



Membangun Kemandirian Masyarakat di Kelurahan Sengkotek Kota Samarinda melalui Program Wirausaha Berbasis Pangan Fungsional Puding Kelor

Build Society Independence in Sengkotek Village Samarinda City Through Entrepreneurship Program Based on Functional Food of Moringa Leaves Pudding

Hamdani^{1*}, Rizky Pratama¹, Rizka Dhilla Dwi Pangesti¹, Andi Tenri Kawareng¹, Dian Aqilah²,
Nia Audina²

¹ Program Studi Farmasi, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, Indonesia

² Program Studi Farmasi Klinis, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, Indonesia

*Email Korespondensi: danyhamdani.id@gmail.com

Abstrak

Kewirausahaan merupakan suatu kemampuan seseorang dalam melihat peluang dan dapat menciptakan suatu organisasi untuk memanfaatkan peluang tersebut. Pengabdian masyarakat ini memiliki tujuan untuk memberikan inovasi sekaligus memotivasi masyarakat Kelurahan Sengkotek Samarinda Seberang dalam mengolah hasil pertanian yang cukup banyak dihasilkan di daerah tersebut yaitu daun kelor menjadi produk yang memiliki nilai jual. Puding cukup banyak digemari oleh berbagai kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa yang memiliki peluang cukup besar untuk masyarakat kelurahan sengkotek samarinda seberang dalam berwirausaha. Pada pengabdian yang dilakukan kami memfokuskan pada pembuatan puding berbahan dasar daun kelor yang dikombinasikan dengan buah-buahan seperti nanas dan buah naga. Kelor merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan gizi yang tinggi sementara nanas memiliki antioksidan yang cukup tinggi dan dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan buah naga memiliki kandungan gizi yang tinggi dan baik untuk kesehatan seperti sebagai antioksidan dan dapat mencegah serangan radikal bebas. Evaluasi dari kegiatan ini dapat dilihat dari antusiasme dari peserta kegiatan tersebut dimana pada saat pelaksanaan kegiatan tersebut peserta sangat antusias pada saat pelaksanaan kegiatan tersebut. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat memberikan gambaran terhadap masyarakat di kelurahan sengkotek samarinda seberang tentang kewirausahaan yang dapat meningkatkan kesejahteraan.

Kata kunci: Kewirausahaan, Pangan Fungsional, Puding

Abstract

Entrepreneurship is a person's ability to see opportunities and can create an organization to take advantage of these opportunities. This community service has the aim of providing innovation as well as motivating the people of Sengkotek Samarinda Seberang Village in processing agricultural products which are quite a lot produced in the area, namely Moringa leaves into products that have a selling value. Pudding is quite popular with various groups, both children and adults who have a large enough opportunity for the community of Sengkotek Samarinda Village across in entrepreneurship. In our service, we focus on making pudding made from Moringa leaves combined with fruits such as pineapple and dragon fruit. Moringa is one of the plants that has a high nutritional content while pineapple has a fairly high antioxidant and can improve the immune system and dragon fruit has a high nutritional content and is good for health such as an antioxidant and can prevent free radical attacks. The evaluation of this activity can be seen from the enthusiasm of the participants of the activity where at the time of the implementation of the activity the participants were very enthusiastic during the implementation of the activity. With this activity, it is hoped that it can provide an overview of the community in the Sengkotek Samarinda village across about entrepreneurship that can improve welfare.

