

Maximizing Moringa Leaves into a Food and Beverage Product

Pemaksimalan Daun Kelor Menjadi Produk Makanan dan Minuman

**I Gede Jayana¹, I Putu Ade Putra Yasa², I Made Surya Wiantara³
 Ida Bagus Ketut Tu Agus⁴, Sidhi Bayu Turker^{5*}, Eko Sulistyo⁶**

1,2,3,4,5,6Prodi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: sidhiturker@undhirabali.ac.id

Article info

Keywords:

Products, Food, Beverage, Moringa, Event, Balinese Dinner

Abstract

If processed maximally, Moringa leaves can produce various kinds of products, for example processed food and beverage products. These food and beverage products can also support the tourism industry which has improved, especially in Bali. Therefore, a final project journal was created, entitled "Maximizing Moringa Leaves into Food and Beverage Product". With the object of research, namely making food and beverages from Moringa leaves. The method in working on this final project uses a qualitative descriptive method with the stages of collecting data through observation, documentation, interviews and questionnaires. The result of the implementation in this final project is creation of the KHE-LORD brand, which is a brand that products processed products from Moringa leaves that have high selling value and was launched in an event "Balinese Dinner".

Kata kunci:

Produk, Makanan, Minuman, Kelor, Event, Balinese Dinner

Abstrak

Jika diolah dengan maksimal, daun kelor dapat menghasilkan berbagai macam produk, contohnya olahan produk makanan dan minuman. Dari produk makanan maupun minuman tersebut juga dapat menunjang industri pariwisata yang sudah membaik, khususnya di Bali. Maka daripada itu terciptalah jurnal proyek tugas akhir yang berjudul "Pemaksimalan Daun Kelor Menjadi Produk Makanan dan Minuman". Dengan obyek penelitian yaitu pembuatan makanan dan minuman yang berbahan dasar daun kelor. Metode dalam pengerjaan proyek tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tahapan pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara serta kuesioner. Hasil dari pelaksanaan tugas akhir adalah terciptanya brand KHE-LORD yaitu brand yang memproduksi produk olahan dari daun kelor yang bernilai jual tinggi dan diluncurkan dalam sebuah event "Balinese Dinner".

PENDAHULUAN

Pulau Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang sudah sangat terkenal menjadi daerah tujuan wisata. Wisatawan yang datang tidak hanya didominasi oleh wisatawan domestik tetapi juga wisatawan mancanegara. Sebagai daerah tujuan wisata yang sangat populer, identitas serta citra pulau Bali yang sangat agung, indah, eksotis serta *Metaksu* terlihat dari perilaku masyarakatnya yang santun dan ramah, serta ditopang oleh seni dan budaya yang sangat kental. ketika kita berbicara tentang budaya yang ada Bali tidak lepas juga dari adanya kuliner tradisional yang sangat khas yang masih dijaga sebagai warisan leluhur.

Kuliner tradisional Bali dahulunya disajikan pada upacara keagamaan di Bali dan dinikmati oleh masyarakat Bali saja, tapi seiring berjalannya waktu kini kuliner tradisional Bali sering disajikan di berbagai restoran serta *event-event* besar dan dapat dinikmati oleh orang dari luar Bali khususnya wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Bali. Kemudian untuk menunjang dunia pariwisata di pulau Bali diperlukan peningkatan tidak hanya diusaha akomodasi tetapi diperlukan juga peningkatan pada jasa pelayanan serta produk. Bidang kuliner merupakan salah satu jenis produk yang dapat menunjang kebutuhan wisatawan selama menginap di Bali. Salah satu bahan makanan yang dapat diolah menjadi produk adalah daun kelor.

Daun kelor memiliki rasa yang pahit, dan kebanyakan bahan makanan yang memiliki rasa pahit dapat menyehatkan tubuh. Namun, jaman sekarang sangat jarang ada restoran yang menawarkan menu makanan maupun minuman dengan berbahan dasar daun kelor dan sedikit kaum milenial yang tertarik dengan produk olahan berbahan dasar daun kelor karena lebih memilih olahan makanan dan minuman yang memiliki cita rasa manis. Jika diolah dengan baik, daun kelor dapat menghasilkan sebuah produk makanan maupun minuman yang sesuai dengan lidah wisatawan terutama kaum milenial dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Karena inilah tercipta proyek tugas akhir “**Pemaksimalan Daun Kelor Menjadi Produk Makanan dan Minuman**” ini untuk mengenalkan sebuah inovasi produk olahan makanan dan minuman berbahan dasar daun kelor yang memiliki nilai jual tinggi dan menghasilkan *event* yang dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial.

