

Pengembangan Kewirausahaan Lansia melalui Inovasi Produk Daun Kelor di Kelurahan Payaroba Kota Binjai

Nurmala Berutu¹, Hodriani¹, Diky Setya Diningrat¹, Ana Rahmi¹, Zulkarnain Siregar¹, Junaidi²

¹Universitas Negeri Medan, Medan, Indonesia

²Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia

Disubmit: 19 juni 2025 | Direvisi: 8 November 2025 | Diterima: 12 Desember 2025

Abstrak: Kelurahan Payaroba memiliki populasi lansia sebesar 30% (Aging Population). Meski 25% di antaranya berpengalaman wirausaha, potensi tersebut belum dimanfaatkan optimal. Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan kemandirian ekonomi dan kualitas hidup lansia melalui pemberdayaan potensi lokal daun kelor. Metode Participatory Learning and Action (PLA) digunakan melalui tiga tahapan: (1) Persiapan (perencanaan, brainstorming, FGD, dan pre-event); (2) Pelaksanaan (pra-inkubasi, aplikasi, inkubasi, dan pasca-inkubasi); serta (3) Evaluasi (pre dan post-wawancara). Hasil menunjukkan bahwa pengembangan kewirausahaan berbasis inovasi daun kelor berdampak positif dan transformatif. Melalui pelatihan dan pendampingan intensif, lansia memperoleh keterampilan teknis serta kepercayaan diri untuk berwirausaha. Program ini membuktikan bahwa pendekatan partisipatif berbasis potensi lokal efektif mendorong kemandirian ekonomi lansia serta memberikan model replikasi bagi pemberdayaan masyarakat melalui bahan lokal bernilai ekonomi.

Kata Kunci: Pangan Lokal; Lansia; Kewirausahaan.

Abstract: Payaroba Village has a high elderly population (30%), categorizing it as an aging population. Although 25% have entrepreneurial experience, this potential remains underutilized. This Community Partnership Program (PKM) aims to enhance the economic independence and quality of life for the elderly through Moringa leaf-based empowerment. Using the Participatory Learning and Action (PLA) method, the program followed three stages: (1) Preparation (planning, brainstorming, FGD, and pre-event); (2) Implementation (pre-incubation, application, incubation, and post-incubation); and (3) Evaluation (pre and post-interviews). Results indicate that Moringa-based entrepreneurship development significantly impacts elderly empowerment. Through intensive training and mentoring, participants gained technical skills and confidence to start home-based businesses. This program proves that elderly-friendly participatory approaches using local resources effectively foster economic independence and community contribution.

Keywords: Local Food; Elderly; Entrepreneurship.

Hak Cipta ©2026 Penulis

This is an open access article under the CC BY-SA License.



Penulis Korespondensi:

*Nurmala Berutu

Email: nurmalaberutu@unimed.ac.id

Cara sitasi: Berutu, N., & Hodriani, H., & Diningrat, D.S., & Rahmi, A., & Siregar, Z., & Junaidi, J. (2026). Pengembangan Kewirausahaan Lansia melalui Inovasi Produk Daun Kelor di Kelurahan Payaroba Kota Binjai. ADMA : Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 6(2), 69-82.

Pendahuluan

Kelurahan Payaroba adalah salah satu kelurahan yang terletak di Kota Binjai, yang merupakan bagian dari provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Kelurahan ini memiliki karakteristik dan potensi lokal yang dapat dikembangkan, khususnya dalam konteks pemberdayaan masyarakat, terutama lansia. Seperti banyak kelurahan lainnya, Payaroba menghadapi berbagai tantangan dalam meningkatkan kesejahteraan warganya, tetapi juga memiliki peluang besar untuk berkembang dengan dukungan berbagai program, termasuk dalam bidang kewirausahaan dan peningkatan kualitas hidup lansia. Lansia merupakan tahapan akhir dalam perjalanan hidup manusia, di mana proses perkembangan dimulai dari bayi, anak-anak, remaja, dewasa, dan akhirnya memasuki usia lanjut yang merupakan bagian alami dari kehidupan yang tak bisa dielakkan oleh siapa pun (Derang et al., 2024). Sedangkan Menurut Undang-undang No. 13 Tahun 1998 tentang Kesejahteraan Lanjut Usia dalam pasal 1 menyebutkan bahwa pengertian lansia adalah seseorang yang telah mencapai usia 60 (enam puluh) tahun keatas. Pada masa ini ditandai dengan adanya perubahan yang bersifat fisik dan psikologis yang semakin menurun (Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional, 2021).

Kategori lansia dapat dipahami melalui beberapa pembagian usia yang membantu melihat keragaman kondisi dan kebutuhan mereka Berutu et al. (2024), mengelompokkan lansia menjadi tiga kategori, yakni lansia muda (60–69 tahun), lansia dewasa (70–79 tahun), dan lansia paripurna (80 tahun ke atas). Pembagian ini menunjukkan adanya perbedaan fase dan tantangan yang dialami individu dalam memasuki masa tua. Sementara itu, WHO memberikan klasifikasi yang lebih luas, meliputi usia pertengahan atau *middle age* (45–59 tahun), lanjut usia (*elderly*) (60–74 tahun), lanjut usia tua (*old*) (75–90 tahun), dan usia sangat tua (*very old*) di atas 90 tahun (Mujiadi & Rachmah, 2022).

