MORILATION

(*MORINGA LEAF TRANSFORMATION*)

DIVERSIFIKASI OLAHAN KELOR SEBAGAI INOVASI PRODUK UNGGULAN KHAS SMA NEGERI 4 BOJONEGORO YANG BERDAYA SAING NASIONAL

Diajukan untuk Memenuhi Tugas Inovasi Unggulan Produk SMA Negeri 4 Bojonegoro dalam Rangka Memperingati Hari Ulang Tahun (HUT) Provinsi Jawa Timur

Tim Penyusun:

1. Teguh Eko Cahyono, S.Pd.
2. Nurus Shobikhah, S.Pd.
3. Titin Sekartika, S.Sos.
4. Indah Puji Rahayu, S.Pd.

SMA NEGERI 4 BOJONEGORO

KABUPATEN BOJONEGORO

TAHUN 2019

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ini Diajukan untuk Memenuhi Tugas Inovasi Produk Unggulan SMA Negeri 4 Bojonegoro dalam Rangka Memperingati Hari Ulang Tahun (HUT) Provinsi Jawa Timur

Judul Inovasi Karya:

Morilation

(*Moringa Leaf Transformation*)

Diversifikasi Olahan Kelor sebagai Inovasi Produk Unggulan Khas SMA Negeri 4 Bojonegoro yang Berdaya Saing Nasional

Disusun Oleh:

1. Teguh Eko Cahyono, S.Pd.
2. Nurus Shobikhah, S.Pd.
3. Titin Sekartika, S.Sos.
4. Indah Puji Rahayu, S.Pd.

Bojonegoro, 30 September 2019

Mengetahui,

Kepala SMAN 4 Bojonegoro

Dra. Wiwik Widowati, M.Pd.

NIP. 19670421 199512 2 007

Ketua Tim Penyusun

Teguh Eko Cahyono, S.Pd.

NIP. -

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat-Nya, karya tulis dengan judul "MORILATION (*Moringa Leaf Transformation*) Diversifikasi Olahan Kelor sebagai Produk Unggulan SMA Negeri 4 Bojonegoro yang Berdaya Saing Nasional" dapat penulis selesaikan dengan baik.

Karya tulis ini disusun dengan maksud utama yaitu untuk memenuhi tugas inovasi dalam Rangka Memperingati Hari Ulang Tahun (HUT) Provinsi Jawa Timur.

Penulisan karya tulis ini bisa selesai tepat waktu berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Wiwik Widowati, M.Pd. selaku kepala SMAN 1 Bojonegoro.
2. Semua Bapak/Ibu guru di SMA Negeri 4 Bojonegoro yang senantiasa memberikan dukungan kepada kami.
3. Siswa-siswi SMAN 4 Bojonegoro yang telah menyukseskan kegiatan ini.
4. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan karya tulis ini.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ini masih terdapat kekurangan, baik dari aspek isi, sistematika penulisan, maupun dari aspek bahasa yang digunakan. Oleh sebab itu, semua saran yang dapat membangun dan memperbaiki karya tulis ini, penulis terima dengan senang hati.

Semoga karya tulis ini bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bojonegoro, 30 September 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
LEMBAR PENGESAHAN ii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI iv
DAFTAR GAMBAR v
ABSTRAK vi
BAB 1. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 2
B. Rumusan Masalah 2
C. Tujuan Penelitian 2
D. Luaran yang Diharapkan 3
E. Kegunaan 3
BAB 2. GAMBARAN UMUM PRODUK DAN BAHAN BAKU 4
A. Tanaman Kelor (*moringa oleifera*) 4
B. Aneka Olahan Kelor 6
BAB 3. METODE PELAKSAAN KEGIATAN 10
A. Kegiatan Produksi 10
B. Target Pasar 16
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN 17
A. Anggaran Biaya 17
B. Jadwal Kegiatan 19
BAB 5. PENUTUP 20
A. Kesimpulan 20
B. Harapan 20
C. Saran 20
DAFTAR PUSTAKA 22
LAMPIRAN 23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Penerimaan piagam penghargaan SMAN 4 sebagai sekolah adiwiyata tingkat Provinsi Jawa Timur 2
Gambar 2.1 Tanaman Kelor (Moringa oleifera) 4
Gambar 2.2 Teh kelor dalam bentuk celup dan kering 6
Gambar 2.3 Suplemen daun kelor dalam bentuk kapsul 6
Gambar 2.4 masker daun kelor dalam bentuk organik dan serbuk 7
Gambar 2.5 Kelor sebagai pewarna alami pada klepon dan mi ayam . 8
Gambar 2.6 Kayu Secang 9

MORILATION
(MORINGA LEAF TRANSFORMATION)
DIVERSIFIKASI OLAHAN KELOR SEBAGAI PRODUK UNGGULAN SMA NEGERI 4 BOJONEGORO YANG BERDAYA SAING NASIONAL

[1]Teguh Eko C., [2]Nurus Shobikhah, [3]Titin Sekartika, dan [4]Indah Puji R.
[1,2,3,4] SMA Negeri 4 Bojonegoro