Keywords: Entrepreneurship, Functional Food, Pudding

Pesan Utama:

- Pelatihan ini diharapkan dapat mengoptimalkan sumber daya manusia khususnya Anggota Dasa Wisma Tulip untuk mengangkat nilai ekonomi masyarakat setempat.
- Pemanfaatan sumber daya alam disekitar khususnya yang ditanam masyarakat secara langsung dapat memiliki nilai jual dan manfaat kesehatan yang diharapkan melalui pengabdian ini.

| | | |
|--|--|--|
| <p>Access this article online</p>  <p>Quick Response Code</p> | <p>Copyright (c) 2022 Authors.</p> <p>Received: 04 October 2022 Accepted: 02 November 2022</p> <p>DOI: https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i2.45</p> |  <p>This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License</p> |
|--|--|--|

1. Pendahuluan

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di Kelurahan Sengkotek yang terletak di Kecamatan Loa Janan Iilir, Kota Samarinda, Kalimantan Timur dengan luas wilayah 495,01 Ha. Jumlah penduduk di Kelurahan Sengkotek adalah 8.935 jiwa dengan 1.653 Kepala Keluarga sedangkan jumlah penduduk miskin (standar BPS) berjumlah 183 jiwa dengan 143 Kepala Keluarga. Pekerjaan penduduk di Kelurahan Sengkotek sebagian besar terdiri dari karyawan (PNS, TNI/POLRI, swasta), wiraswasta/pedagang, petani, pertukangan, nelayan dan jasa. Kelurahan Sengkotek memiliki beberapa komunitas seperti PIK-R (Pusat Informasi dan Konseling Remaja), kelompok PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) serta Dasawisma yang merupakan program kerja dari PKK dan terdiri dari 10 Kepala Keluarga dalam satu RT. Kondisi lingkungan di Kelurahan Sengkotek sudah terlihat rindang karena kebanyakan penduduk telah menanam tanaman di halaman rumahnya masing-masing.

Sumber daya alam dan sumber daya manusia yang terdapat di Kelurahan Sengkotek dapat dijadikan sebagai wadah dalam meningkatkan kebutuhan ekonomi masyarakat sekitar. Namun, kurangnya pengetahuan masyarakat akan pemanfaatan sumber daya alam sekitar yang dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi. Oleh karena itu, pelatihan mengenai kewirausahaan dengan tujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat sangatlah penting dilakukan di lingkungan Kelurahan Sengkotek. Pelatihan kewirausahaan dapat dijadikan sebagai ide dalam membentuk usaha yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dengan modal yang sedikit sehingga dapat membantu mengurangi angka kemiskinan yang terdapat di Kelurahan Sengkotek.

Kewirausahaan merupakan suatu kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda secara kreatif dan inovatif (*create new and different*) demi menciptakan peluang dan memberi tambahan nilai pada barang serta jasa yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan perekonomian (Armalinda, 2020). Ide dalam membentuk usaha dapat berasal dari manapun salah satunya adalah sumber daya alam sekitar yang tidak hanya dapat ditemukan dengan mudah tetapi juga kaya akan manfaatnya bagi kesehatan. Zaman sekarang sudah banyak masyarakat yang peduli dengan kesehatannya sehingga mereka cenderung lebih suka untuk mengonsumsi makanan yang sehat tetapi rasanya juga enak. Oleh karena itu, dengan melihat keinginan masyarakat tersebut peluang usaha yang dapat diolah menjadi produk adalah berupa pangan fungsional.

Menurut BPOM pangan fungsional merupakan pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu diluar fungsi dasarnya dan terbukti tidak membahayakan serta bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu syarat dari pangan fungsional adalah harus disajikan dan dikonsumsi sebagaimana layaknya makanan atau minuman biasanya. Oleh karena itu, diharapkan pangan fungsional memiliki rasa yang enak dengan manfaat yang tinggi bagi kesehatan sehingga dapat diterima dan disukai oleh masyarakat. Salah satu produk yang dapat diolah dan memiliki nilai jual yang tinggi serta dapat disukai oleh banyak orang adalah *pudding*. *Pudding* merupakan salah satu jenis makanan selingan yang biasanya disajikan sebagai hidangan penutup dengan bahan dasarnya yaitu agar-agar dan *jelly* serta dapat juga ditambahkan bahan lain yang memiliki khasiat bagi kesehatan sehingga dapat dijadikan sebagai pangan fungsional (Tsuroyya dkk., 2021). Bahan tambahan yang dapat ditambahkan pada puding dengan khasiat yang tinggi adalah dapat berubah buah dengan kombinasi sayur. Puding yang diolah dengan menambahkan buah serta sayur juga dapat menambah daya tarik kepada anak yang tidak menyukai buah dan sayur. Buah yang dapat diolah menjadi puding adalah seperti buah naga dan nanas serta tambahan sayur yang banyak ditanam oleh masyarakat sekitar yaitu daun kelor.