Berdasarkan data terbaru, populasi lansia di Kota Binjai menunjukkan angka yang cukup tinggi. Pada tahun 2023, sekitar 27,53% dari total 303.272 penduduk merupakan kelompok lansia (BPS Kota Pinjai, 2024). Persentase ini jauh lebih besar dibandingkan rata-rata nasional, di mana populasi lansia Indonesia pada tahun yang sama hanya mencapai 11,75% (Badan Pusat Statistik Kota Pagar, 2024). Kondisi ini menempatkan Kota Binjai sebagai salah satu kota dengan penyumbang populasi lansia terbesar di Indonesia. Jika ditinjau lebih spesifik, Kelurahan Payaroba juga menunjukkan kecenderungan serupa, yakni tingginya jumlah penduduk lansia yang menjadi bagian penting dalam struktur demografi wilayah tersebut. Dengan tingginya proporsi lansia baik di tingkat kota maupun kelurahan, Kota Binjai secara jelas telah memasuki kategori *aging population*, yaitu kondisi ketika proporsi penduduk berusia 60 tahun ke atas mencapai atau melebihi 10 persen (Adioetomo & Pardede, 2018). Kondisi ini memberikan tantangan tersendiri dalam penyediaan layanan kesehatan, dukungan sosial, dan peningkatan kualitas hidup lansia sebagai kelompok usia yang semakin dominan dalam masyarakat.

Kehadiran lansia sebenarnya dapat menjadi peluang pembangunan apabila dikelola melalui pemberdayaan yang tepat, karena lansia tetap memiliki potensi untuk berkontribusi dalam kegiatan sosial, budaya, dan ekonomi (Berutu et al., 2025; Khuluqo & Nuryati, 2020). Namun, berbagai tantangan umum sering membuat potensi ini tidak berkembang optimal. Secara fisiologis, lansia menghadapi penurunan kemampuan fisik; secara psikologis, mereka

rentan mengalami kesepian atau kehilangan pasangan; dan secara sosial ekonomi, banyak yang mengalami perubahan pendapatan akibat berhenti bekerja ([Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional, 2021](#)). Selain itu, sebagian lansia juga menghadapi ketidakamanan finansial sehingga bergantung pada keluarga ([Yeyeng & Izzah, 2023](#)). Kondisi ini sering kali menempatkan keluarga pada situasi *sandwich generation*, yaitu ketika seseorang harus menanggung kebutuhan anak, orang tua, sekaligus memikirkan masa depannya sendiri ([Mujiadi & Rachmah, 2022](#)).

Permasalahan serupa ditemukan di Kelurahan Payaroba, di mana populasi lansia mencapai sekitar 30%. Banyak keluarga mengalami tekanan ekonomi karena harus menanggung kebutuhan anak sekaligus orang tua. Di samping itu, layanan bagi lansia masih terbatas, karena kegiatan yang tersedia hanya berupa Posyandu lansia—pemeriksaan kesehatan, makanan bergizi, dan senam—tanpa adanya program yang lebih komprehensif seperti Sekolah Lansia. Kondisi ini menunjukkan bahwa mandat Undang-Undang Nomor 52 Tahun 2009 terkait pembangunan keluarga belum berjalan optimal, sehingga berbagai tantangan lansia di Kelurahan Payaroba masih membutuhkan intervensi yang lebih menyeluruh.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan, Tim Unimed menginisiasi program pendampingan di masyarakat. Fokus utama PKM di Kelurahan Payaroba adalah pendampingan Posyandu lansia yang berorientasi pada pengembangan kewirausahaan berbasis pemanfaatan Daun Kelor. Tanaman kelor memiliki potensi besar di pedesaan karena hampir semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan dan memberikan manfaat yang signifikan bagi kesehatan. Selain itu, tanaman kelor mudah untuk dibudidayakan, karena tidak memerlukan kondisi khusus untuk tumbuh dengan baik ([Yammar et al., 2024](#)). Kelurahan Payaroba, dengan karakteristik demografis dan potensi lokal yang dimilikinya, menjadi lokasi yang tepat untuk program pendampingan ini. Proyek ini bertujuan untuk menumbuhkan semangat kewirausahaan, khususnya dalam pemanfaatan pangan lokal, sebagai salah satu cara untuk merangsang perekonomian setempat melalui sumber daya yang ada. Dengan melibatkan masyarakat dalam usaha berbasis pangan lokal, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mereka secara berkelanjutan.

Pangan Lokal berupa Daun Kelor merupakan langkah strategis dijadikan sebagai pengembangan usaha. Karena daun kelor memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, termasuk kesehatan bagi lansia, seperti, menurunkan kadar gula darah, mengurangi peradangan, menurunkan kolesterol, menjaga kesehatan kulit, dan meningkatkan daya ingat. Hal ini dikarenakan daun kelor memiliki kandungan vitamin dan mineral yang banyak, termasuk vitamin B6, B2, C, A, zat besi, dan magnesium, yang semuanya berkontribusi pada kesehatan tubuh secara keseluruhan ([Diskes, 2023](#)). Beberapa produk yang akan dipraktekkan yaitu Puding daun kelor, Permen daun kelor, Cookies daun kelor mix kacang koro, Cookies daun kelor Gluten-free.

Proyek ini tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi lansia dan perekonomian lokal, tetapi juga berpotensi memberikan dampak jangka panjang yang signifikan, seperti peningkatan kesehatan lansia yang dapat mengurangi beban pada layanan kesehatan, serta meningkatkan produktivitas masyarakat secara keseluruhan. Selain itu, pengembangan kewirausahaan pangan lokal membuka peluang pasar baru, yang dapat menciptakan siklus ekonomi yang lebih kuat dan dinamis di tingkat lokal.

Langkah yang diambil oleh Tim Unimed sangat relevan dengan berbagai aspek penting dalam upaya pemberdayaan lansia, salah satunya adalah pengembangan kapasitas Dimensi Profesional Vokasional. Dimensi ini merupakan salah satu dari tujuh dimensi lansia tangguh yang menjadi fokus dalam program yang diatur oleh Undang-Undang Nomor 52 Tahun 2009. Dimensi Profesional Vokasional mengacu pada kemampuan lansia untuk tetap produktif dengan memanfaatkan keterampilan dan pengalaman yang mereka miliki, baik melalui kegiatan ekonomi, sosial, maupun profesional. Hal ini mencakup pengembangan potensi lansia untuk berkontribusi aktif dalam masyarakat melalui berbagai bentuk usaha, pelatihan, dan kegiatan yang memberikan nilai tambah, sehingga lansia dapat mandiri secara finansial dan terus berperan dalam pembangunan komunitasnya (Berutu et al., 2024).