METODE

Metode dalam pengerjaan proyek tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tahapan pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara serta kuesioner. Pada proses observasi kegiatan yang dilakukan yaitu mencari gambaran detail tentang daun kelor seperti manfaat dari mengonsumsi daun kelor lalu mulai mencoba membuat resep baru dengan berbahan dasar daun kelor, dan mengeksplorasi makanan apa saja yang dapat dimodifikasi dengan bahan dasar daun kelor. Kemudian setelah melalui proses observasi, hasil daripada resep olahan tersebut didokumentasikan melalui video, foto maupun tulisan.

Untuk mendapatkan hasil yang maksimal dari produk olahan yang telah dibuat, juga dilaksanakan wawancara secara tatap muka serta pemberian tester produk dengan beberapa informan diantaranya bapak Eko Sulisty, SE., MM., selaku dosen Tata Boga yang lebih memahami tentang pengolahan makanan serta bapak Drs. I Ketut Suartana,

M.Pd selaku dosen Tata Hidangan yang lebih memahami tentang pengolahan minuman campuran.

Ketika dirasa hasil dari produk olahan daun kelor sudah maksimal, maka tim penulis melaksanakan *launching* produk pada sebuah *event* yang bertemakan “*Balinese Dinner*” dan pada saat *event* berlangsung, tim penulis menyebarkan kuesioner kepada para tamu yang hadir untuk mendapatkan tanggapan terkait produk olahan daun kelor yang telah dibuat oleh tim penulis. Dan pada saat *event* juga para tamu yang hadir, mencicipi produk olahan makanan dan minuman berbahan dasar daun kelor yang telah disediakan oleh tim penulis.

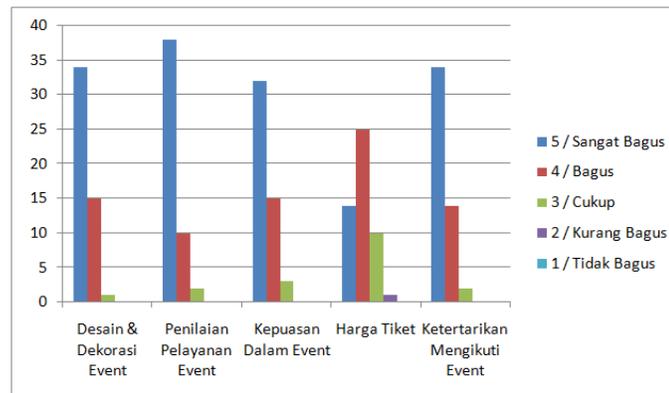
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil dari proyek tugas akhir ini adalah terciptanya produk inovasi olahan daun kelor yang tim penulis kemas dalam *brand* KHE-LORD. Produk yang dihasilkan berupa *Healthy Laklak* dan *Moringa Juice* ini menerima apresiasi dari masyarakat luas terutama tamu yang hadir pada saat *event* berlangsung. Kemudian tingginya minat masyarakat untuk membeli produk ini membuktikan bahwa produk ini dapat diterima di masyarakat luas dan memiliki nilai jual yang tinggi. Kemudian *brand* KHE-LORD ini di *launching* pada sebuah *event* “*Balinese Dinner*” yang telah diselenggarakan di ARMA Museum & Resort Bali pada tanggal 17 Maret 2022. Event yang diselenggarakan ini berlangsung selama 4 jam.

Untuk menarik tamu khususnya kaum milenial dalam mengikuti *event* “*Balinese Dinner*” diperlukan *Marketing Mix* atau strategi pemasaran yang saling berhubungan dan tepat. Mulai dari produk yang ditawarkan, harga/biaya yang dikeluarkan oleh tamu, teknik promosi yang tepat, pemilihan tempat yang sesuai dengan tema, siapakah target pasar/orang yang akan mengikuti *event* ini, proses penyusunan *event* yang maksimal serta bukti fisik berupa hygiene dan sanitasi saat *event* berlangsung. Kemudian pada saat *event* tim penulis juga sudah menyediakan kuesioner untuk mengetahui pendapat serta tanggapan tamu yang hadir terhadap *event* serta produk olahan dari daun kelor ini.

