



KABUPATEN TANGERANG

2022

MORINGA OLEIFERA CRISP (KUDAPAN DARI DAUN KELOR)



**PEDOMAN TEKNIS
PELAKSANAAN
INOVASI DAERAH**



INOVASI DAERAH

MORINGA OLEIFERA CRISP

(KUDAPAN DARI DAUN KELOR)

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pada era modern ini, masalah gizi buruk dan gaya hidup tidak sehat menjadi isu global yang mendesak. Di Indonesia, masalah gizi buruk masih menjadi perhatian serius, terutama di kalangan masyarakat dengan akses terbatas terhadap pangan bergizi. Dalam rangka mengatasi masalah ini, penting untuk mencari inovasi kudapan yang sehat, terjangkau, dan mudah diakses. Salah satu tanaman yang menarik perhatian adalah kelor (*Moringa oleifera*) yang memiliki kandungan gizi yang sangat baik.

Menurut studi yang dilakukan oleh Fahey et al. (2005), daun kelor mengandung protein, serat pangan, vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi dalam jumlah yang tinggi. Selain itu, menurut penelitian yang dilakukan oleh Anwar et al. (2007), daun kelor juga mengandung senyawa bioaktif seperti senyawa fenolik dan flavonoid yang memiliki efek antioksidan dan antiinflamasi.

B. TUJUAN

1. Mengatasi Masalah Gizi Buruk: Inovasi ini bertujuan untuk menyediakan alternatif kudapan yang kaya gizi, terutama bagi masyarakat dengan akses terbatas terhadap pangan bergizi. Kudapan dari daun kelor mengandung protein, serat pangan, vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi yang tinggi, sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi yang sehat dan memerangi masalah gizi buruk.
2. Memberikan Pilihan Kudapan yang Sehat dan Bernutrisi Tinggi: Inovasi ini melibatkan penggunaan daun kelor sebagai bahan utama dalam pembuatan kudapan. Dengan memanfaatkan sumber gizi alami ini, inovasi kudapan dari daun kelor memberikan pilihan makanan yang sehat, alami, dan bernutrisi tinggi untuk masyarakat.
3. Meningkatkan Asupan Gizi Masyarakat: Dengan menyediakan kudapan yang kaya gizi, inovasi ini berpotensi meningkatkan asupan nutrisi masyarakat, terutama bagi kelompok rentan seperti balita dan ibu hamil. Konsumsi kudapan dari daun kelor dapat membantu menjaga kesehatan dan mencegah terjadinya gizi buruk.
4. Memperkenalkan Kudapan yang Menarik dan Enak: Inovasi ini melibatkan pengembangan metode pengolahan yang kreatif, sehingga kudapan dari daun kelor tidak hanya sehat, tetapi juga menarik dan enak. Dengan variasi rasa yang menggugah

selera, diharapkan masyarakat lebih tertarik untuk mencoba dan mengonsumsi kudapan ini secara rutin.

C. MANFAAT

1. Meningkatkan Kesehatan Masyarakat: Dengan menyediakan kudapan yang kaya gizi dan mengandung senyawa bioaktif, seperti senyawa fenolik dan flavonoid, inovasi ini dapat membantu meningkatkan kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Asupan nutrisi yang mencukupi dan kandungan antioksidan dalam daun kelor dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh dan melindungi dari penyakit.
2. Menurunkan Tingkat Gizi Buruk: Dengan memberikan alternatif kudapan sehat yang mudah diakses dan terjangkau, inovasi ini berpotensi untuk menurunkan tingkat gizi buruk di masyarakat. Asupan nutrisi yang mencukupi dapat membantu mencegah terjadinya gizi buruk pada kelompok rentan seperti balita dan ibu hamil.
3. Mengurangi Dampak Negatif Gaya Hidup Tidak Sehat: Kudapan dari daun kelor menjadi alternatif sehat yang dapat menggantikan makanan ringan yang kurang bernutrisi dan tinggi gula, garam, atau lemak jenuh. Dengan mengonsumsi kudapan yang sehat ini, masyarakat dapat mengurangi dampak negatif gaya hidup tidak sehat, seperti risiko obesitas dan penyakit terkait.
4. Meningkatkan Kesadaran akan Manfaat Daun Kelor: Inovasi ini juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat daun kelor sebagai sumber gizi alami yang berharga. Dengan mengenalkan kudapan dari daun kelor, diharapkan masyarakat lebih mengapresiasi dan memanfaatkan potensi gizi dari tanaman ini.