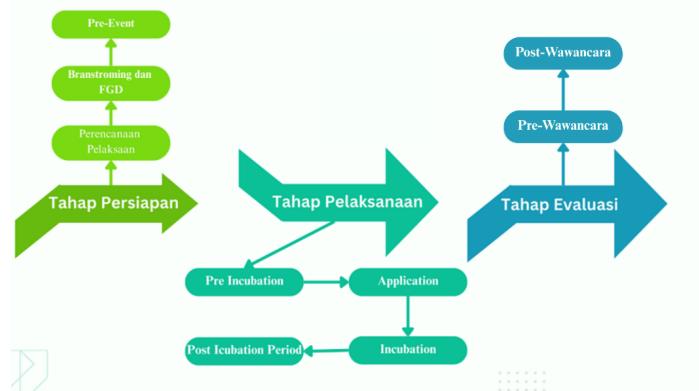
Metode

Metode pengabdian yang diterapkan dalam program ini mengadopsi pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA), yakni suatu strategi kolaboratif yang menempatkan masyarakat sebagai subjek aktif dalam proses pembelajaran dan pengambilan keputusan. Pendekatan ini bertujuan untuk membangun keterlibatan langsung antara tim pelaksana dan komunitas dalam menggali isu lokal, menyusun alternatif solusi, dan menetapkan langkah-langkah yang kontekstual. Dalam praktiknya, PLA diterapkan melalui berbagai metode partisipatif seperti penyuluhan dengan model ceramah interaktif, sesi curah pendapat untuk menghimpun ide dari warga, demonstrasi praktik lapangan, serta diskusi kelompok untuk memperkuat pemahaman bersama dan membangun konsensus. Melalui rangkaian ini, tidak hanya pengetahuan yang ditengkatkan, tetapi juga kapasitas kelembagaan masyarakat dalam menjalankan program secara mandiri dan berkesinambungan (Afandi et al., 2022). Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan mulai 20 April 2025 hingga 15 Mei 2025 yang diikuti oleh sekitar 40 peserta yang terdiri dari perangkat desa, pendamping lansia, dan lansia Desa Payaroba.

Metode pelaksanaan dalam pengabdian ini mencakup tiga tahapan utama. Tahap Persiapan melibatkan: (1) perencanaan kegiatan secara sistematis, (2) sesi *brainstorming* dan diskusi kelompok terfokus (*Focus Group Discussion*), serta (3) kegiatan pendahuluan (*pre-event*). Tahap Pelaksanaan terdiri atas: (1) fase pra-inkubasi (*pre-incubation*), (2) tahap aplikasi (*application*), (3) fase inkubasi (*incubation*), dan (4) periode pasca-inkubasi (*post-incubation period*). Terakhir, Tahap Evaluasi mencakup: (1) pre-wawancara dan (2) post-wawancara.

Pembahasan

Pendampingan kewirausahaan bertujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi dan kualitas hidup warga lanjut usia melalui pemberdayaan berbasis potensi lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk membekali lansia dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daun kelor menjadi produk bernilai jual, seperti makanan sehat berupa Puding daun kelor, Permen daun kelor, Cookies daun kelor mix kacang koro, Cookies daun kelor Gluten-free, yang dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan. Selain itu, kegiatan ini mendorong terciptanya jiwa kewirausahaan pada lansia serta memperkuat kapasitas individu dan kelompok dalam merintis dan mengelola usaha secara berkelanjutan, dengan memanfaatkan sumber daya alam yang



Gambar 1. Metode Pengabdian

tersedia di lingkungan sekitar.

Kegiatan ini dirancang sebagai respons terhadap kebutuhan signifikan para lansia di Kelurahan Payaroba. Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Medan melakukan identifikasi mendalam dan menemukan bahwa sekitar 25% lansia di wilayah tersebut memiliki pengalaman wirausaha, yang menandakan potensi lokal yang kuat. Potensi tersebut dapat dioptimalkan melalui kerangka *Seven Dimensions of Resilient Elderly* yaitu dimensi fisik, emosional, sosial, spiritual, intelektual, lingkungan, dan vokasional yang telah diadaptasi sebagai pendekatan holistik bagi lansia produktif di Indonesia (Agustin et al., 2024). Fokus kegiatan ini adalah pada dimensi profesional-vokasional, yang menekankan pemberdayaan lansia melalui peningkatan produktivitas dalam dunia kerja dan usaha.

Tim menemukan bahwa lansia masih menghadapi kesulitan dalam merancang ide dan menyusun rencana usaha secara sistematis. Temuan ini menguatkan bahwa tanpa dukungan yang terarah, kemampuan lansia membangun *entrepreneurial mindset* cenderung melemah, terlihat dari “lebih sedikit ide usaha dan kebingungan menentukan jenis usaha sesuai tren pasar.” Kondisi tersebut diperburuk oleh rendahnya literasi digital; studi di Indonesia menunjukkan kemampuan digital lansia masih rendah karena keterbatasan akses, pendidikan teknologi, dan infrastruktur (Afrina et al., 2024). Padahal, penguasaan platform pemasaran digital sangat penting untuk keberlanjutan usaha. Namun, penelitian menunjukkan pelatihan literasi digital dan pendampingan wirausaha dapat meningkatkan kesiapan serta kepercayaan diri lansia dalam memulai usaha kecil (Pratikto & Dhewi, 2024). Program *Elderly School* berbasis konsep lansia tangguh juga terbukti efektif dalam memberdayakan lansia, termasuk pada aspek vokasional (Nabila et al., 2024).

