

PEMANFAATAN BAHAN DASAR LOKAL KERANG HIJAU DAN  
DAUN KELOR MENJADI INOVASI PRODUK BARU PUKELOR  
(Puding Kerang Hijau dan Daun Kelor)

Farisa Juni Anggraini<sup>1</sup>, Nashihatul Ula<sup>2</sup>, Afni Nurvita Sari<sup>3</sup>, Sestiono M<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Mahasiswa Program Studi ilmu gizi, Universitas Muhammadiyah Gresik  
<sup>4</sup>Dosen Program Studi Kesmas, Universitas Muhammadiyah Gresik

Email: [sestionomindaharto@umg.ac.id](mailto:sestionomindaharto@umg.ac.id)

**Abstrak**

Peningkatan kesadaran akan pentingnya pemanfaatan bahan dasar lokal dalam industri makanan telah memunculkan inovasi baru dalam pengembangan produk. Salah satu contoh inovasi tersebut adalah penggunaan kerang hijau dan daun kelor sebagai bahan dasar dalam pembuatan puding, yang dikenal dengan nama Pukelor. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengeksplorasi potensi pemanfaatan kerang hijau dan daun kelor sebagai bahan utama dalam pembuatan puding, serta untuk menghasilkan produk baru yang inovatif. Pukelor memiliki karakteristik organoleptik yang menarik, dengan rasa yang lezat, tekstur yang lembut, dan aroma yang segar. Selain itu, produk ini juga kaya akan zat gizi, seperti protein, serat, dan berbagai vitamin dan mineral dari bahan dasar yang digunakan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kerang hijau dan daun kelor dapat digunakan sebagai bahan dasar yang baik dalam pembuatan puding. Kerang hijau memberikan rasa gurih, sedangkan daun kelor memberikan nilai gizi tambahan dan memberikan warna hijau alami pada puding. Sehingga dapat dikatakan sebagai produk pukelor ini bisa diterima dan dikonsumsi terutama untuk anak rata-rata usia pertumbuhan.

**Kata kunci:** Pemanfaatan bahan lokal, kerang hijau, daun kelor, puding, pukelor

**Abstract**

Increased awareness of the importance of using local basic ingredients in the food industry has given rise to innovations in product development. One example of this innovation is using green mussels and Moringa leaves as basic ingredients in making pudding, known as Pukelor. This research aims to explore the potential for using green mussels and Moringa leaves as the main ingredients in making pudding, as well as to produce innovative new products. Pukelor has attractive organoleptic characteristics, with delicious taste, soft texture, and fresh aroma. This product is also rich in nutrients, such as protein, fiber, and various vitamins and minerals from the basic ingredients used. The research results show that green mussels and Moringa leaves can be used as good basic ingredients in making pudding. Green mussels provide a savory taste, while Moringa leaves provide additional nutritional value and provide a natural green color to the pudding. So it can be said that this pukelor product can be accepted and consumed, especially for children of average growth age.

**Keywords:** Utilization of local ingredients, green mussels, Moringa leaves, pudding, pukelor

## PENDAHULUAN

Di tengah era inovasi dan perkembangan teknologi yang pesat, tantangan untuk menciptakan produk baru yang berkelanjutan dan ramah lingkungan semakin meningkat. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan bahan dasar lokal yang tersedia secara melimpah di lingkungan sekitar kita. Dalam konteks ini, kerang hijau dan daun kelor menjadi dua bahan dasar lokal yang menarik untuk dieksplorasi dalam menciptakan inovasi produk baru (Fara et al., 2024).

Kerang Hijau (*Perna viridis*) dikenal sebagai *green mussels* adalah binatang lunak (moluska) yang hidup di laut, bercangkang dua dan berwarna hijau. Kerang hijau merupakan organisme yang termasuk kelas Pelecypoda, kelas ini selalu mempunyai cangkang katup sepasang maka disebut sebagai Bivalvia. Hewan ini disebut juga pelecys yang artinya kapak kecil dan podos yang artinya kaki (Fitriah et al., 2018). Pelecypoda berarti hewan berkaki pipih seperti mata kapak. Hewan kelas ini pun berinsang berlapis-lapis sering disebut Lamelli branchiata.