D. KECEPATAN PENCIPTAAN INOVASI DAERAH

Kecepatan penciptaan inovasi daerah mengacu pada seberapa cepat suatu daerah dapat menghasilkan dan mengadopsi inovasi baru. Inovasi daerah mencakup perubahan atau pengembangan ide, produk, layanan, atau proses yang dapat meningkatkan efisiensi, produktivitas, kualitas hidup, dan kesejahteraan masyarakat di wilayah tersebut. Tingkat kecepatan penciptaan inovasi daerah dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor:

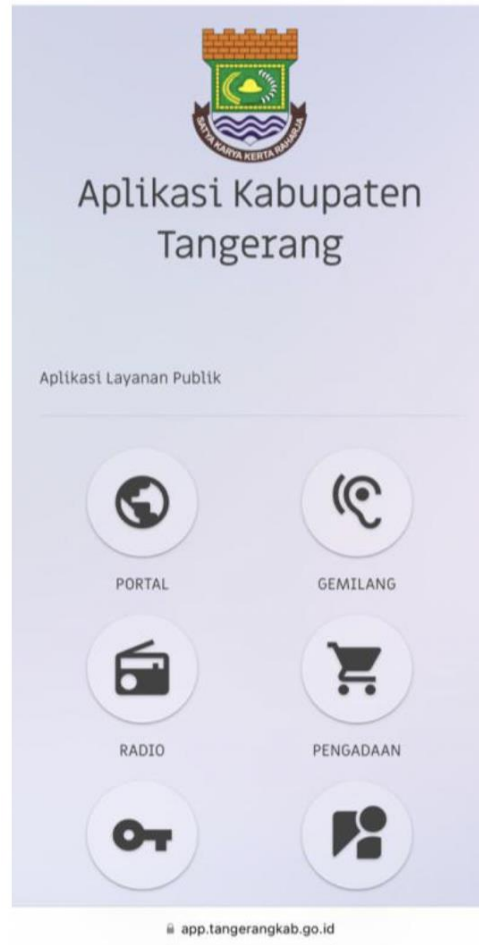
1. Lingkungan Regulasi: Regulasi dan kebijakan yang kondusif dapat mendorong kecepatan inovasi.
2. Infrastruktur Teknologi: Kecepatan dan stabilitas internet, akses ke komputer, dan fasilitas penelitian membantu menciptakan lingkungan yang memungkinkan ide-ide baru berkembang.

3. Kolaborasi dan Kemitraan: Kerjasama antara sektor publik dan swasta, perguruan tinggi, serta lembaga penelitian membantu mempercepat proses inovasi. Pertukaran pengetahuan, sumber daya, dan keahlian melalui kemitraan dapat merangsang penciptaan dan adopsi inovasi baru.
4. Ketersediaan Sumber Daya Manusia: Daerah dengan ketersediaan sumber daya manusia yang berpengalaman dan berpendidikan tinggi memiliki potensi lebih besar untuk menciptakan inovasi.

Adapun dalam inovasi ini, dilakukan dengan metode seefisien mungkin dan seefektif mungkin dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi. **Proses kecepatan penciptaan inovasi daerah ini dikerjakan selama 1-3 bulan.**