Kelor dijuluki "*Miracle Tree*" karena hampir semua bagian tanaman pada kelor memiliki khasiat dan manfaat yang penting bagi kesehatan makhluk hidup. Salah satu bagian tanamannya adalah daun kelor. Manfaat daun kelor adalah untuk menghambat radikal bebas, menurunkan kolesterol (Tjong dkk., 2021) serta membantu pertumbuhan pada anak (Aminah dkk., 2015). Selain daun kelor, buah naga merah juga dapat ditambahkan

sebagai bahan pembuat puding untuk memperkaya rasa dan warna pada puding. Buah naga merah merupakan salah satu tanaman yang dapat tumbuh di wilayah Indonesia khususnya yang memiliki iklim tropis. Buah naga merah memiliki manfaat bagi tubuh yaitu melancarkan pencernaan karena memiliki kandungan serat yang tinggi, sebagai antioksidan serta meningkatkan sistem imun tubuh (Prakoso dkk., 2017). Buah nanas juga dapat ditambahkan pada pembuatan puding karena dapat menambah manfaat kesehatan yaitu sebagai antikanker, melancarkan peredaran darah, menurunkan kadar kolesterol, mengatasi penyakit Osteoarthritis (OA) serta dapat digunakan untuk pasien autoimun dan inflamasi kronik (Silaban & Rahmanisa, 2016).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, masyarakat Kelurahan Sengkotek kurang mengetahui akan pemanfaatan sumber daya alam yang dapat meningkatkan ekonomi. Oleh karena itu, dibutuhkan pelatihan mengenai kewirausahaan dalam memanfaatkan sumber daya alam salah satunya adalah membuat puding dari tanaman lokal sekitar seperti buah naga merah, nanas dan daun kelor. Pelatihan kewirausahaan ini diharapkan dapat digunakan oleh masyarakat sekitar sebagai ide dalam membentuk usaha sehingga dapat meningkatkan kebutuhan ekonomi dan menurunkan tingkat kemiskinan di Kelurahan Sengkotek.

2. Metode

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan untuk warga Kelurahan Sengkotek dan kegiatan ini meliputi perencanaan, perizinan, persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi kegiatan (Musdalipah dkk., 2021). Perencanaan kegiatan dilakukan melalui observasi dengan tujuan mengumpulkan permasalahan yang dihadapi masyarakat untuk dapat diidentifikasi dengan cara mewawancarai langsung tokoh masyarakat mengenai kendala ekonomi, pemberdayaan sumber daya manusia, pemanfaatan sumber daya alam sekitar hingga permasalahan kesehatan yang ada di Kelurahan Sengkotek. Langkah selanjutnya ialah dengan melakukan rapat serta berkoordinasi dengan Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman untuk dapat dilakukan penyusunan *timeline* kegiatan yang direncanakan.

Proses perizinan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan mengajukan surat permohonan pelaksanaan kegiatan dan diajukan kepada Ketua RT 9, Ketua Dasa Wisma Tulip, Ketua PKK, dan Kelurahan Sengkotek. Lalu koordinasi dilakukan secara aktif dengan mitra utama pelaksanaan pengabdian yakni Dasa Wisma Tulip mengenai waktu pelaksanaan kegiatan untuk memperoleh kesepakatan mengenai pelaksanaan kegiatan yakni di Sekretariat Dasa Wisma Tulip pada 5 Februari 2022.