Situasi ini menunjukkan adanya kebutuhan mendesak untuk memberikan dukungan kepada lansia, baik dalam bentuk pelatihan keterampilan wirausaha, penyusunan ide usaha, maupun pendampingan dalam penggunaan teknologi digital. Dengan pendekatan yang tepat, potensi wirausaha lansia di Kelurahan Payaroba dapat dimaksimalkan, tidak hanya untuk meningkatkan kesejahteraan pribadi, tetapi juga untuk memberikan kontribusi positif bagi perekonomian keluarga dan masyarakat sekitar.

Selain itu, berdasarkan diskusi dengan pihak Kelurahan Payaroba menunjukkan potensi

lokal terdapat Daun Kelor. Tanaman kelor memiliki potensi besar di pedesaan karena hampir semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan dan memberikan manfaat yang signifikan bagi kesehatan. Selain itu, tanaman kelor mudah untuk dibudidayakan, karena tidak memerlukan kondisi khusus untuk tumbuh dengan baik (Yammar et al., 2024). Kelurahan Payaroba, dengan karakteristik demografis dan potensi lokal yang dimilikinya, menjadi lokasi yang tepat untuk program pendampingan ini. Berdasarkan situasi maka tim unimed memutuskan untuk mengembangkan daun kelor sebagai peluang usaha di Kelurahan Payaroba.

Pada tanggal 20 Februari hingga 20 April 2025, tim melakukan formulasi program dengan mengidentifikasi potensi pemanfaatan daun kelor sebagai produk usaha berbasis lokal. Hasil identifikasi diperoleh melalui studi literatur dan observasi langsung di lapangan yang menunjukkan bahwa daun kelor mengandung berbagai zat gizi penting seperti protein, vitamin A, C, dan kalsium, serta memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi. Berdasarkan potensi tersebut, daun kelor kemudian diarahkan untuk diolah menjadi tepung kelor sebagai bahan dasar pembuatan berbagai produk olahan, seperti kue kering, kerupuk, dan minuman sehat yang bernilai jual serta berpeluang mendukung kewirausahaan lansia secara berkelanjutan.

Berdasarkan penelitian menyatakan bahwa Kelor merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Berdasarkan berbagai penelitian yang telah dilakukan, kandungan gizi daun kelor telah dianalisis secara mendalam. Daun kelor muda, yang diambil dari dua tangkai di bawah pucuk hingga tangkai ke-9 atau ke-10, diketahui mengandung protein sebesar 28,25%, beta-karoten (provitamin A) sebanyak 11,93 mg, kalsium (Ca) sebesar 2241,19 mg, zat besi (Fe) sebesar 36,91 mg, dan magnesium (Mg) sebesar 28,03 mg (Tirtonegoro, 2023).

Tidak hanya itu, daun kelor juga memberikan manfaat bagi kesehatan lansia, terbukti melalui beberapa penelitian, seperti Safitri et al., (2023) menyatakan bahwa Rata-rata kadar gula darah pada lansia dengan diabetes mellitus (DM) tipe II setelah mengonsumsi rebusan daun kelor tercatat sebesar 258,75 mg/dL. ini menunjukkan adanya pengaruh positif dari pemberian rebusan daun kelor terhadap penurunan kadar gula darah pada lansia. Selain itu, Aisyah et al., (2024) menyatakan bahwa pemberian smoothies daun kelor memberikan pengaruh terhadap penurunan gula darah pada lansia penderita diabetes melitus.

Salah satu bentuk pengolahan daun kelor adalah dalam bentuk tepung yang mudah diaplikasikan ke dalam berbagai jenis makanan. Berdasarkan hasil uji laboratorium yang dilakukan di Laboratorium Nutrisi Pakan Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako (Kantja et al., 2022), komposisi nutrisi tepung daun kelor dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Kandungan Nutrisi daun Kelor

No	Kandungan Nutrisi	Hasil Analisa (%)
1	Kadar Air	10.96%
2	Kadar Abu	9.45%
3	Protein Kasar	24.14%
4	Serat Kasar	11.44%
5	Lemak Kasar	6.11%

Berdasarkan tabel 1 diatas dapat dilihat kandungan yang dimiliki oleh tepung daun kelor. Secara rinci berikut penjelasan setiap kandungan.

1. Kadar air dalam tepung daun kelor sebesar 10,96% tergolong cukup rendah dan menguntungkan dari sisi penyimpanan. Kadar air yang rendah dapat memperpanjang umur simpan dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri dan jamur. Penurunan kadar air juga turut mempengaruhi peningkatan konsentrasi nutrisi. Studi sebelumnya oleh [Augustyn et al. \(2017\)](#), melaporkan kadar air sebesar 9,57%.
2. Kadar abu menunjukkan total mineral anorganik dalam bahan. Dalam penelitian ini, kadar abu mencapai 9,45%, lebih tinggi dari hasil [Augustyn et al. \(2017\)](#) yaitu 7,85%. Meskipun tidak secara langsung menunjukkan nilai gizi spesifik, kadar abu memberi gambaran kandungan mineral secara umum yang berperan dalam proses metabolisme tubuh.
3. Protein kasar tepung daun kelor mencapai 24,14%, menjadikannya sumber protein nabati yang potensial untuk dikembangkan sebagai pangan alternatif. Protein berperan penting dalam pembentukan enzim, hormon, dan memperkuat sistem imun tubuh. Dibandingkan studi [Eisenbrand \(2005\)](#), hasil ini mendekati rata-rata protein daun kelor sebesar 26–27%.
4. Tepung daun kelor memiliki kandungan serat kasar yang relatif tinggi sebesar 11,44%. Serat sangat penting dalam sistem pencernaan, membantu mengontrol kadar kolesterol, dan menjaga kesehatan usus. Walaupun kadar serat tinggi dapat menurunkan efisiensi penyerapan energi, pada manusia justru bermanfaat untuk diet dan mengurangi risiko penyakit metabolik.
5. Kandungan lemak kasar sebesar 6,11% menunjukkan bahwa daun kelor memiliki lemak yang cukup rendah, cocok untuk produk makanan sehat. Lemak dalam jumlah sedang dibutuhkan untuk penyerapan vitamin larut lemak dan pembentukan hormon. Penelitian sebelumnya oleh [Moyo et al. \(2011\)](#) dan [Augustyn et al. \(2017\)](#) menunjukkan kadar lemak berkisar antara 2,52–6,5%.