ABSTRAK

Kelor merupakan salah satu jenis sayuran yang sekarang ini populer. kelor adalah tumbuhan asli dari negara Indonesia yang sudah terkenal manfaatnya sampai ke mancanegara. Kelor dikenal di seluruh dunia sebagai tanaman bergizi dan WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi). Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zink, protein, vitamin (A, B, C, D, E, K), asam folat, dan biotin. Produktivitas tanaman kelor banyak di Bojonegoro dan memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan, sehingga tanaman ini dimanfaatkan oleh SMA Negeri 4 Bojonegoro menjadi berbagai produk yang berhasil berhasil mengantarkan SMAN 4 Bojonegoro dinobatkan sebagai sekolah adiwiyata tingkat propinsi dan menuju adiwiyata tingkat nasional. MORILATION merupakan sebutan bagi semua produk gabungan dari inovasi daun kelor yang ada dalam usaha ini. Produk yang termasuk dalam MORILATION ini antara lain yaitu: teh herbal kelor, suplemen daun kelor dalam bentuk kapsul, masker daun kelor dalam bentuk organik dan serbuk, kelor sebagai pewarna alami pada klepon dan mi ayam, dan kayu secang. Target luaran yang diharapkan adalah siswa dapat mengembangkan pengalaman dalam kewirausahaan. Selain itu juga memberikan informasi produk yang memiliki mutu dan kualitas baru dengan tanaman yang banyak tumbuh di sekitar mereka. Dan diharapkan dengan adanya produk olahan kelor seperti ini memberikan nilai yang lebih tinggi terhadap pemanfaatan kelor dan potensi lokal. Usaha MORILATION ini merupakan suatu usaha skala kecil yang dapat membantu menciptakan lapangan usaha baru, sehingga mengurangi pengangguran. Usaha ini tidak memerlukan modal yang cukup besar, namun memerlukan perencanaan yang matang.

Kata Kunci: Kelor, Kabupaten Bojonegoro, dan MORILATION.

BAB 1
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

kelor merupakan salah satu jenis sayuran yang sekarang ini populer. kelor adalah tumbuhan asli dari negara Indonesia yang sudah terkenal manfaatnya sampai ke mancanegara. Banyak penelitian yang sudah menemukan manfaat kelor untuk kesehatan tubuh. Kelor sudah dianggap sebagai tanaman ajaib yang dapat digunakan sebagai obat herbal segala penyakit.

Kelor dikenal di seluruh dunia sebagai tanaman bergizi dan WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi). Berbagai bagian dari tanaman kelor seperti daun, akar, biji, kulit kayu, buah, dan bunga bertindak sebagai stimulan jantung dan peredaran darah, ati tumor, anti hipertensi, menurunkan kolesterol, dan lain sebagainya. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zink, protein, vitamin (A, B, C, D, E, K), asam folat, dan biotin. Sejalan dengan hal tersebut daun kelor akan menekan jumlah kadar gula berlebih sehingga nutrisi di alamnya akan tetap seimbang.

SMA Negeri 4 Bojonegoro (SMAPA) sebagai sekolah menuju adiwiyata harus mempunyai produk unggulan agar lolos menjadi sekolah adiwiyata, SMAN 4 Bojonegoro berinisiatif membuat minuman dari daun kelor sebagai minuman segar. Karena tanaman kelor banyak terdapat di Bojonegoro dan banyak manfaatnya bagi kesehatan.

Dengan produk unggulan minuman kelor ini SMAN 4 Bojonegoro bisa berhasil menjadi sekolah adiwiyata tingkat propinsi dan menuju adiwiyata tingkat nasional. Pada perkembanganya di SMA Negeri 4 Bojonegoro pada Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) semua guru selalu dihubungkan dengan kelor, minimal 1 tahun 1 kompetensi dasar (KD) yang memuat tentang pembelajaran yang berhubungan dengan kelor, khususnya pada materi prakarya dan kewirausahaan (PKWU) yakni kelor

tidak hanya dijadikan minuman segar saja, tapi juga sebagai teh, minuman herbal, suplemen multivitamin, masker wajah dan pewarna alami pada makanan.



Gambar 1.1 penerimaan piagam penghargaan SMAN 4 sebagai sekolah adiwiyata tingkat Provinsi Jawa Timur

B. Rumusan Masalah

1. Bagiamana dengan produk-produk MORILATION itu?
2. Bagaimana mengolah daun kelor sebagai tumbuhan bernutrisi tinggi menjadi produk unggulan inovatif serta kreatif yang bermanfaat bagi kesehatan, ramah lingkungan, dan berdaya guna saing nasional yang khas SMA Negeri 4 Bojonegoro?

C. Tujuan Penelitian

1. Memperkenalkan tumbuhan kelor sebagai produk unggulan adiwiyata yang dinilai memiliki kandungan nutrisi, kemudian diolah menjadi teh, minuman herbal, suplemen multivitamin, masker dan pewarna makanan.
2. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan seorang siswa dengan memarkan produk buatan mereka di kantin dan koperasi sekolah.
3. Memberikan kesempatan siswa menyalurkan ide kreatif dalam bidang kewirausahaan, melalui mata pelajaran prakarya dan kewirausahaan.