E. PENGGUNAAN IT (INFORMASI DAN TEKNOLOGI)

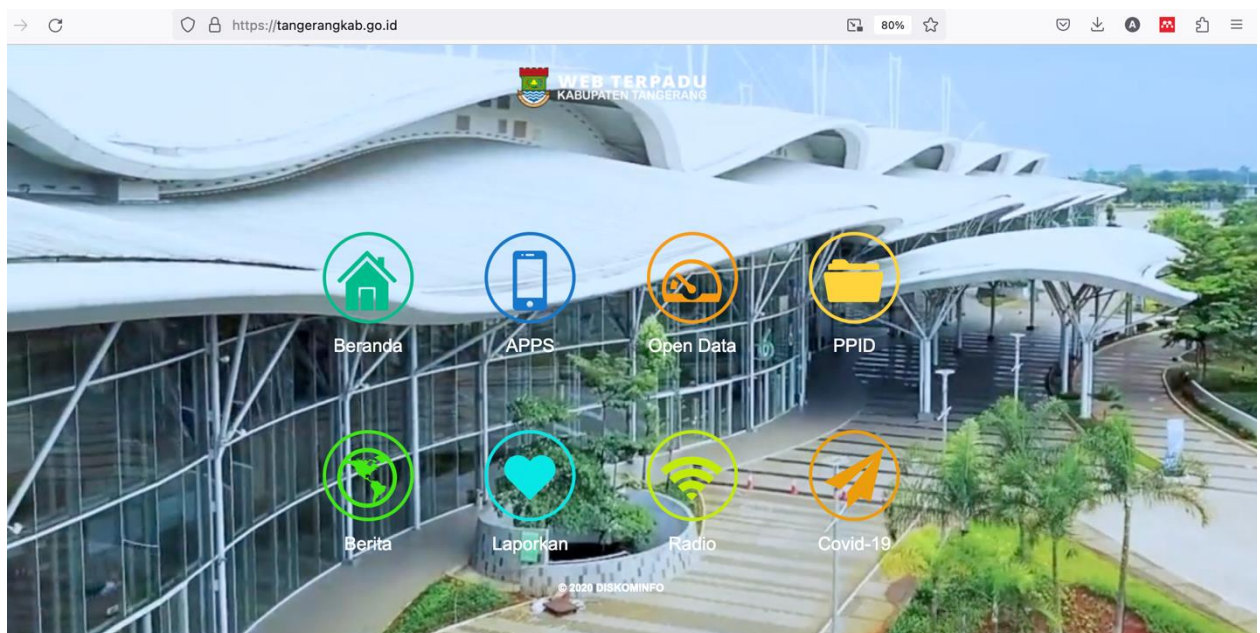
Teknologi informasi saat ini telah berkembang sangat pesat. Penerapannya dapat menjadi sangat penting dan sangat membantu bagi pekerjaan manusia. Beberapa manfaat teknologi informasi antara lain mendapatkan informasi secara cepat dan mudah, efisiensi waktu dan biaya, serta mempermudah komunikasi. Dalam bidang perpustakaan, pemanfaatan teknologi informasi dapat meningkatkan kualitas pelayanan perpustakaan agar lebih efektif dan efisien. Sebagai contoh seorang pengguna ingin mengunjungi sebuah perpustakaan di kota tertentu, tetapi ia belum mengetahui lokasi perpustakaan tersebut. Salah satu solusi yang ditawarkan terkait dengan teknologi informasi dalam bidang perpustakaan adalah dengan menggunakan peta digital yang diimplementasikan melalui aplikasi smartphone. Dengan peta digital, setiap penggunanya dapat memakai peta yang lebih interaktif dari sekadar gulungan kertas. Kelebihan yang lain adalah pada peta digital mudah disimpan dan dipindahkan dari satu media penyimpanan ke media penyimpanan yang lain. Untuk hal itu inisiator inovasi menerapkan kemudahan layanan informasi dengan didukung aplikasi android. berikut layanan informasi dapat diakses dengan menginstal hal berikut:



Gambar 1. Instalasi Inovasi Daerah

2. Tampilan Inovasi Daerah

Pada Aplikasi Mobile Android



Gambar 3 Sistem Informasi Riset dan Inovasi Daerah Kabupaten Tangerang

BAB II

KERANGKA PIKIR

A. KEBAHARUAN

Inovasi kudapan dari daun kelor menawarkan beberapa kebaruan yang menarik. Pertama, inovasi ini mengutamakan penggunaan daun kelor sebagai bahan utama dalam pembuatan kudapan. Daun kelor memiliki kandungan gizi yang kaya, termasuk protein, vitamin, mineral, dan antioksidan yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi yang sehat. Dengan memanfaatkan daun kelor, inovasi ini berpotensi memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan asupan gizi masyarakat. Selanjutnya, inovasi ini juga melibatkan pengembangan metode pengolahan yang kreatif. Tujuannya adalah menciptakan kudapan dari daun kelor yang tidak hanya sehat, tetapi juga menarik, enak, dan mudah dikonsumsi oleh masyarakat. Misalnya, daun kelor dapat digabungkan dengan bahan-bahan lain yang populer seperti kacang-kacangan, biji-bijian, atau buah-buahan untuk menciptakan variasi rasa yang menggugah selera.

Selain itu, inovasi kudapan dari daun kelor juga memanfaatkan teknologi produksi yang efisien. Dalam proses pembuatan kudapan, teknologi seperti mesin pengering, mesin penggiling, atau teknologi pengemasan yang ramah lingkungan dapat digunakan untuk mempercepat dan mempermudah proses produksi. Dengan memanfaatkan teknologi ini, inovasi dapat dihasilkan secara lebih efisien, sehingga dapat meningkatkan ketersediaan dan aksesibilitas kudapan dari daun kelor bagi masyarakat luas.