Pada tahapan persiapan kegiatan dilakukan dengan terlebih dahulu melakukan koordinasi antara Humas Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman dengan Dasa Wisma Tulip yang bertujuan agar memudahkan komunikasi untuk persiapan kegiatan yang dilakukan mulai dari satu minggu sebelum pelaksanaan kegiatan. Berdasarkan hasil koordinasi dengan Dasa Wisma Tulip untuk jumlah masyarakat yang tergabung dalam kegiatan ialah seluruh anggota Dasa Wisma Tulip dan anggota PKK Kelurahan Sengkotek. Kemudian dilakukan persiapan bahan pembuatan puding daun kelor serta materi mengenai peningkatan pemberdayaan ekonomi melalui UMKM dibidang pangan fungsional.

Kegiatan Pengabdian ini berlangsung dengan kehadiran peserta sebesar 30 orang dan Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman yang terdiri atas dosen dan mahasiswa sebanyak 7 orang. Tim dosen bertindak sebagai penyuluh atau pemberi materi kewirausahaan sebagai peningkatan ekonomi sedangkan tim mahasiswa bertanggung jawab dalam mempersiapkan bahan pembuatan dan mengarahkan demo pembuatan puding daun kelor. Pada tahap monitoring dan evaluasi produk puding dievaluasi secara organoleptik dan hedonik atau kesukaan peserta pengabdian terhadap puding daun kelor yang dilakukan dengan wawancara secara langsung pada saat kegiatan pengabdian berlangsung. Dan evaluasi kegiatan pengabdian diukur berdasarkan tingkat antusiasme peserta pada kegiatan pengabdian.

3. Hasil dan Pembahasan

Kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif dalam melihat peluang untuk selalu terbuka menerima setiap masukan dan perubahan yang positif bagi pertumbuhan masyarakat yang sejahtera (Saragih, 2017). Wirausaha adalah orang yang mendirikan, mengelola, mengembangkan kemampuan yang dimiliki oleh seseorang untuk melihat dan menilai kesempatan bisnis, mengumpulkan sumber daya yang dibutuhkan untuk mengambil tindakan yang tepat dan mengambil keuntungan dalam rangka meraih sukses bagi masyarakat setempat (Gitosardjono, 2013). Pengembangan kewirausahaan di desa menjadi salah satu bentuk peningkatan

nilai tambah bagi desa tersebut. Berdasarkan hal tersebut, dari hasil observasi oleh Tim Pengabdian Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman di Kelurahan Sengkotek Kecamatan Loa Janan Ilir Kota Samarinda didapatkan tingkat inisiatif dan kreativitas yang tinggi dari masyarakat setempat. Dilihat dari kegiatan yang diadakan oleh anggota Dasawisma Tulip dan anggota PKK dalam membuat kegiatan yang dioptimalkan melalui kewirausahaan sesuai minat dan bakat masyarakat serta potensi daerah.

Penggunaan bahan yang diolah memiliki beberapa khasiat yang baik untuk kesehatan tubuh. Kelor merupakan tanaman yang memiliki khasiat dan manfaat yang penting bagi kesehatan makhluk hidup. Salah satu bagian tanamannya adalah daun kelor. Daun kelor merupakan daun majemuk yang memiliki bentuk bulat telur, tipis dan lunak serta tangkai daun yang memiliki bulu-bulu halus. Daun kelor memiliki kandungan antioksidan tinggi seperti vitamin C, polifenol, flavonoid dan karoten yang dapat menghambat proses oksidasi dengan cara bereaksi dengan radikal bebas reaktif membentuk radikal bebas tak reaktif yang relatif stabil. Kandungan flavonoid dan polifenol yang terdapat dalam daun kelor juga dapat menurunkan kadar kolesterol (Tjong dkk., 2021). Selain itu, kandungan gizi yang melimpah pada daun kelor juga dapat digunakan untuk ibu menyusui dan anak pada masa pertumbuhannya (Aminah dkk., 2015).