D. Luaran Yang Diharapkan

Target luaran yang diharapkan adalah siswa dapat mengembangkan pengalaman dalam kewirausahaan. Selain itu juga memberikan informasi produk yang memiliki mutu dan kualitas baru dengan tanaman yang banyak tumbuh di sekitar mereka. Dan diharapkan dengan adanya produk olahan kelor seperti ini memberikan nilai yang lebih tinggi terhadap pemanfaatan kelor dan potensi lokal.

E. Kegunaan

Kegunaan dari produk pengolahan produk kelor yaitu:

1. Menyediakan makanan yang terjangkau, unik dan sehat bagi warga SMAN 4 Bojonegoro.
2. Memperkenalkan dan membantu meningkatkan daya tarik siswa terhadap konsumsi olahan produk kelor.
3. Menumbuhkan kreativitas siswa untuk selalu aktif, kritis, inovatif dalam berwirausaha.
4. Mengembangkan kreativitas siswa dalam memperkenalkan idenya kepada warga SMAN 4 Bojonegoro ataupun masyarakat.

BAB II
GAMBARAN UMUM PRODUK DAN BAHAN BAKU

A. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*)



Gambar 2.1 Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*)

Klasifikasi tanaman kelor (*Moringa oleifera*) sebagai berikut:

Kingdom : Plantae
Ordo : Brassicales
Famili : Moringaceae
Genus : Moringa
Spesies : *Moringa oleifera*

Tanaman kelor adalah tanaman yang bisa tumbuh dengan cepat, berumur panjang, berbunga sepanjang tahun, dan tahan kondisi panas ekstrim. Tanaman ini berasal dari daerah tropis dan subtropis di Asia Selatan. Tanaman kelor memiliki ketinggian 7-11 meter, berbatang kayu (*lignosus*), tegak, berwarna putih kotor, kulit tipis, permukaan kasar; percabangan simpodial, arah cabang tegak atau miring, cenderung tumbuh lurus dan memanjang. Daun kelor memiliki ciri berupa: majemuk, bertangkai panjang, tersususn berseling, beranak daun gasal (*imparipinnatus*), helai daun saat muda berwarna hijau muda. Buah berbentuk panjang bersegi tiga, panjang 20-60 cm; buah muda berwarna hijau, setelah tua menjadi cokelat, bentuk biji bulat berwarna cokelat kehitaman, berbuah setelah brumur 12-18 bulan. Akar tunggang berwarna putih, membesar seperti lobak.

Perbanyakan secara generatif (biji) maupun vegetatif (stek batang). Tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi sampai di ketinggian

1000 MDPL, banyak ditanam sebagai tapal batas atau pagar di halaman rumah atau ladang.

Penelitian terhadap manfaat tanaman mulai dari daun, kulit batang, buah sampai bijinya, sejak awaltahun 1980 telah dimulai. Ada sebuah laporan hasil penelitian, kajian dan pengembangan terkait dengan pemanfaatan tanaman kelor untuk penghijauan serta penahan penggurunan di Etiopia, Somalia, dan Kenya oleh tim Jerman, di dalam berkala *Institute for scientific Cooperation*, Tubingen, 1993. Laporan tersebut dikhususkan terhadap kawasan yang termasuk Etiopia, Somalia, dan Sudan, karena sejak lama sudah menjadi tradisi penduduknya untuk menanam pohon kelor, mengingat pohon tersebut dapat menjadi bagian di dalam kehidupan sehari-hari sebagai sayuran, bahan baku obat-obatan, juga untuk diperdagangkan.

Di kawasan Arba Minch dan Konso, pohon kelor justru digunakan sebagai tanaman penahan longsor, konservasi tanah, dan terasering. Sehingga pada musim hujan walau dalam jumlah yang minimal, jatuhan air hujan akan dapat ditahan oleh sistem akar kelor, dan pada musim kemarau ”tabungan” air sekitar akar kelor akan menjadi sumber air bagi tanaman lain. Juga karena sistem akar kelor cukup rapat, bencana longsor jarang terjadi.

Periset dari Anna Technology University, Tamilnadu, India, C Senthil Kumar, membuktikan bahwa daun kelor memang berkhasiat sebagai hepatoprotektor alias pelindung hati. Menurut dokter sekaligus herbalis di Yogyakarta, dr Sidi Aritjahja, kelor mengandung antioksidan yang sangat tinggi dan sangat bagus untuk penyakit yang berhubungan dengan masalah pencernaan, misalnya luka usus dan luka lambung. ‘bagian apa pun yang dipakai aman asal memperhatikan caranya, “ujar alumnus Universitas Gadjah Mada itu. Minumlah rebusan daun kelor selagi air hangat. Sebab efek antioksidan masih kuat dalam keadaan hangat.

B. Aneka Olahan Kelor

1. Teh Herbal Kelor



Gambar 2.2 Teh kelor dalam bentuk celup dan kering

Teh adalah minuman yang mengandung kafeina, sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis* dengan air panas. Istilah “Teh” juga digunakan untuk minuman yang dibuat dari buah, rempah-rempah atau tanaman obat lain yang diseduh, misalnya, teh rosehip, camomile, krisan dan jiaogulan. Teh yang tidak mengandung daun teh disebut teh herbal. Di SMAN 4 Bojonegoro siswa-siswa membuat teh dengan bahan dasar daun kelor sebagai teh herbal.