Berdasarkan profil nutrisi tersebut, daun kelor berpotensi besar untuk dijadikan bahan dasar produk makanan sehat. Maka tim memutuskan untuk mengubah daun kelor menjadi produk usaha dengan beberapa jenis yaitu *Pertama*, puding bubuk daun kelor, yaitu produk makanan instan berbentuk serbuk puding yang diformulasikan menggunakan campuran tepung daun kelor. *Kedua*, Permen daun kelor merupakan salah satu bentuk inovasi pangan fungsional yang menawarkan alternatif camilan sehat sekaligus menyenangkan bagi semua kalangan usia. *Ketiga*, Cookies daun kelor mix kacang koro merupakan inovasi camilan sehat yang menggabungkan keunggulan daun kelor sebagai superfood dengan kacang koro yang kaya nutrisi, menghasilkan produk pangan fungsional yang lezat dan bernilai gizi tinggi. *Keempat*, Cookies Daun Kelor Gluten-Free merupakan inovasi pangan fungsional yang menghadirkan alternatif camilan sehat dan lezat bagi berbagai kalangan usia, terutama bagi mereka yang memiliki kebutuhan khusus terhadap pola makan bebas gluten. Berikut produk daun kelor yang telah diformulasikan.

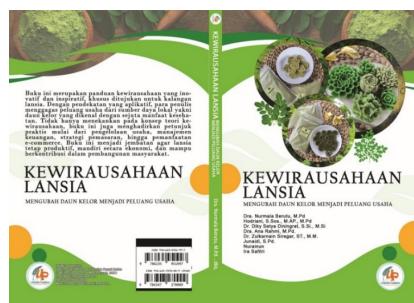


Gambar 2. Puding Daun Kelor dan Peremen Daun Kelor



Gambar 3. Cookies Daun Kelor Mix Kacang Koro dan Cookies Daun Kelor Gluten-free

Selain itu, tim juga menyusun sebuah buku panduan sebagai sarana edukatif yang dirancang khusus untuk mendukung pengembangan kewirausahaan lansia berbasis pemanfaatan daun kelor. Buku yang disusun oleh tim Berjudul “Kewirausahaan lansia: Mengubah Daun Kelor Menjadi Peluang Usaha” ([Berutu et al., 2025](#)). Buku ini tidak hanya menyajikan konsep dasar kewirausahaan dan manajemen usaha kecil, tetapi juga memuat teknik praktis pengolahan daun kelor menjadi berbagai produk bernilai ekonomi, seperti tepung kelor, makanan ringan, dan makanan berat. Di dalamnya turut dijelaskan strategi pengelolaan keuangan sederhana, perencanaan usaha, serta metode pemasaran modern yang relevan dengan era digital, termasuk pemanfaatan media sosial dan platform *e-commerce*. Buku ini diharapkan menjadi sumber inspiratif sekaligus panduan aplikatif, baik bagi lansia maupun pendamping kegiatan, untuk mengoptimalkan potensi diri dan sumber daya lokal secara mandiri dan berkelanjutan. Daftar alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi produk berbasis daun kelor juga dicantumkan secara rinci dalam buku tersebut. Berikut cover buku yang telah dikembangkan oleh tim.



Gambar 4. Cover Buku Kewirausahaan Lansia

Pada tanggal 15 Mei 2025, dilaksanakan kegiatan pengenalan program kepada para lansia serta pendamping lansia atau kader posyandu lansia di Kelurahan Payaroba. Kegiatan ini bertujuan untuk mensosialisasikan rencana implementasi program pengembangan kewirausahaan berbasis pemanfaatan daun kelor, sekaligus membangun partisipasi aktif dari para peserta sejak awal pelaksanaan. Dalam kesempatan tersebut, juga dilakukan penanaman secara simbolik bibit pohon kelor oleh perwakilan tim, lansia, dan perangkat kelurahan sebagai bentuk komitmen bersama dalam mendukung keberlanjutan program. Bibit kelor yang ditanam nantinya akan dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam sesi sosialisasi, pelatihan, dan proses pendampingan usaha yang dirancang dalam program ini.

Pada 12 Juni 2025, telah berlangsung kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang dirancang untuk mendorong partisipasi lansia dalam dunia kewirausahaan. Kegiatan ini dipandu oleh Hodriani, S.Sos., M.AP., M.Pd. dan Dr. Zulkarnain Siregar, S.T., M.M., yang secara langsung menyampaikan materi mengenai pengembangan kewirausahaan lansia serta strategi pemasaran digital yang relevan di era ekonomi berbasis teknologi. Dalam kesempatan tersebut, keduanya juga memperkenalkan buku karya tim yang berjudul "*Kewirausahaan Lansia: Mengubah Daun Kelor Menjadi Peluang Usaha*", sebuah panduan praktis yang dirancang khusus untuk membekali lansia dalam membangun usaha rumahan berbasis bahan alami yang mudah diakses.