Buah naga merah merupakan salah satu tanaman yang dapat tumbuh di Indonesia dengan bentuk lonjong agak mengerucut, berkulit merah dan memiliki daging buah yang berwarna merah keunguan. Buah naga merah dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol karena adanya kandungan vitamin C, serat pangan yang tinggi, vitamin B₃ (niasin) dan betalanin. Serat pangan yang tinggi pada buah naga merah juga dapat digunakan untuk melancarkan pencernaan. Selain itu, betalain merupakan senyawa utama yang digunakan sebagai antioksidan. Kandungan antioksidan yang tinggi pada buah naga merah dapat digunakan untuk menangkap radikal bebas serta membantu dalam meningkatkan sistem imun tubuh yang sangat cocok dikonsumsi pada saat pandemi seperti sekarang (Prakoso dkk., 2017).

Buah yang sering dikonsumsi oleh masyarakat dan mudah ditemui salah satunya adalah nanas. Buah nanas merupakan buah majemuk yang terdiri dari beberapa kumpulan buah kecil yang berwarna hijau jika belum masak dan kuning jika sudah masak. Buah nanas dilindungi oleh kulit yang kasar dan bersisik lunak. Senyawa antioksidan yang tinggi pada buah nanas dapat menangkalkan radikal bebas yang dapat merusak sel-sel penting dalam tubuh sehingga dalam menangkalkan radikal bebas dibantu oleh vitamin E, vitamin C serta senyawa *glutathione*, betakaroten, seng, mangan dan selenium yang terdapat pada buah nanas (Mappa dkk., 2021). Selain itu, buah nanas memiliki kandungan enzim bromelin yang dapat bermanfaat sebagai antikaner, menghancurkan plak pada kolesterol, mengatasi penyakit Osteoarthritis (OA), melancarkan peredaran darah serta digunakan sebagai terapi *adjuvant* pada pasien penderita autoimun dan inflamasi kronik (Silaban & Rahmanisa, 2016).

Pada karakteristik daun kelor memiliki rasa yang sedikit langu. Berdasarkan hal tersebut, untuk mengurangi rasa sedikit langu dari daun kelor ini dapat ditambahkan vanili dan susu cair sebagai pemanis sekaligus menyamarkan rasa langu. Selain itu, variasi penggunaan buah nanas dan buah naga untuk memperkaya rasa puding daun kelor tersebut. Pemilihan bahan tersebut juga berdasarkan harga yang ekonomis, mudah didapatkan, serta kandungan nilai gizi yang cukup lengkap.

Kegiatan PKM yang dilaksanakan melalui acara tatap muka dengan masyarakat dan pelatihan pembuatan produk pangan fungsional berupa puding yang berbahan dasar daun kelor untuk masyarakat Kelurahan Sengkotek sebagai upaya menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan menggali ide usaha baru, serta meningkatkan nilai gizi masyarakat di Kelurahan Sengkotek. Kegiatan ini dilaksanakan dalam tiga tahap, yaitu sosialisasi, pelatihan, serta monitoring dan evaluasi kegiatan.

Sosialisasi



Gambar 1 Pelaksanaan Sosialisasi (*sumber dokumen pribadi*)

Sosialisasi kegiatan PKM berupa penyampaian materi mengenai pangan fungsional sehat dan bergizi yang dilakukan pada tanggal 5 Februari 2022. Kegiatan ini diikuti oleh 35 peserta yang terdiri dari anggota Dasawisma Tulip dan anggota PKK Kelurahan Sengkotek. Tim pelaksana secara langsung menyampaikan materi kepada peserta sosialisasi. Materi yang disajikan meliputi: a) Pangan fungsional sehat dan bergizi; b) Kewirausahaan di bidang kuliner pangan fungsional; d) Pengenalan produk pangan fungsional

Pada awal sosialisasi, masyarakat belum mengetahui bahwa daun kelor dapat dijadikan produk pangan fungsional berupa puding dengan khasiat yang banyak dan dapat dijadikan ide usaha baru. Dari hasil sosialisasi ini masyarakat sangat antusias dalam mengikuti sosialisasi dan pelatihan. Diakhir sosialisasi tim pengabdian Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman mempersiapkan bahan baku demo pembuatan yang digunakan untuk mengolah pangan fungsional puding daun kelor dan mengarahkan peserta sosialisasi untuk mengikuti pelatihan dengan baik.