Teh merupakan sumber alami kafeina, teofilin, dan antioksidan dengan kadar lemak, karbohidrat atau protein mendekati nol persen. Cita rasa sedikit pahit dari teh merupakan kenikmatan tersendiri dari teh.

2. Suplemen Multivitamin



Gambar 2.3 Suplemen daun kelor dalam bentuk kapsul

Daun kelor memiliki banyak kandungan nutrisi seperti vitamin, mineral, dan asam amino. Daun kelor banyak mengandung vitamin A, C, dan E. Tak hanya itu daun kelor juga memilki kandungan kalsium, potasium, dan protein yang berguna bagi kesehatan tubuh kita.

Vitamin A yang ada di kelor sebanyak dua kali lipat lebih banyak daripada wortel. Sedangkan kandungan kalsiumnya 14 kali lebih besar dari susu. Empat kali lebih besar dari pisang. Hal inilah yang membuat siswa siswa SMAN 4 Bojonegoro berinisiatif menjadikan tanaman kelor menjadi suplemen multivitamin dengan berbagai sumber jurnal yang sudah ada.

3. Masker Wajah



Gambar 2.4 masker daun kelor dalam bentuk organik dan serbuk

Daun kelor dilansir dari *food.ndtv.com*, punya beberapa manfaat kesehatan dan kecantikan, diantaranya: minyak kelor dan daun kelor dapat mencegah kerutan di wajah serta melawan kerusakan kulit karena radikal bebas. Hal inilah yang membuat siswa siswa SMAN 4 Bojonegoro membuat masker wajah dari kelor. Daun kelor bisa mengencangkan kulit dan membuat wajah awet muda. Rajin memakai masker daun kelor ternyata juga bisa mencerahkan kulit secara alami. Masker daun kelor juga membantu mencerahkan dan mengikis bintik-bintik hitam serta bekas jerawat.

Jerawat yang membandel dan meradang bisa disembuhkan dengan masker daun kelor. Kandungannya yang dingin bisa mengurangi efek peradangan sehingga cepat kempis dan sembuh. Pori-pori bisa membesar karena pengaruh paparan sinar matahari. Bekas jerawat dan lain sebagainya. Dengan mengoleskan masker daun kelor ini juga dapat mengecilkan pori-pori sehingga tidak menjadi tempat menumpuknya kotoran dan komedo, bahkan jadi tempat tumbuhnya jerawat.

4. Pewarna Alami pada Makanan



Gambar 2.5 Kelor sebagai pewarna alami pada klepon dan mi ayam

Dalam kaitannya dengan pewarna sintetik, daun kelor dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pewarna alami hijau. Warna merupakan daya tarik terbesar untuk menikmati aroma makanan. Warna dalam makanan dapat meningkatkan penerimaan konsumen tentang sebuah produk. Namun penggunaan warna sintetis harus dilakukan sesuai dengan peraturan, karena penggunakan warna sintetik yang berlebihan dapat merugikan kesehatan.

Saat ini, zat warna sintetik untuk makanan semakin banyak diproduksi, dijual dan digunakan dalam masyarakat. Hal itu disebabkan karena keunggulan zat warna sintetik daripa zat warna alami, padal jika penggunaanya tidak tepat dapat membahayakan kesehatan. Siswa siswa SMAN 4 Bojonegoro memilih kelor sebagai alternatif pewarna alami untuk makanan, diantaranya klepon (Bola-Bola KELJU/ klepon kelor salju) dan mi ayam. Karena pewarna alami baik untuk kesehatan, tidak beresiko dan aman dikonsumsi.

5. Minuman Herbal Kelor Secang



Gambar 2.6 Kayu Secang

Salah satu contoh tanaman “liar” yang bermanfaat bagi kesehatan adalah tanaman Secang. Yang banyak tumbuh di tepi-tepi jalan. Tanaman Secang dahulu sengaja ditanam para mandor dan pekerja Perhutani sebagai pagar untuk melindungi tanaman induk dari kerusakan akibat ulahhewan ternak sapi, kerbau, kambing bahkan manusia. Namun kini seiring perkembangan zaman, banyak masyarakat yang mencari dan memanfaatkan Secang setelah mengetahui manfaat kayu maupun daun secang yang konon dapat dipergunakan untuk kesehatan seperti penyembuhan penyakit.

Menurut sebuah literatur, batang pohon secang telah lama dikenal oleh masyarakat Jawa sebagai bahan untuk membuat minuman yang disebut Wedang Secang. Konon Wedang Secang itu memiliki khasiat yang menyehatkan dan dianggap sebagai minuman keraton. Karena manfaat daun kelor dan khasiat kayu secang inilah maka siswa siswa SMAN 4 Bojonegoro membuat minuman herbal Kelor Secang yang tentunya menyehatkan tubuh.