Dalam kegiatan Sosialisasi dan Pendampingan ini, Lurah Kelurahan Payaroba, Bapak M. Safwan Siddin, S.STP., menyampaikan apresiasi yang tinggi terhadap pelaksanaan program. Dalam sambutannya, beliau menegaskan bahwa kegiatan ini disambut dengan penuh antusias karena untuk pertama kalinya Kelurahan Payaroba menerima kunjungan langsung dari tim pengabdian Universitas Negeri Medan (Unimed) yang secara khusus memberikan pendampingan kepada para lansia. Hal ini menjadi sebuah kebanggaan tersendiri, mengingat banyaknya kelurahan di Sumatera Utara, dan Payaroba menjadi salah satu yang terpilih untuk mendapatkan program ini.

Lebih lanjut, beliau menyampaikan rasa terima kasih atas kegiatan pendampingan kewirausahaan yang berbasis olahan daun kelor, yang dinilainya sangat bermanfaat. Para lansia tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teori, tetapi juga dilibatkan secara aktif dalam praktik membuat produk makanan sehat. Keterlibatan langsung ini telah meningkatkan semangat dan antusiasme peserta. Di akhir sambutannya, Lurah Payaroba mengapresiasi tim pengabdian dari Unimed yang telah memberikan pendampingan secara komprehensif dan menyentuh langsung kebutuhan riil masyarakat.

Kegiatan ini berlangsung dalam suasana yang hangat dan partisipatif, diwarnai dengan antusiasme tinggi dari para peserta yang mayoritas merupakan lansia dan para pendamping mereka. Ketertarikan peserta terhadap materi yang disampaikan mencerminkan kesiapan dan minat lansia dalam mengenali serta mengembangkan potensi diri mereka sebagai bentuk aktualisasi diri yang bermakna. Hal ini sejalan dengan teori *Self-Determination* dari Deci & Ryan (2000), yang menekankan bahwa kebutuhan dasar manusia—termasuk di usia lanjut, meliputi kebutuhan akan kompetensi, otonomi, dan keterhubungan sosial. Dengan memenuhi kebutuhan tersebut, lansia dapat tetap merasa produktif, dihargai, dan bermakna dalam kehidupannya.

Usai sesi sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan sesi demonstrasi memasak yang dipandu oleh Dra. Ana Rahmi, M.Pd., dosen dari Program Studi Pendidikan Tata Boga. Pada sesi ini, para peserta lansia dikenalkan dengan berbagai olahan makanan sehat yang berbahan dasar daun kelor. Ana Rahmi memberikan penjelasan secara rinci mengenai komposisi bahan, teknik memasak yang tepat, hingga cara penyajian yang menarik dan memenuhi standar kebersihan. Empat jenis produk makanan diperagakan dan diperaktikkan secara langsung, yakni puding daun kelor, permen kelor, cookies daun kelor dengan kacang koro, dan cookies daun kelor bebas gluten. Suasana kegiatan menjadi lebih interaktif dan semarak ketika peserta dibagi ke dalam empat kelompok untuk mencoba membuat masing-masing jenis makanan tersebut. Kegiatan praktik ini tidak hanya menambah keterampilan memasak para lansia, tetapi juga memperkuat rasa percaya diri serta membangun semangat kolaborasi di antara mereka.

Dalam kegiatan ini, disampaikan pula berbagai peluang usaha mikro yang dapat dijalankan secara mandiri dari rumah, seperti pengolahan daun kelor (*Moringa oleifera*) menjadi produk bernilai ekonomi, misalnya camilan sehat. Pengembangan usaha berbasis potensi lokal ini mencerminkan pendekatan *local economic development* (LED), yang menurut Helmsing (2003), menekankan pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal untuk meningkatkan kesejahteraan komunitas. Pendekatan ini juga mendukung prinsip *productive ageing*, yaitu pandangan bahwa lansia dapat tetap berkontribusi secara sosial dan ekonomi melalui kegiatan yang sesuai dengan kapasitas dan minat mereka (Morrow-Howell, 2010). Dengan memberikan pelatihan dan pendampingan berbasis potensi lokal, seperti daun kelor yang mudah dibudidayakan dan bernilai gizi tinggi, program ini turut mendorong terciptanya lansia yang mandiri, sehat, dan berdaya dalam konteks komunitasnya.

Pada tahap evaluasi, hasil kegiatan sosialisasi dan pendampingan menunjukkan adanya perubahan positif pada lansia yang diidentifikasi melalui wawancara dan testimoni. Melalui pernyataan langsung peserta, terlihat perubahan persepsi, seperti meningkatnya pemahaman mengenai pentingnya perencanaan usaha dan keyakinan bahwa mereka masih mampu berkontribusi secara produktif. Testimoni lansia juga menggambarkan adanya peningkatan keterampilan, terutama dalam menyusun ide usaha sederhana dan mencoba menggunakan teknologi dasar untuk pemasaran. Selain itu, peserta mengungkapkan munculnya semangat baru untuk berusaha lebih mandiri, yang ditunjukkan dari motivasi mereka untuk melanjutkan praktik usaha setelah kegiatan berakhir.

Sebelum mengikuti pelatihan, sebagian besar informan menyatakan bahwa mereka belum pernah memanfaatkan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahan dasar usaha, bahkan hanya mengenalnya sebatas sayuran pelengkap dalam menu rumah tangga sehari-hari. Hal ini mencerminkan keterbatasan literasi kewirausahaan lansia yang, Menurut Hodriani et al. (2024), masih menjadi kendala utama dalam mendorong partisipasi produktif kelompok usia lanjut dalam sektor ekonomi lokal.

Faktor usia, penurunan kapasitas fisik, keterbatasan akses terhadap informasi dan modal, serta minimnya pengalaman dalam pemasaran produk menjadi hambatan utama bagi para lansia untuk memulai usaha. Namun demikian, semangat untuk tetap aktif dan produktif tetap terpelihara, terutama ketika tersedia dukungan yang terstruktur dan pendampingan dari pihak

eksternal. Penelitian oleh Hodriani et al. (2024), menunjukkan bahwa lansia yang memperoleh pelatihan dan bimbingan secara langsung menunjukkan peningkatan signifikan dalam kepercayaan diri dan keberanian untuk memulai usaha kecil.

