penjelasan mengenai tujuan pembuatan <i>American Cookies - Lamoringa</i> dapat dipahami dengan baik	100	Sangat Baik
	Pemateri menyediakan alat dan bahan yang sesuai dengan produk yang akan dibuat	100	Sangat Baik
	Petunjuk kerja yang dijelaskan oleh pemateri untuk membuat <i>American Cookies - Lamoringa</i> dapat dipahami dengan mudah	100	Sangat Baik
	Dari kegiatan ini masyarakat memahami bagaimana cara mengestimasi biaya pembuatan suatu produk	80	Baik
	Dari kegiatan ini masyarakat memahami bagaimana cara menetapkan harga jual untuk suatu produk sehingga mendapatkan keuntungan yang sesuai	80	Baik
	Kegiatan ini sangat relevan menjadi salah satu solusi permasalahan ekonomi masyarakat Desa Lamokula	60	Cukup Baik

Pada kegiatan seminar pendahuluan kewirausahaan, masyarakat menunjukkan respon positif dengan menilai bahwa pelaksanaan kegiatan ini dinilai mampu menambah pengetahuan masyarakat mengenai wirausaha. Masyarakat yang sebelumnya tidak begitu mengetahui bahwa tanaman kelor yang tumbuh berlimpah di daerahnya dapat dimanfaatkan dengan baik tidak hanya sebagai olahan makanan harian berupa sayur bening, kini mengetahui bahwa tanaman tersebut dapat pula dimanfaatkan menjadi produk bernilai jual. Peserta kegiatan ini merupakan ibu rumah tangga yang dalam aktivitas ekonomi rumah tangganya hanya bertumpu pada upah kerja suami dari aktivitas penambangan batu, menyadari bahwa melalui inovasi ibu-ibu tersebut dapat pula berkontribusi untuk membantu penguatan ekonomi rumah tangga secara mandiri.

Pada kegiatan demonstrasi pembuatan produk *American Cookies - Lamoringa*, peserta memberikan pula dukungannya dan respon positif terhadap kegiatan ini. Resep dan tahapan pembuatan *American Cookies - Lamoringa* yang dijelaskan oleh pemateri mampu dipahami dengan baik oleh peserta. Pada praktik yang dilakukan peserta, hasil *American Cookies - Lamoringa* serupa dengan yang telah diajarkan oleh pemateri. Selama proses demonstrasi berlangsung, peserta juga antusias dalam mencatat hal-hal yang dianggap perlu dalam proses pembuatan tersebut.

Hasil pengolahan kuisioner yang diberikan pada Tabel 2. menunjukkan bahwa masyarakat Desa Lamokula menyatakan kepuasan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Total keseluruhan penilaian yang diberikan masyarakat sebesar 89,2 poin, yang artinya bahwa kegiatan pengabdian ini dinilai sangat baik. Penilaian ini didasarkan pada penilaian yang dilakukan oleh Puspitasari, dkk. (2024) dengan memberi penilaian >80 berada pada kategori sangat baik.

Setelah memberikan tanggapan terkait kepuasan pelaksanaan kegiatan ini, peserta diminta memberikan tanggapan terkait kesediaan untuk menindaklanjuti pembuatan *American Cookies – Lamoringa* ini secara mandiri sebagai usaha rumahan dalam rangka meningkatkan kemampuan ekonomi rumah tangga. Hasil tanggapan peserta terlihat dari Gambar 3 berikut ini.



Gambar 9. Diagram Pernyataan Kesediaan Menindaklanjuti Usaha American Cookies Kelor

Hasil pengolahan tanggapan 20 peserta yang mengisi kuisisioner menunjukkan bahwa hanya terdapat 6 peserta yang menyatakan kesediaan dan 14 peserta lainnya menyatakan tidak bersedia. Pada bagian pernyataan alasan memilih kategori “ya” atau “tidak” tersebut masyarakat memberikan ulasan bahwa perlu adanya tindak lanjut yang dinilai secara berkala dari program ini dengan melibatkan dukungan dari pemerintah desa setempat. Umumnya masyarakat menyampaikan bahwa mereka ragu untuk menindaklanjuti program ini dan memberi poin cukup terhadap relevansi program ini sebagai salah satu solusi permasalahan ekonomi masyarakat Desa Lamokula dikarenakan keterbatasan dana yang dimiliki untuk menjadi modal usaha. Dengan keterbatasan modal awal yang dimiliki, masyarakat ragu untuk mulai mengembangkan inovasi ini meskipun memiliki ketertarikan yang besar. Harapan masyarakat adalah Pemerintah Desa Lamokula bisa memanfaatkan dana desa ataupun program-program serupa yang ada untuk menyokong masyarakat memulai usaha sebagai modal dasar. Secara keseluruhan, masyarakat menyatakan ketertarikan dan kesiapan untuk menjalankan usaha ini jika ada bantuan dari pemerintah atau pihak lainnya yang dapat digunakan sebagai modal.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat di Desa Lamokula dengan menggunakan metode *service learning* secara keseluruhan dinilai memiliki kebermanfaatn bagi masyarakat, utamanya sebagai salah satu solusi membantu menyelesaikan permasalahan ekonomi rumah tangga. Keterampilan pembuatan produk *American Cookies – Lamoringa* dapat diterima dengan baik sebagai produk inovatif yang dapat dikembangkan dengan mudah oleh masyarakat Desa Lamokula.