BAB III
METODE PELAKSAAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegitan prakarya dan kewirausahaan yang akan kami laksanakan dimulai dari pembuatan sampai pemasaran. Detail dari proses produksi sebagai berikut:

A. Kegiatan Produksi

Untuk membuat **teh herbal dari daun kelor** dibutuhkan beberapa bahan dan proses pembuatan sebagai berikut:

1. Bahan:
   - Daun kelor yang segar
   - Air
2. Alat:
   - Baskom
   - Wadah teh celup
   - Sendok
3. Cara membuat:
   a. Cuci daun kelor hingga bersih
   b. Ambil daun dari tangkainya, kemudian letakkan dalam wadah
   c. Keringkan daun kelor selama 2-3 hari tergantung cuaca
   d. Setelah kering, blender kelor tapi jangan terlalu halus
   e. Saring kelor agar tangkai daunnya bisa dibuang
   f. Masukkan ke dalam wadah teh celup, dan dapat direkatkan

Untuk membuat **suplemen multivitamin kelor** dibutuhkan beberapa bahan dan proses pembuatan sebagai berikut:

1. Bahan:
   - Serbuk kelor yang sudah kering dan disaring
   - Beberapa buah kapsul kosong
2. Alat:
   - Toples

3. Cara membuat:
    a. Siapkan serbuk yang telah dikeringkan dan disaring.
    b. Kemudian siapkan beberapa buah kapsul kosong dan stoples berbentuk silinder.
    c. Setelah itu masukkan serbuk kedalam kapsul sedikit demi sedikit
    d. Usahakan jumlah serbuk didalam kapsul sama banyak.
    e. Apabila kapsul sudah terisi semua, siapkan untuk tempat kapsul-kapsul tersebut.
    f. Masukkan kapsul kelor kedalam stoples agar suplemen tahan lama dan tidak terkontaminasi.
    g. Selanjutnya suplemen dari duan kelor siap untuk didiistribusikan atau untuk dikonsumsi.

Untuk membuat **masker kelor** dibutuhkan beberapa bahan dan proses pembuatan sebagai berikut:

1. Bahan:
    - Daun kelor
2. Alat:
    - Panci
    - Wajan
    - Wadah
    - Spatula
    - Sendok
    - Mangkok kecil
    - Blender
    - Kuas masker
3. Cara membuat:
    a. Pisahkan daun kelor dari batangnya.
    b. Cuci daun kelor sampai bersih.
    c. Keringkan daun kelor sampai benar-benar kering.
    d. Blender daun kelor sampai menjadi bubuk.
    e. Kupas buah alpukat.

f. Hancurkan buah alpukat.
g. Keringkan buah alpukat.
h. Campurkan 2 sendok teh bubuk daun kelor dan bubuk buah alpukat.
i. Aplikasikan pada seluruh wajah menggunakan air perasan buah lemon pada malam hari sebelum tidur dan tunggu selama 10 menit dan bilas dengan air hangat.

Untuk membuat **pewarna alami makanan pada klepon kelor** dibutuhkan beberapa bahan dan proses pembuatan sebagai berikut:

1. Bahan:
   - 500 gr tepung ketan
   - 100 gr tepung beras
   - 1 sdm Moringa Powder
   - Daun kelor secukupnya
   - Air secukupnya
   - Gula jawa sisir secukupnya
   - Kelapa parut secukupnya
   - Garam secukupnya
2. Alat:
   - Panci
   - Parutan
   - Cobek
   - Baskom
   - Pisau
   - Garpu dan sendok
3. Cara membuat:
   a. Jus daun kelor bersama dengan air. Saring dan buang bagian ampasnya.
   b. Masukkan tepung ketan, tepung beras, dan moringa powder ke dalam baskom. Tambahkan jus daun kelor sedikit demi sedikit.Uleni hingga adonan dapat dipulung. Penambahan jus

pandan ini kira-kira sampai adonan tidak terlalu lembek atau terlalu keras.

c. Ambil adonan secukupnya, kemudian pipihkan. Letakkan gula jawa di atas adonan klepon, kemudian bentuk adonan menjadi bulat. Usahakan gula jawa tertutup adonan secara sempurna.
d. Panaskan air hingga mendidih, kemudian masukkan adonan klepon yang telah dibentuk tadi. Tunggu hingga adonan klepon matang yang ditandai klepon mengapung di permukaan air.
e. Taburan: Campurkan kelapa parut dengan garam. Kukus selama kurang lebih 15 menit.
f. Setelah matang, angkat klepon dan gulingkan ke dalam kelapa parut yang sudah dikukus.
g. Klepon kelor siap disajikan. Lebih enak dimakan selagi masih hangat.

Untuk membuat **pewarna alami makanan pada mi ayam kelor** dibutuhkan beberapa bahan dan proses pembuatan sebagai berikut:

1. Bahan:
   a. Bahan Mie :
      - 400 gr tepung terigu protein tinggi
      - 100 gr tepung sagu
      - 4 sdm minyak goreng
      - 2 btr telur ayam
      - 50 gr daun kelor, blender dengan 50 ml air
      - 2 sdt garam
   b. Bahan Tumisan Ayam:
      - 4 siung bawang putih, dicincang
      - 2 buah (600 gram) paha ayam, dipotong kotak kecil
      - 1 sendok teh garam
      - 1/2 sendok teh merica hitam bubuk
      - 3 sendok makan kecap manis
      - 1 sendok makan kecap asin