Setelah kegiatan berlangsung, terjadi transformasi nyata dalam cara pandang peserta terhadap potensi daun kelor. Para lansia tidak hanya mendapatkan pengetahuan baru mengenai manfaat gizi dan nilai ekonomi daun kelor, tetapi juga memperoleh keterampilan praktis dalam pengolahan produk seperti kue kering, puding, dan tepung kelor. Pembelajaran berbasis praktik seperti ini sesuai dengan pendekatan *experiential learning* ala Kolb (1984), yang menekankan pentingnya pengalaman langsung dalam meningkatkan pemahaman dan retensi pengetahuan, terutama pada kelompok usia dewasa dan lanjut usia.

Kegiatan ini juga memberikan dorongan terhadap peningkatan *self-efficacy* atau rasa percaya diri peserta dalam mencoba produksi skala rumahan dengan memanfaatkan bahan yang tersedia di lingkungan sekitar. Beberapa peserta bahkan menyampaikan minat serius untuk menjadikan produk kelor sebagai peluang usaha, baik musiman maupun berkelanjutan. Hal ini menunjukkan potensi *entrepreneurial awakening* di kalangan lansia yakni kesadaran baru akan kemampuan diri untuk menciptakan nilai ekonomi secara mandiri (Kirkwood, 2009).

Dari sisi kelembagaan, evaluasi juga dilakukan melalui wawancara mendalam dengan pihak kelurahan sebelum dan sesudah kegiatan. Sebelum pelatihan, pihak kelurahan mengakui belum pernah melaksanakan program pemberdayaan ekonomi khusus bagi lansia karena keterbatasan anggaran, dan aktivitas lansia di wilayah tersebut cenderung terbatas pada kegiatan rutin seperti senam dan layanan kesehatan bulanan. Daun kelor sebenarnya telah dikenal masyarakat sebagai bahan pangan bergizi, khususnya dalam program pencegahan stunting, namun belum pernah dioptimalkan sebagai produk ekonomi.

Setelah pelatihan, pemerintah kelurahan menyatakan keagungan atas antusiasme tinggi dari para lansia yang tidak hanya aktif mengikuti pelatihan, tetapi juga menunjukkan ketertarikan untuk mengembangkan usaha berbasis olahan kelor. Produk-produk yang dihasilkan dinilai memiliki potensi untuk menjadi ikon lokal dan alternatif sumber penghasilan. Pihak kelurahan bahkan menyatakan kesiapan untuk mendukung keberlanjutan program, termasuk melalui pembinaan UMKM dan kemungkinan fasilitasi pendanaan. Harapan juga muncul agar kegiatan serupa dapat menyasar kelompok lain seperti pemuda dan ibu rumah tangga yang produktif, guna memperluas dampak ekonomi lokal secara lebih merata.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berhasil meningkatkan literasi wirausaha di kalangan lansia, tetapi juga membuktikan bahwa usia bukanlah penghalang untuk tetap produktif, kreatif, dan mandiri secara ekonomi. Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa dengan pelatihan yang tepat, pendampingan intensif, dan pendekatan yang memberdayakan, bahan lokal seperti daun kelor bisa menjadi peluang usaha yang menjanjikan dan berkelanjutan. Kolaborasi antara perguruan tinggi dan pemerintah kelurahan pun dinilai strategis dalam mendukung visi pembangunan yang menekankan pada kemandirian masyarakat, pengurangan ketergantungan pada bantuan, serta pembukaan lapangan kerja berbasis potensi lokal.

Kesimpulan

Pengembangan kewirausahaan lansia melalui inovasi produk daun kelor di Kelurahan Payaroba, Kota Binjai, telah menunjukkan hasil yang positif dan transformatif. Melalui rangkaian kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, dan pendampingan intensif, para lansia tidak hanya memperoleh pengetahuan baru dan keterampilan teknis, tetapi juga tumbuh rasa percaya diri untuk memulai usaha kecil dari rumah. Program ini membuktikan bahwa dengan pendekatan partisipatif yang ramah lansia dan berbasis potensi lokal, lansia dapat tetap produktif, mandiri secara ekonomi, serta memiliki peran strategis dalam pembangunan komunitas.

Selain memberikan dampak positif bagi para peserta, program ini juga membuka perspektif baru bagi pemerintah kelurahan dan masyarakat mengenai pentingnya memberdayakan kelompok lansia sebagai subjek pembangunan. Respons antusias dari para lansia dan dukungan dari pihak kelurahan menunjukkan bahwa kegiatan ini layak untuk direplikasi dan dikembangkan lebih luas. Dengan pemanfaatan bahan lokal seperti daun kelor yang mudah dijangkau dan bernilai gizi tinggi, program ini memberikan gambaran nyata bahwa lansia tetap dapat berdaya saing dan berkontribusi dalam penguatan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih yang sebesar-besarnya ditujukan kepada pimpinan Universitas Negeri Medan dan LPPM Universitas Negeri Medan atas dukungan dana yang telah memungkinkan program ini berjalan dengan lancar. Rasa hormat dan penghargaan juga disampaikan kepada pihak Kelurahan Payaroba, para lansia, serta kader Posyandu lansia yang telah membuka ruang dan kesempatan bagi tim untuk melaksanakan kegiatan sosialisasi dan pendampingan. Segala bentuk kontribusi, keterlibatan, dan dukungan dari berbagai pihak menjadi faktor penting dalam keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini hingga tuntas.