Pelatihan



Gambar 2 Kegiatan Pelatihan (*sumber dokumen pribadi*)

Pelatihan pembuatan pangan fungsional puding daun kelor diadakan pada tanggal 5 Februari 2022. Pada hari pelatihan, tim pengabdian masyarakat Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman telah mempersiapkan bahan baku yang akan diolah, diantaranya yaitu 1 ikat daun kelor, 1 buah naga, 1-2 potong buah nenas, 1 bungkus agar-agar *nutrijell plain*, 1 bungkus agar-agar *swallow plain*, 2 buah telur, 10 sendok makan gula pasir, 2 kemasan susu cair putih, tepung maizena, dan vanili. Demo pembuatan puding daun kelor terdiri dari beberapa proses yaitu:

1) Pembuatan *Layer Pertama*



Gambar 3 *Layer Pertama* (*sumber dokumen pribadi*)

- Menghaluskan daun kelor sebanyak 1 gelas dengan menambahkan air 400 mL, dan vanili 1 sendok makan.
- Setelah proses penghalusan daun kelor, kemudian disaring, dan dimasukkan ke dalam wadah bersih.
- Masukkan 1 butir telur yang telah dikocok ke dalam daun kelor yang telah dihaluskan.

- d) Kemudian tambahkan gula pasir sebanyak 150 gram dan 1 bungkus *nutrijell plain*, lalu aduk hingga rata.
- e) Tambahkan susu cair sebanyak 250 mL, kemudian dimasak diatas api sedang hingga mendidih.
- f) Angkat, dan tuang ke dalam wadah cetakan puding, lalu diamkan hingga mengeras.

2) Pembuatan *Layer Kedua*



Gambar 4 *Layer Kedua* (sumber dokumen pribadi)

- a) Potong semua buah (buah naga dan buah nanas) dengan ukuran 2x2 cm.
- b) Susun potongan buah ke dalam wadah yang telah berisi *layer pertama*.
- c) Masukkan agar-agar *swallow plain* kedalam panci, lalu tambahkan 700 mL atau 3,5 gelas.
- d) Masak hingga mendidih, angkat lalu tuang ke dalam wadah yang telah berisi potongan buah.
- e) Diamkan hingga mengeras.

3). Pembuatan *Vla*



Gambar 5 Pembuatan *Vla* (sumber dokumen pribadi)

- a) Siapkan panci kecil, lalu campurkan susu cair sebanyak 250 mL, 1 kuning telur yang telah dipisahkan dari putih telur, tepung maizena 1,5 sendok makan yang telah dilarutkan, dan gula pasir sebanyak 50 gram, kemudian aduk hingga tercampur rata.
- b) Masak adonan *vla* diatas api kecil sambil terus diaduk hingga mendidih dan mengental.

- c) Jika telah mendidih dan mengental matikan api, lalu tambahkan vanili secukupnya, aduk kembali hingga merata.
- d) Sajikan bersama puding yang telah siap.



Gambar 6 Pangan Fungsional Puding Daun Kelor (sumber dokumen pribadi)

Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan dalam rangka evaluasi kegiatan. Tujuan dalam kegiatan monitoring ini adalah untuk melihat hasil dari pelatihan pembuatan pangan fungsional puding daun kelor. Peserta sangat antusias mengikuti pelatihan, dilihat dari pada saat sesi pelatihan dan diskusi dengan pemateri. Pembuatan pangan fungsional puding daun kelor merupakan ilmu baru bagi mereka. Berdasarkan penilaian peserta mengenai pangan fungsional puding daun kelor dalam segi organoleptik, memiliki penyajian yang menarik, rasa yang enak, tekstur yang lembut saat dikonsumsi, dan sedikit aroma dari daun kelor. Sedangkan dalam segi hedonik, hampir semua peserta menyukai rasa yang dihasilkan dari puding daun kelor tersebut. Pelatihan ini sangat aplikatif dan sederhana. Peserta berminat untuk membuat produk ini, baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dijual.