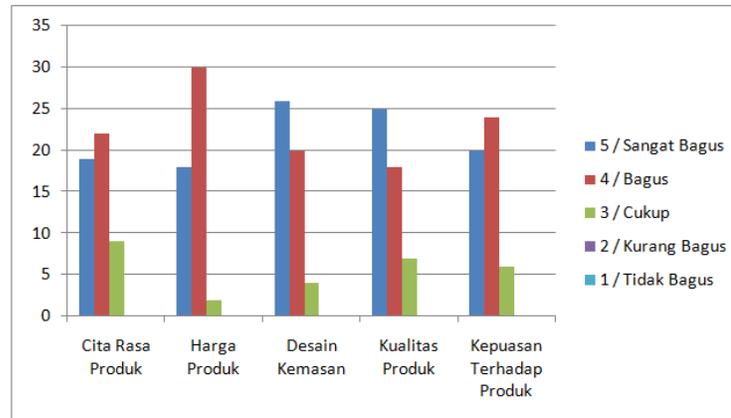
Kemudian untuk hasilnya sendiri, *event* ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial dilihat dari terjualnya semua tiket yang telah disediakan dan penilaian dari *guest comment* yang baik. Untuk penilaian *event* jika dilihat dari 50 *audience* yang hadir pada *event* *Balinese Dinner*, adapun hasil dari *event* pada *guest comment* seperti berikut:



Gambar 1. Hasil Penilaian *Event* Pada *Guest Comment*

- a. *Desain & Dekorasi Event*
Sebanyak 34 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 15 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, dan satu orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.
- b. *Penilaian Pelayanan Event*
Sebanyak 38 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 10 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, dan dua orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.
- c. *Kepuasan Dalam Event*
Sebanyak 32 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 15 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, dan tiga orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.
- d. *Harga Tiket*
Sebanyak 14 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 25 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, 10 orang memberikan nilai tiga (3)/cukup dan satu orang memberikan nilai dua (2)/kurang bagus.
- e. *Ketertarikan Mengikuti Event*
Sebanyak 34 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 14 orang memberikan nilai empat(4)/bagus, dan dua orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.

Dari keseluruhan hasil penilaian pada *guest comment* ini juga dapat membuktikan bahwa *event "Balinese Dinner"* ini sangat menarik minat kunjungan wisatawan, dan para tamu yang hadir pada *event* ini dominan berasal dari kalangan anak muda atau kaum milenial.



Gambar 2. Hasil Penilaian *Launching* Produk Pada *Guest Comment*

Selain itu hasil pada *guest comment* yang sudah diisi oleh tamu juga menentukan layakannya produk ini dipromosikan di pasaran luas. Berikutlah rangkumannya. Jika dilihat dari 50 *audience* yang hadir pada *event Balinese Dinner*, adapun hasil dari penilaian produk yang di *launching* pada *guest comment* seperti berikut:

- a. Cita Rasa Produk
 Sebanyak 19 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 22 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, dan sembilan orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.
- b. Harga Produk
 Sebanyak 18 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 30 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, dan dua orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.
- c. Desain Kemasan
 Sebanyak 26 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 20 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, dan empat orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.
- d. Kualitas Produk
 Sebanyak 25 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 18 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, dan tujuh orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.
- e. Kepuasan Terhadap Produk
 Sebanyak 20 orang memberikan nilai lima (5)/sangat bagus, 24 orang memberikan nilai empat (4)/bagus, dan enam orang memberikan nilai tiga (3)/cukup.

Untuk *brand* KHE-LORD sendiri menggunakan ekstrak dari daun kelor, yang dimana daun kelor tersebut diekstrak dengan cara diblender dan digunakan airnya. *Brand* KHE-LORD juga memiliki hasil produk olahan makanan dan minuman yaitu *Healthy* Laklak dan *Moringa Juice* dan berikut adalah *standard recipe* dari kedua produk tersebut:

- i. *Healthy* Laklak (resep untuk 14 pcs)
 - a) Bahan – bahan
 1. Tepung beras (100 gr)
 2. Tepung ketan (50 gr)
 3. Tepung kanji (1 sdm)
 4. Garam (1/4 sdt)
 5. Daun Kelor (200 gr)
 6. Gula Aren (50 gr)
 7. Kelapa Parut (10 gr)
 8. Buah nangka tanpa biji (50 gr)
 9. Air (600 ml)
 - b) Proses Pembuatan
 1. Pertama sebelum masuk ke pembuatan laklak, buatlah air daun kelor dengan cara memblender daun kelor yang sudah dibersihkan dengan air 200 ml. setelah itu saring sebanyak dua kali dan taruh di wadah terpisah.
 2. Kemudian buatlah air hangat dengan 300 ml air untuk menguleni adonan laklak nantinya.
 3. Sebelum membuat laklak siapkan dahulu saus gula aren dengan cara dimasak bersama dengan air 100 ml. jika sudah kental diamkan
 4. Campurkan tepung beras, tepung ketan, tepung kanji, garam kemudian aduk sebentar hingga semuanya adonan tercampur
 5. Kemudian tuang semua air hangat secara perlahan kemudian uleni agar adonan kalis.
 6. Kemudian masukan air daun kelor secukupnya untuk memberi warna pada adonan kemudian aduk kembali hingga tercampur rata. Sembari mengaduk panaskan tungku.
 7. Setelah tungku panas, tuangkan adonan ke dalam tungku kemudian tutup dan tunggu selama dua sampai tiga menit.
 8. Sambil menunggu adonan laklak matang, siapkan *garnish* yaitu potong buah nangka berbentuk kotak kecil / *brunoise*.
 9. Kemudian angkat laklak yang sudah matang dari tungku kemudian sajikan dengan potongan buah nangka, kelapa parut dan saus gula aren.



Gambar 3. Foto Produk *Healthy Laklak*

ii. *Moringa Juice* (resep untuk 1 botol)

a) Bahan – bahan

1. Daun kelor (200 gr)
2. Asam jawa (100 gr)
3. *Sugar syrup* (2 sdm)
4. Air (300 ml)

b) Proses Pembuatan

1. Blender daun kelor dengan air 200 ml. sembari blender daun kelor, larutkan asam jawa kedalam 100 ml air hangat dan diamkan hingga terlarut semua.
2. Kemudian saring air daun kelor sebanyak 2 kali dan taruh pada wadah.
3. Setelah air asam jawa jadi, kemudian campurkan dengan air daun kelor tadi dan *sugar syrup*, kemudian aduk agar tercampur rata.
4. Dan *Moringa Juice* siap disajikan.



Gambar 4. Foto Produk *Moringa Juice*

PEMBAHASAN

Sebelum *event* “*Balinese Dinner*” serta *launching* produk KHE-LORD dilaksanakan ada banyak proses yang harus dilakukan oleh tim penulis. Terutama pada proses persiapan. Dalam proses persiapan adapun hal-hal yang sudah dilalui tim penulis, seperti *brainstorming* (curah pendapat), penentuan tema *event*, menentukan target pasar, penyesuaian tema *event* terhadap *venue/lokasi event*, hidangan yang disajikan, serta *talent-talent* yang akan mengisi acara. Untuk produk KHE-LORD yang akan di *launching* tim penulis juga sudah melakukan observasi terhadap bahan utama yang digunakan untuk produk yaitu daun kelor, kemudian tim penulis membuat resep serta adanya proses *trial & error* untuk produk, dan yang terakhir melakukan wawancara dengan berbagai narasumber/informan untuk mendapatkan kritik dan saran terhadap produk agar produk yang dihasilkan menjadi lebih maksimal jika disajikan pada saat *event* “*Balinese Dinner*” berlangsung.

Kemudian untuk menarik minat wisatawan terutama kaum milenial untuk mengikuti *event* “*Balinese Dinner*” ini tim penulis mempublikasikan serta mempromosikan *event pamphlet* melalui media sosial. Penjualan tiket *event* “*Balinese Dinner*” lebih berfokus kepada kaum milenial yang menjadi target pasar dalam *event* serta *launching* produk ini.



Gambar 5. Official Instagram Account



Gambar 6. Foto Display Table KHE-LORD

Pelaksanaan *event* “*Balinese Dinner*” yang diselenggarakan pada tanggal 17 Maret 2022 berlokasi di ARMA Museum & Resort selama empat jam. *Event* “*Balinese Dinner*” dikelola oleh panitia atau tim penulis tugas akhir (GASJAY *Event Planner*) sebagai EO. Jumlah tamu yang hadir dalam *event* ini adalah 50 orang termasuk dengan para dosen penguji dan pembimbing serta orang tua tim penulis.