- 1 sendok makan saos tiram
- ¼ sendok the pala bubuk
- 1 sendok teh gula pasir
- 150 ml air
- 1 sendok makan minyak untuk menumis

c. Bahan Kuah:
- 2.000 ml kaldu dari tulang ayam
- 4 siung bawang putih goreng, dihaluskan
- 2 1/2 sendok teh garam 1 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 2 batang daun bawang, diikat

d. Bahan Pelengkap:
- 1 batang daun bawang
- saus sambal
- saus tomat

e. Pangsit Goreng
- 200 gr terigu protein rendah
- 100-300 ml air hangat
- ½ sdt garam
- 10 grm mentega lelehkan
- 1-1/2 sdm minyak goreng panas

2. Alat:
- Kompor
- Sendok
- Penggorengan
- Baskom
- Panci
- Saringan

3. Cara membuat
- Kuah:

a. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan daging ayam, aduk hingga berubah warna.

b. Tambahkan kecap asin, kecap manis, garam dan merica, tuang air, masak sampai matang.
c. Rebus kaldu bersama bawang putih, garam, merica, gula, dan daun bawang ikat. Masak sampai mendidih dan matang.
d. Sajikan mi bersama pangsit, kuah, dan tumisan ayam.

- Mi:
  a. Taruh terigu dan garam dalam wadah dan aduk rata.
  b. Tambahkan minyak panas sedikit sedikit sambil diaduk. Tambahkan margarine leleh. Aduk lagi. Terakhir masukan air hangat sedikit-sedikit sambil diaduk menggunakan tangan. Tidak perlu sampai kalis, cukup sampai rata saja.
  c. Giling dengan gilingan mie sambil ditabur tepung agar tidak melengket. giling sampai ketebalan yang diinginkan. Semakin tipis, semakin renyah pangsit. Tapi kalau terlalu tupis akan mudah hancur.
  d. Potong-potong bentuk persegi.
  e. Goreng dalam minyak banyak dengan panas sedang agar tidak cepat gosong.
  f. Rebus 1 Liter air hingga mendidih. Masukan mie hijau. Masak hingga matang. Angkat dan taruh dalam mangkok-mangkok yang telah diberi minyak wijen, minyak bawang, garam, dan merica bubuk.
  g. Tambahkan sawi (yang telah direbus) dan toping ayam. Taburi dengan bawang goreng, pangsit goreng dan bisa juga ditambahkan bakso.
  h. Sajikan mie dengan kuah kaldunya beserta sambal dan jeruk nipis.

Untuk membuat **minuman herbal kelor secang** dibutuhkan beberapa bahan dan proses pembuatan sebagai berikut:

1. Bahan:
   - Daun kelor
   - Kayu secang
   - Kunyit
   - Asam jawa
   - Gula batu / gula pasir
   - Jeruk nipis
2. Alat:
   - Kompor
   - Panci
   - Baskom
   - Sendok
3. Cara membuat:
   a. Rebus air sebanyal 400 ml dalam panci dengan api sedang.
   b. Saat air panas masukkan daun kelor, aduk perlahan biarkan hingga mendidih.
   c. Masukkan kayu secang sedikit saja biarkan sampai benar-benar mendidih dan menyatu kemudian disaring.
   d. Rebus air kunyit dan aduk.
   e. Masukkan air asam jawa dan gula batu secukupnya (bila tidak ada gula batu bisa diganti gula pasir).
   f. Biarkan mendidih dan disaring, kemudian campurkan semua beserta perasan air jeruk sesuai selera yang diinginkan.

B. Target Pasar

Dalam pemasaran produk yang menjadi target sasaran adalah kantin SMAN 4 Bojonegoro, koperasi SMAN 4 Bojonegoro, dan siswa SMAN 4 Bojonegoro dengan melakukan promosi melalui brosur dan pemasaran jejaring sosial tentunya.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

- Biaya yang digunakan dalam pembuatan **teh kelor**

No.	Barang	Jumlah	Harga
1.	Daun kelor	Secukupnya	-
2.	Wadah teh celup	50 pcs	Rp 7.000,00
3.	Plastik kemasan	5 kantong	Rp 11.250,00
4.	Label stiker	-	Rp 2.000,00
JUMLAH			Rp 20.750,00

- Biaya yang digunakan dalam pembuatan **suplemen multivitamin kelor**

No.	Barang	Jumlah	Harga
1.	Daun kelor	10-15 tangkai	-
2.	Kapsul	50 Biji	Rp 5.000,00
3.	Stoples	1 buah	Rp 3.000,00
4.	Label stiker	-	Rp 2.000,00
JUMLAH			Rp 10.000,00

- Biaya yang digunakan dalam pembuatan **masker kelor**

No.	Barang	Jumlah	Harga
1.	Daun kelor	Secukupnya	-
2.	Kemasan plastik	1 pack	Rp 10.000,00
3.	Label stiker	-	Rp 5.000,00
JUMLAH			Rp 15.000,00

- Biaya yang digunakan dalam pembuatan **klepon kelor**

No.	Barang	Jumlah	Harga
1.	Daun Kelor	Secukupnya	-

2.	Ubi	500 gr	Rp 7.500,00
3.	Daun Pandan	10 lembar	Rp 5.000,00
4.	Tepung Tapioka	½ kg	Rp 9.000,00
5.	Air Mineral	2 ltr	Rp 8.000,00
6.	Tepung Ketan	500 gr	Rp 5.000,00
7.	Tepung Beras	500 gr	Rp 5.000,00
8.	Gula Merah	200 gr	Rp 7.000,00
9.	Garam	100 gr	Rp.3.000,00
10.	Kelapa	½ bagian	Rp 5.500,00
JUMLAH			Rp 55.000,00