4. Kesimpulan

Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat di Kelurahan Sengkotek Kecamatan Loa Janan Ilir Kota Samarinda dengan memanfaatkan hasil pertanian yang banyak dihasilkan di daerah tersebut yaitu daun kelor dimana daun kelor memiliki banyak manfaat dan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Setelah melakukan kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat melakukan kegiatan lanjutan untuk mewujudkan kewirausahaan dan melihat peluang usaha dari produk tersebut. Pelatihan ini disambut dengan baik oleh masyarakat di Kelurahan Sengkotek Loa Janan Ilir dimana pada saat pelaksanaan kegiatan tersebut masyarakat yang berada disana aktif dalam bertanya tentang kegiatan yang kita lakukan.

Pendanaan: Penelitian ini tidak menerima pendanaan eksternal

Ucapan Terima Kasih: Ucapan terima kasih kepada pihak Kelurahan Sengkotek, Ketua RT 9 Kelurahan Sengkotek, Dasa Wisma Tulip atas keterlibatan, perijinan pelaksanaan, dan membantu dalam mobilitas terlaksananya kegiatan pengabdian ini sekaligus mitra pada kegiatan ini.

Konflik kepentingan: Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Daftar Pustaka

- Aminah, S., Ramadhan, T., Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan. 5(30), 35-44.
- Armalinda. (2020). Penyuluhan Dalam Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Dan Memulai Usaha Produktif Pada Masyarakat Desa Bandung Agung Kecamatan Pagar Gunung Kabupaten Lahat. *Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah*

Pengabdian Kepada Masyarakat (2020), 2(1), 27-30.

- Gitosardjono, S. S. (2013). *Wirausaha berbasis Islam & kebudayaan*. Pustaka Bisnis Indonesia.
- Musdalipah, Nurhikma, E., Sofyan, S., Rusli, N., Daud, N., Yusriani, L., & Alam, S. (2021). Pemanfaatan Daun Tawaloho Sebagai Makanan Sehat dalam Sediaan Biskuit Untuk Masyarakat Mekar Baru Sulawesi Tenggara. *Jurnal Masyarakat Mandiri, 5(4)*, 2099-2108.
- Prakoso, L. O., Yusmaini, H., Thadeus, M. S., & Wiyono, S. (2017). Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak buah naga putih (*Hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi Dan Pangan, 12(3)*, 195-202. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.3.195-202>.
- Rivaldi, M., & Rasyid, M. (2021). Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) sebagai Antioksidan untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Era Pandemi. *Community Engagement and Emergency Journal (CEEJ), 2(3)*, 64-68. <https://doi.org/10.37385/ceej.v2i3.294>.
- Saragih, R. (2017). Membangun usaha kreatif, inovatif dan bermanfaat melalui penerapan kewirausahaan sosial. *Jurnal Kewirausahaan, 3(2)*, 26-34.
- Silaban, I., & Rahmanisa, S. (2016). Pengaruh Enzim Bromelin Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) terhadap Awal Kehamilan. *Majority, 5(4)*, 80-85.
- Saneto, B. 2005. Karakterisasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agarika*. Vol 2: 143- 149.
- Tjong, A., Assa, Y. A., & Purwanto, D. S. (2021). Kandungan Antioksidan pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah. *9(2)*, 248-254. <https://doi.org/10.35790/ebm.v9i2.33452>.
- Tsuroyya, S., Fatin, A., & Ismawati, R. (2021). Silky Pudding Susu Kedelai Dan Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi Unesa, 01(01)*, 38-44.