Dengan adanya kebaruan ini, inovasi kudapan dari daun kelor memiliki potensi besar untuk menyediakan alternatif kudapan yang sehat, menarik, dan mudah diakses, serta dapat membantu mengatasi masalah gizi buruk di Indonesia.

B. DESAIN INOVASI

Program inovasi kudapan dari daun kelor menjalani serangkaian tahapan rancang bangun yang terstruktur dan teliti. Tahap pertama yang dilakukan adalah studi literatur yang melibatkan penelusuran informasi yang mendalam mengenai sifat gizi daun kelor, proses pengolahan pangan yang relevan, dan teknologi produksi yang dapat digunakan. Melalui studi literatur ini, tim peneliti memperoleh pemahaman yang kokoh tentang potensi dan khasiat daun kelor dalam menghasilkan produk kudapan yang sehat dan bernutrisi tinggi.

Setelah mendapatkan dasar pengetahuan yang kuat, tahap berikutnya adalah penelitian dan pengembangan produk. Tim peneliti melakukan uji coba menggunakan berbagai resep dan metode pengolahan untuk menghasilkan kudapan yang memenuhi standar gizi yang diinginkan dan memiliki citarasa yang menarik. Proses ini melibatkan eksperimen dalam menentukan komposisi bahan, teknik pengolahan yang tepat, dan pemilihan bahan tambahan yang sesuai untuk meningkatkan cita rasa dan tekstur produk kudapan dari daun kelor.

Setelah produk inovasi terbentuk, tahap selanjutnya adalah uji sensori dan uji kelayakan pangan. Uji sensori dilakukan untuk mengevaluasi preferensi dan reaksi konsumen terhadap produk kudapan dari daun kelor. Melalui sesi uji coba dan penilaian oleh panel ahli, tim peneliti memperoleh umpan balik yang berharga untuk memperbaiki dan menyempurnakan produk agar sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen. Selain itu, uji kelayakan pangan juga dilakukan untuk memastikan produk aman dikonsumsi dan memenuhi persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Setelah produk inovasi telah melalui proses pengembangan dan uji kelayakan, tahap berikutnya adalah pengajuan izin dan sertifikasi ke BPOM. Tim peneliti menyusun dokumen persyaratan dan hasil uji coba yang diperlukan untuk memperoleh persetujuan resmi. Setelah izin diperoleh, produk dapat dipasarkan dan diperkenalkan kepada masyarakat melalui strategi pemasaran yang efektif, seperti kampanye media sosial, kerjasama dengan toko atau supermarket, serta partisipasi dalam pameran makanan. Dengan menjalani tahapan rancang bangun yang komprehensif, program inovasi kudapan dari daun kelor mampu menghasilkan produk yang sehat, terjangkau, dan mudah diakses oleh masyarakat. Keberhasilan program ini didasarkan pada pendekatan ilmiah dan metodologi yang baik, serta kolaborasi antara peneliti, ahli gizi, produsen pangan, dan pihak berwenang dalam memastikan bahwa inovasi ini memenuhi standar gizi, keamanan, dan kualitas yang diperlukan.

C. SOP PROSES INOVASI YANG DIHASILKAN

SOP proses inovasi adalah alat yang berguna untuk memastikan bahwa proses kreatif dan inovatif dijalankan dengan efisiensi dan efektivitas, sehingga organisasi atau tim dapat menciptakan solusi baru yang memberikan nilai tambah dan keunggulan kompetitif.

Berikut adalah beberapa poin yang terdapat dalam SOP proses inovasi:

1. Tujuan dan Ruang Lingkup: SOP harus menyediakan penjelasan tentang tujuan utama dari proses inovasi dan ruang lingkungannya. Ini membantu anggota tim inovasi untuk memahami batasan dan harapan dari proses yang akan dijalani.
2. Peran dan Tanggung Jawab: SOP harus menyediakan daftar peran dan tanggung jawab setiap anggota tim inovasi. Hal ini penting untuk memastikan bahwa setiap anggota tahu tugas mereka dan berkontribusi sesuai dengan keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki.
3. Sumber Daya yang Diperlukan: SOP harus mencakup informasi tentang sumber daya yang dibutuhkan untuk menjalankan proses inovasi, termasuk anggaran, waktu, alat, dan teknologi yang diperlukan.
4. Proses Kreatifitas dan Pengumpulan Ide: SOP harus menjelaskan cara tim inovasi merangsang kreativitas dan mengumpulkan ide-ide baru. Ini bisa meliputi teknik brainstorming, wawancara dengan pengguna, atau survei pasar.
5. Metode Penilaian dan Seleksi Ide: SOP harus menyediakan kriteria dan metode yang digunakan untuk menilai dan memilih ide-ide inovatif yang paling berpotensi untuk diimplementasikan.
6. Pengelolaan Risiko dan Pengendalian Kualitas: SOP harus mencakup langkah-langkah untuk mengidentifikasi, mengelola, dan mengurangi risiko yang mungkin muncul selama proses inovasi. Selain itu, pengendalian kualitas juga harus dijelaskan untuk memastikan bahwa hasil inovasi sesuai dengan standar yang diharapkan.
7. Pengujian dan Uji Coba: SOP harus menguraikan prosedur pengujian dan uji coba yang akan dilakukan untuk memvalidasi ide-ide inovatif sebelum diimplementasikan secara luas.
8. Penyusunan Rencana Implementasi: SOP harus mencakup langkah-langkah untuk menyusun rencana implementasi inovasi yang mencakup tahap pengembangan, pelaksanaan, dan evaluasi.
9. Komunikasi Internal dan Eksternal: SOP harus memberikan panduan tentang bagaimana tim inovasi akan berkomunikasi baik secara internal maupun eksternal, termasuk mengenai perkembangan, kemajuan, dan hasil dari inovasi.

10. Evaluasi Kinerja Pasca-Implementasi: SOP harus menyediakan metode dan metrik untuk mengevaluasi kinerja inovasi setelah diimplementasikan, sehingga dapat dilakukan perbaikan atau pengembangan lebih lanjut jika diperlukan.

Inovasi daerah yang kami buat memiliki mekanisme pelayanan yang cepat dan dapat beradaptasi dalam lingkungan yang dinamis, sehingga perusahaan dituntut untuk mampu menciptakan pemikiran baru, gagasan baru dan menawarkan produk yang inovatif serta peningkatan pelayanan yang memuaskan pengguna. Inovasi kami bisa menghasilkan proses hanya dalam waktu 1 hari.

BAB III

PENUTUP

Inovasi kudapan dari daun kelor (*Moringa oleifera crisp*) merupakan langkah maju yang signifikan dalam upaya mengatasi masalah gizi buruk dan gaya hidup tidak sehat di Indonesia. Dengan kandungan gizi yang melimpah, termasuk protein, vitamin, mineral, dan senyawa bioaktif, daun kelor menjadi bahan utama yang tak ternilai bagi pembuatan kudapan sehat dan bernutrisi tinggi. Program inovasi ini tidak hanya memberikan alternatif kudapan yang bergizi, tetapi juga berfokus pada kesederhanaan akses dan harga terjangkau, sehingga dapat mencapai berbagai lapisan masyarakat, termasuk di kalangan masyarakat dengan akses terbatas terhadap pangan bergizi.

Kebaruan inovasi ini tercermin dalam penggunaan teknologi produksi yang efisien, memanfaatkan mesin pengering, penggiling, dan teknologi pengemasan yang ramah lingkungan, sehingga menghasilkan kudapan dari daun kelor dengan cara yang lebih efisien dan berkelanjutan. Dengan demikian, kudapan dari daun kelor tidak hanya menjadi pilihan sehat, tetapi juga memiliki dampak positif pada lingkungan.

Rancang bangun inovasi yang terstruktur dan teliti menjadi pondasi kokoh dalam menghasilkan kudapan dari daun kelor yang berkualitas tinggi. Dari studi literatur hingga uji sensori dan uji kelayakan pangan, setiap tahapan dilakukan dengan cermat untuk memastikan bahwa produk inovatif ini tidak hanya memenuhi standar gizi dan keamanan, tetapi juga memikat selera konsumen. Kolaborasi antara peneliti, ahli gizi, produsen pangan, dan pihak berwenang dalam proses pengembangan dan pengajuan izin ke BPOM adalah bukti komitmen untuk memberikan kudapan yang berkualitas dan aman bagi masyarakat.

Melalui inovasi kudapan dari daun kelor, diharapkan masalah gizi buruk di Indonesia dapat diatasi dengan langkah yang berkelanjutan. Kontribusi positif ini tidak hanya memberikan pilihan makanan sehat yang lebih bervariasi bagi masyarakat, tetapi juga membawa perubahan positif dalam gaya hidup dan kesadaran akan pentingnya asupan gizi. Dengan semangat kolaborasi dan inovasi yang terus-menerus, masa depan yang lebih sehat dan bergizi untuk masyarakat Indonesia bisa menjadi kenyataan.



KABUPATEN TANGERANG