- Biaya yang digunakan dalam pembuatan **mi ayam kelor**

No.	Barang	Jumlah	Harga
1.	Tepung Terigu	2 Kg	Rp 14.000,00
2.	Tepung Sagu	1 kg	Rp 8.000,00
3.	Minyak Goreng	1 liter	Rp 11.000,00
4.	Telur Ayam	½ kg	Rp 10.000,00
5.	Daun Sawi	1 ikat	Rp 3.000,00
6.	Bawang Putih	½ kg	Rp 6.000,00
7.	Daging Ayam	½ kg	Rp 15.000,00
8.	Mentega	1 buah	Rp 8.000,00
9.	Garam	100 gr	Rp.3.000,00
10.	Sambal R	1 botol	Rp 7.000,00
JUMLAH			Rp 85.000,00

- Biaya yang digunakan dalam pembuatan **minuman herbal secang kelor**

No.	Barang	Jumlah	Harga
1.	Daun kelor	Secukupnya	-
2.	Kayu secang	1/4 kg	Rp 6.000, 00
3.	Kunyit	Secukupnya	Rp 2.000, 00

4.	Asam jawa	Secukupnya	Rp 1.000, 00
5.	Gula pasir	½ kg	Rp 4.500, 00
6.	Jeruk nipis	1 buah	Rp 2.000, 00
7	Botol plastik	1 buah	Rp 1.000, 00
8.	Label stiker	-	Rp 2.000,00
JUMLAH			Rp 18.500,00

B. Jadwal Kegiatan

Jadwal Kegiatan	Bulan															
	1				2				3				4			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Tahap Persiapan																
Pngajuanijin	■															
Mencari partner kerja		■	■													
Persiapan Produksi		■	■	■												
Tahap Produksi																
Persiapan bahan baku		■	■	■			■	■			■	■				
Pelaksanaan Produksi		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Tahap Pemasaran																
Melakukan Promosi			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Penjualan			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Pembuatan Laporan															■	
Penyerahan Laporan																■

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa dalam memilih suatu usaha perlu mengetahui terlebih dahulu berbagai macam hal yang berhubungan dengan usaha yang didirikan seperti mengetahui peluang usaha, lokasi yang strategis, pemasaran produk dan aspek-aspek lain yang berkenaan dengan pendirian usaha, sehingga usaha yang akan dijalankan dapat berjalan dengan baik. MORILATION merupakan sebutan bagi semua produk gabungan dari inovasi daun kelor yang ada dalam usaha ini. Usaha MORILATION ini merupakan suatu usaha skala kecil yang dapat membantu menciptakan lapangan usaha baru, sehingga mengurangi pengangguran. Usaha ini tidak memerlukan modal yang cukup besar, namun memerlukan perencanaan yang matang.

B. Harapan

Melalui usaha yang akan kami rencanakan, kami harapkan menjadi salah satu usaha makanan yang sehat dan berkualitas yang berpengaruh dengan omset atau keuntungan yang tinggi sehingga dapat membuka banyak cabang di beberapa daerah yang dapat membuka lapangan pekerjaan untuk orang lain. Selain itu, juga dapat menambah pengalaman dan ilmu pengetahuan kewirausahaan dalam melakukan kegiatan usaha.

C. Saran

Adapun saran dari pembuat proposal:

1. Bagi Pemerintah

   Sebaiknya pemerintah memberikan penyuluhan kepada konsumen terkait bahaya yang dapat ditimbulkan dari suatu produk tertentu. Pemerintah juga harus jeli dalam menyeleksi bahan-bahan hasil produksi yang layak dikonsumsi oleh masyarakat luas agar kesehatan mereka tetap terjamin.

2. Untuk pengusaha muda

Dalam memulai suatu usaha sebaiknya dipersiapkan segala sesuatunya dengan matang dan tepat sehingga usaha yang dijalankan dapat berjalan dengan baik. Dalam berwirausaha diperlukan keyakinan percaya diri dan keuletan. Seorang wirausaha haruslah selalu kreatif dan inovatif serta selalu mengikuti trend dan selera konsumen agar pelanggan tidak mudah bosan.Untuk pengembangan satu tahun berikutnya, diharapkan mampu membuat variasi rasa dan bentuk yang berbeda, sehingga bisa menarik minat pembeli.

3. Untuk masyarakat

Sebaiknya masyarakat harus lebih proposional terkait untuk mengonsumsi suatu produk yang baru dengan kandungan gizi yang sedang dibutuhkan tubuh agar tidak membahayakan kesehatan. Maraknya trend produk makanan/minuman saat ini menjadi kendala tersendiri dalam memilah mana yang baik dikonsumsi mana yang tidak. Untuk itu, masyarakat harus selalu waspada dan teliti dalam memilih produk yang akan dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

Eva, Nahla. 2011. *Efek Moringa oleifera Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Balita*. Media Gizi Masyarakat Indonesia Vol.1, No.1: 8-13.