Open gate untuk *event* dimulai pukul 17.00 WITA. Ketika sudah sampai di *venue dinner*, tamu/peserta akan diberikan informasi dan arahan oleh MC mengenai alur kegiatan selama *event* berlangsung. Kemudian setelah kata sambutan panitia memberikan kata sambutan kepada para tamu terutama dosen pembimbing dan penguji yang telah hadir, panitia juga menjelaskan tentang produk yang akan di *launching* dihadapan para tamu. Sembari panitia menjelaskan produk yang akan di *launching*, tamu disuguhkan dengan minuman jus daun kelor yang dibuat oleh panitia atau tim penulis tugas akhir. Setelah itu para tamu menikmati *dinner* dan juga disuguhkan tarian tradisional Bali. *Dinner* akan disajikan dengan *buffet style* dan berbagai macam kuliner tradisional Bali telah disiapkan

mulai dari *Appetizer* hingga *Dessert*. Setelah *dinner*, dipilih dua orang dari tamu untuk maju ke atas panggung untuk menyampaikan pengalaman selama *dinner*, setelah itu diberikan souvenir sebagai tanda terima kasih.



Gambar 7. Suasana event “Balinese Dinner”

SIMPULAN & SARAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penyelenggaraan *event Balinese Dinner* ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial terlihat dari besarnya antusias para tamu untuk mengikuti *event* ini dan terjualnya semua tiket yang sudah disiapkan oleh tim penulis.
2. Tamu dari berbagai macam kalangan hadir mengikuti *event* ini, dan lebih dominan yaitu kaum milenial atau kalangan anak muda. Ini membuktikan bahwa *event – event* yang memiliki unsur budaya Bali masih sangat diminati oleh kaum anak muda yang dimana seperti yang kita tau saat ini modernisasi sangat melekat dalam jiwa anak muda.
3. Tim penulis juga berhasil membuat inovasi produk olahan makanan dan minuman berbahan dasar daun kelor dengan nama brand KHE-LORD. Produk yang dihasilkan berupa Healthy Laklak dan Moringa Juice ini dapat diterima dengan baik di masyarakat luas serta memiliki nilai jual yang tinggi terlihat dari penilaian *guest comment* yang bagus dan tingginya minat masyarakat untuk membeli produk olahan dari daun kelor ini.

Saran dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Diperlukannya ketelitian dalam memperhatikan dengan detail hal-hal kecil pada event agar hasil yang diterima pada event tersebut maksimal.
2. produk yang di launching diharapkan adanya inovasi-inovasi terbaru nantinya dan dipromosikan pada area – area publik agar cepat dikenal masyarakat luas dan memiliki peminat yang tinggi di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, R. & Permana, D. (2017). *Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner Di Gardenia Restaurant Amaroossa Hotel Bandung*. Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.
- Farida Ida, Tarmizi Achmad, & November Yogi. (2016). *Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran 7P Terhadap Kepuasan Pelanggan Pengguna Gojek Online*. Fakultas Ekonomi Universitas Islam Attahir iyah.
- Hariandja, Evo S. dan Kautsar Arief W. (2007). *Strategi Perusahaan Dalam Pengembangan Produk Baru: Penelitian Kasus Perusahaan Manufaktur Di Indonesia*.
- Hermawan, H. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*. Pemalang: PT. Nasya Expanding Manajemen.
- Kusuma, Rr. Chusnu Syarifa Diah. (2016). *Modul Manajemen Event*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sekarsari, R. & Hussein. (2016). *Pengaruh Dining Experience Terhadap Customer Satisfaction, Restaurant Image, dan Behavioral Intention pada Casual Dining Restaurant di Kota Malang*. Universitas Brawijaya Malang.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukasari, G. A., Parma, P. G., Mahardika, A.A.N.Y.M. (2018). *Strategi Penanganan Event Pada Hotel The Laguna, A Luxury Collection Resort & Spa, Nusa Dua, Bali*. Undhiksa.
- Suwena dan Widyatmaja. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar: Pustaka Larasan.



Jurnal Vokasi (JAKADIKSI)
Vol. 1, No.2 Desember 2022

Available online at <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadiksi/index>

Research Article

e-ISSN: 2963 - 0392