Daftar Pustaka

- Adioetomo, S. M., & Pardede, E. L. (2018). *Memetik bonus demografi: Membangun manusia sejak dini*. Rajawali Pers.
- Afandi, A., Laily, N., Wahyudi, N., Umam, M. H., Kambau, R. A., Rahman, S. A., Sudirman, M., Jamilah, J., Kadir, N. A., Junaid, S., Nur, S., Parmitasari, R. D. A., Nurdianah, N., Wahid, M., & Wahyudi, J. (2022). Metodologi pengabdian masyarakat.
- Afrina, C., Zulaikha, S., & Jumila, J. (2024). The Low Level of Digital Literacy in Indonesia: An Analysis of Online Media Content. *Record and Library Journal*, 10, 374–387. <https://doi.org/10.20473/rlj.V10-I2.2024.374-387>
- Agustin, D., Apriyan, N., Suratmi, T., Rosa, T., & Nurdian, B. (2024). Open Access Creating Healthy , Independent , Active , and Productive Elderly through the 7 Dimensions of Resilient Elderly : A Comprehensive Approach. (10), 57–64.
- Augustyn, G., Tuhumury, H., & Dahoklory, M. (2017). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN

KIMIA BISKUIT MOCAF (Modified Cassava Flour). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6, 52–58. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.52>

Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional. (2021). *Panduan Sekolah Lansia di Kelompok BKL*.
BKKBN.

Badan Pusat Statistik Kota Pagar. (2024, February). #Tambahmelek [STATISTIK LANSIA] - Berita dan Siaran Pers. <https://pagaralamkota.bps.go.id/id/news/2024/02/01/259-tambahmelek--statistik-lansia-.html>

Berutu, N., Hodriani, Diningrat, D. S., Rahmi, A., & Junaidi. (2024). *Lansia Smart: Meningkatkan Ketahanan Keluarga Lansia*. Pena Persada.

Berutu, N., Hodriani, H., Diningrat, D. S., Rahmi, A., Siregar, Z., Junaidi, J., Nurainun, N., & Safitri, I. (2025). *Kewirausahaan Lansia: Mengubah Daun Kelor Menjadi Peluang Usaha*. Unimed Publisher.

BPS Kota Pinjai. (2024). Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin (Jiwa), 2023 [Publication Title: binjaikota.bps.go.id].

Deci, E. L., & Ryan, R. M. (2000). The "What" and "Why" of Goal Pursuits: Human Needs and the Self-Determination of Behavior. *Psychological Inquiry*, 11(4), 227–268. https://doi.org/10.1207/S15327965PLI1104_01

Derang, I., Ginting, A. A. Y., & Sitohang, F. M. (2024). Hubungan interaksi sosial dengan kualitas hidup lansia di UPT Pelayanan Sosial lanjut usia Dinas Sosial Binjai Provinsi Sumatera Utara tahun 2021. *Journal of Health Science*, 2(2), 1–10.

Diskes. (2023). Manfaat Daun Kelor Untuk Kesehatan [Publication Title: diskes.badungkab.go.id].

Eisenbrand, G. (2005). DFG - Senate Commission on Food Safety.

Hodriani, Berutu, N., Siregar, Z., Rahmi, A., Listia, W. N., & Junaidi. (2024). PENDAMPINGAN KEWIRAUSAHAAN SEBAGAI UPAYA MEWUJUDKAN LANSIA TANGGUH DI POSYANDU USILA MELUR KELURAHAN BANTAN. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 537–547. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1693>

Kantja, N., Ika, Nopriani, U., & Pangli Marien. (2022). Uji Kandungan Nutrisi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) sebagai pakan ternak. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 1(2014), 1.

Khuluqo, I. E., & Nuryati, T. (2020). PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN KADER POSYANDU LANSIA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS CIMUNING. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.36722/jpm.v2i1.358>

Kirkwood, J. (2009). Motivational factors in a push-pull theory of entrepreneurship [Publisher: Emerald Group Publishing Limited]. *Gender in management: An international journal*, 24(5), 346–364.

- Kolb, D. (1984, January). *Experiential Learning: Experience As The Source Of Learning And Development* (Vol. 1) [Publication Title: Journal of Business Ethics].
- Morrow-Howell, N. (2010). Volunteering in later life: Research frontiers [Publisher: Oxford University Press]. *Journals of Gerontology Series B: Psychological Sciences and Social Sciences*, 65(4), 461–469.
- Moyo, B., Masika, P. J., Hugo, A., & Muchenje, V. (2011). Nutritional characterization of Moringa (*Moringa oleifera Lam.*) leaves. *AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY*, 10, 12925–12933.
- Mujiadi & Rachmah, S. (2022). *Buku Ajar Keperawatan Gerontik* [Publication Title: STIKes Majapahit Mojokerto]. STIKes Majapahit Mojokerto.
- Nabila, Y. D., Nopianti, H., & Himawati, I. P. (2024). Development of cempaka SMART school for the elderly as an improvement of elderly welfare in Bengkulu. 10(2), 138–146.
- Pratikto, H., & Dhewi, T. S. (2024). Analysis of the Relationship Between Digital Literacy and Entrepreneurship Education on Entrepreneurial Readiness : The Role of Self-Efficacy in Vocational High School Students in Lumajang Regency in the Digital Era. 3(12), 449–464.
- Yammar, Y., Barangkau, B., Arafah, E. H., Wardanengsih, E., Ikdafila, I., Ruslang, R., Agustin, A. P., Monicha, A., Sulung, A. Z. R., & Fitrianti, F. (2024). Pelatihan Pembuatan Cemilan Sehat “Biskuit Kelor” Untuk Pemeliharaan Kesehatan Dan Menumbuhkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Di Desa Tadampalie. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(2), 80–85.
- Yeyeng, A. T., & Izzah, N. (2023). Fenomena Sandwich Generation pada Era Modern Kalangan Mahasiswa: Analisis Fikih Kontemporer. *Shautuna Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbandingan Mazhab dan Hukum*, 302–321. <https://doi.org/10.24252/shautuna.vi.32856>