Fitriana, Futikhatul. 2014. *Pemanfaatan Serbuk Daun Kelor (Moringa oleifera) sebagai Pewarna Alami Kue Bolu Padat Nutrisi*. Diakses melalui web di http://futikhatulfitriana.blogspot.com/2014/04/serbuk-daun-kelor-sebagai-pewarna-alami_8.html?m=1.

Luthfiyah, Fifi. 2012. *Potensi Gizi Daun Kelor (Moringa oleifera) Nusa Tenggara Barat*. Media Bina Ilmiah Volume 6, No. 2 : 42 – 50 .

Poskot News. 2017. Kayu dan Daun Secang Ini Bisa Sembuhkan Penyakit. Diakses melalui web di http://poskotanews.com/2017/03/26/kayu-dan-daun-secang-ini-bisa-sembuhkan-penyakit/.

Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. 2010. *Kelor Super Nutrisi*. Blora: Lembaga Swadaya Masyarakat – Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING)

Zakaria, dkk. 2012. *Penambahan Tepung Daun Kelor pada Menu Makanan Sehari-hari dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang pada Anak Balita*. Media Gizi Pangan, Vol.XIII, Edisi 1: 41 – 47.

LAMPIRAN

- Proses pembuatan teh kelor



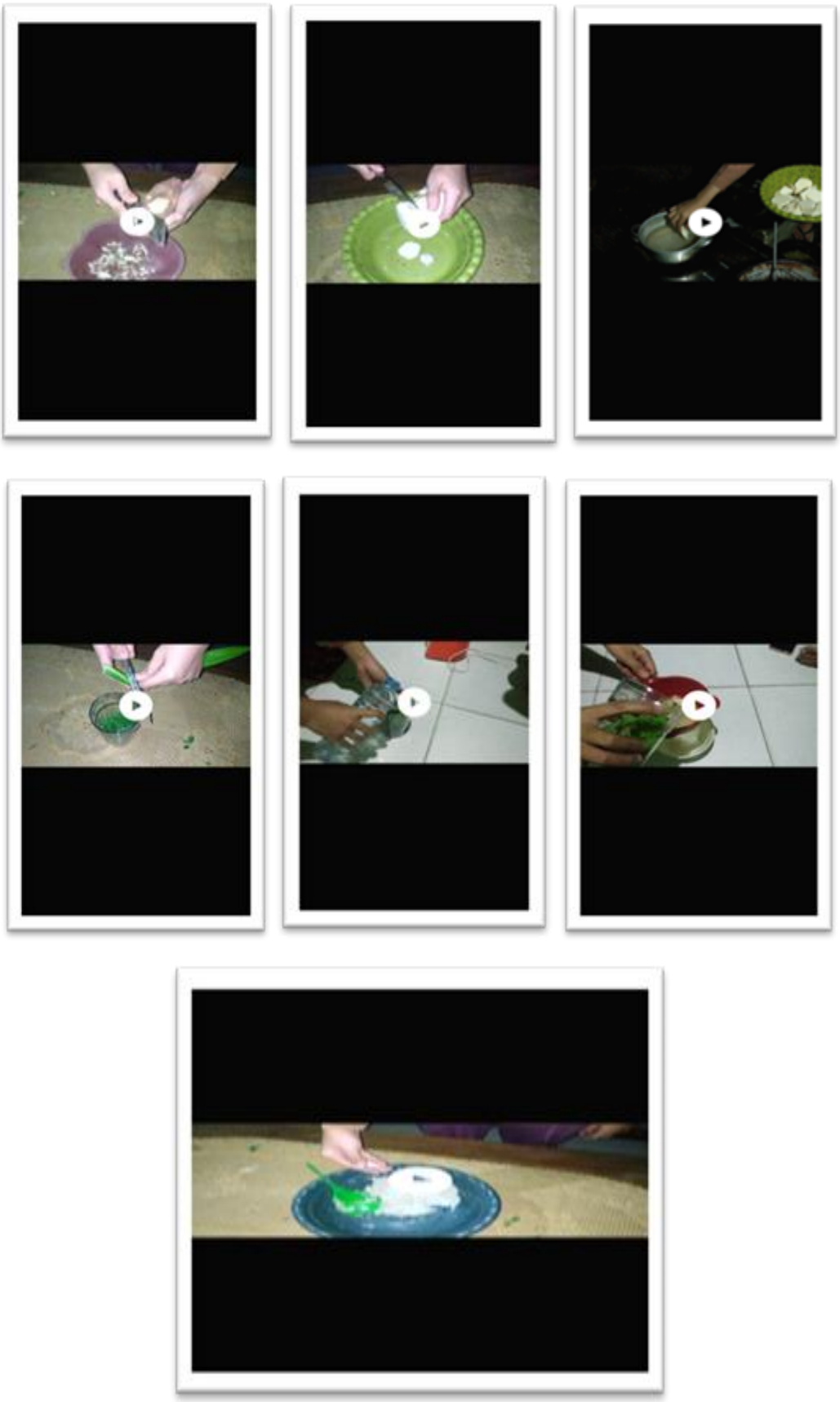





- Proses pembuatan suplemen multivitamin




- Proses pembuatan klepon kelor



- Proses pembuatan masker kelor












MASKER ORGANIK
DAUN KELOR