4. Simpulan dan Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan seluruh program telah berjalan dengan baik. Hal tersebut dapat terlihat dalam beberapa aspek berikut.

1. Peningkatan pemahaman warga Desa Lamokula mengenai pengolahan tanaman kelor sebagai salah satu tanaman yang mengandung nutrisi penting untuk diolah lebih variatif, tidak hanya sebagai olahan sayur bening.

2. Peningkatan kesadaran masyarakat bahwa terdapat potensi-potensi alam lokal dari Desa Lamokula yang dapat dikembangkan sebagai produk bernilai jual melalui *American Cookies – Lamoringa* yang berbahan dasar tanaman kelor.
3. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kewirausahaan bagi masyarakat, utamanya dalam membangun motivasi kewirausahaan, kemampuan membuat pencatatan/ pembukuan sederhana, mengestimasi biaya produksi, hingga melakukan penetapan harga suatu produk.

Sebagai tindak lanjut dari pengabdian masyarakat ini, beberapa saran diajukan sebagai berikut.

1. Pemerintah Desa Lamokula dapat mengangkat program ini sebagai salah satu sasaran kerja pemerintah dalam meningkatkan kemampuan ekonomi dan taraf hidup rumah tangga masyarakat daerah tersebut sekaligus dalam rangka mendukung sejumlah program lainnya yang beririsan seperti Program Kampung Keluarga Berkualitas. Pemerintah Desa Lamokula dapat membentuk sebuah kelompok kreatif yang secara terstruktur mendapatkan pendampingan pemerintah.
2. Desa Lamokula sebagai salah satu daerah beriklim tropis yang memiliki banyak potensi pangan dapat menggali lebih jauh mengenai produk-produk berbahan lokal apa saja yang dapat dihasilkan dalam upaya menciptakan produk bernilai jual.
3. Pada program pengabdian selanjutnya, pelaksana program dapat memberikan pelatihan dengan tema lainnya seperti pemasaran produk untuk melengkapi wawasan masyarakat mengenai proses wirausaha.

5. Daftar Pustaka

- BKKBN – Badan Kependudukan & Keluarga Berencana Nasional. (2023). *Kampung Keluarga Berkualitas Desa Lamokula*. <https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampung/62081/intervensi>.
- BMKG – Badan Meteorologi, Klimatologi, & Geofisika. (2025). *Buletin Iklim Desa Lamokula*. <https://www.bmkg.go.id/iklim/buletin-iklim>.
- Maharani, A., & Murwanti, R. (2021). Optimalisasi pemanfaatan daun kelor sebagai produk olahan bernilai gizi dan bernilai ekonomi tinggi. *Journal of Community Development*, 2(1), 38–42.
- Mahmood, K. T., Mugal, T., & Haq, I. U. (2011). *Moringa Oleifera: A natural gift – A review*. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(11), 775–781.
- Pakulski, L. A. (2011). Addressing qualified personnel shortages for children who are deaf or hard of hearing with an interdisciplinary service learning program. *American Journal of Audiology*, 20(2), 203–219.
- Pratiwi, N. C. (2024). *Analisis dampak operasional PT Berkat Global Mulia terhadap peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat (Studi Desa Lamokula, Kecamatan Moramo Utara)* [Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Kendari].
- Puspitasari, S. A., Mulyani, E., Norma, R., Aditia, R., Afifah, R. N., Marifah, S., Mubarok, S. S., Yosika, W., & Restiani, Y. (2024). Pemanfaatan daun kelor sebagai olahan makanan “Moringa Cookies Bar (Mocoobar)” untuk mencegah stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Selaparang*, 8(3), 2588–2599.

- Sari, Y. K., Hasan, S. N., Hulu, A. E., Afianti, A. S., Kotambunan, J., Hartini, D. S., Putri, A., Toknok, B., Maiwa, A., Rahman, A., Pribadi, H., Mutmainnah, & Fitrah, R. (2024). Pemanfaatan daun kelor sebagai alternatif pembuatan teh. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 3(3), 264–269.
- Schwieger, D., & Ladwig, C. (2018). Reaching and retaining the next generation: Adapting to the expectations of Gen Z in the classroom. *Information Systems Education Journal*, 16(3), 45–54.
- Sugiyono. (2015). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kualitatif, kuantitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Susanti, A., Sari, N. H., Widawati, & Farhas, R. J. (2023). Pemanfaatan daun kelor sebagai produk bernilai jual tinggi. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 7(4), 3671–3680.
- Tuwu, D. (2015). Studi aspirasi warga komunitas miskin penambang batu dan pemecah batu suplit di Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan. *Etnoreflika*, 4(1), 702–709.