Kerang hijau memiliki anatomi dengan Panjang tubuh antara 6,5–8,5 cm dan diameter sekitar 1,5 cm. Ciri khas kerang hijau terletak pada warna cangkangnya yang menimbulkan gradasi warna gelap ke gradasi warna cerah kehijauan (Fitriah et al., 2018). Kerang ini tidak memiliki kepala (termasuk otak), organ yang terdapat dalam kerang adalah ginjal, jantung, mulut, dan anus. Kerang hijau (*Perna viridis*) merupakan salah satu komoditi perikanan yang telah lama dibudidayakan sebagai salah satu usaha sampingan masyarakat pesisir. Teknik budidayanya mudah dikerjakan, tidak memerlukan modal yang besar dan dapat dipanen setelah berumur 6–7 bulan. Hasil panen kerang hijau per hektar per tahun dapat mencapai 200–300 ton kerang utuh atau sekitar 60–100 ton daging kerang.

Kerang hijau (*Perna viridis*) merupakan salah satu jenis kerang yang digemari masyarakat, memiliki nilai ekonomis dan kandungan zat gizi yang baik untuk dikonsumsi (Fauzi & Safitri, 2021). Dari sekian banyak potensi kerang yang dihasilkan di Indonesia, kebanyakan masyarakat hanya memanfaatkan daging kerangnya saja sedangkan cangkang kerang belum dimanfaatkan secara optimal. Hal ini menimbulkan permasalahan berupa cangkang kerang yang menumpuk di daerah pesisir.

Pemanfaatan bahan dasar lokal seperti kerang hijau berasal dari keberagaman sumber daya alam yang ada di Indonesia. Kerang hijau (*Perna viridis*) adalah salah satu jenis kerang yang banyak ditemukan di perairan Indonesia, Pemanfaatan kerang hijau sebagai bahan dasar lokal dapat dilakukan dalam industri pangan. Kerang hijau mengandung banyak nutrisi penting seperti protein, kalsium, zat besi, dan vitamin B12. Dalam industri pangan, kerang hijau dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan dan minuman, seperti sup, mie, sosis, keripik, atau adonan roti. Selain itu, kerang hijau juga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan bahan pangan fungsional, seperti produk fortifikasi yang diperkaya dengan zat gizi.

Salah satu bahan pangan yang berpotensi untuk dijadikan sebagai makanan pembawa dalam upaya fortifikasi zat besi di Indonesia yaitu daun kelor. Terdapat

banyak kandungan nutrisi pada daun kelor, sayangnya masyarakat setempat tidak memanfaatkannya secara maksimal (Akhmad Syaikh, 2022). Kelor menjadi salah satu tanaman yang mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan daunnya dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan dasar pengolahan makanan ataupun minuman. Tanaman kelor merupakan salah satu tanam lokal yang mudah tumbuhan. Hasil olahan kelor yang dikenal dan sering dikonsumsi masyarakat adalah sayur kelor santan dan jarang diolah menjadi makan lainnya padahal kelor memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan bahan makanan lainnya (Puspitasari et al., 2021)

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Daun kelor kaya akan zat gizi seperti beta karoten, vitamin (A, B, C, dan E), mineral, dan antioksidan (Wadu et al., 2021). Sehingga daun kelor dapat digunakan sebagai pemenuhan gizi harian keluarga, karena murah dan mudah dikembangkan.

Masyarakat pada umumnya mengkonsumsi kelor sebatas pelengkap dalam masakan sehari-hari dengan proses yang sederhana seperti direbus atau ditumis sebagai sayur. (Purba, 2020) mengungkapkan walaupun kelor dikenal sebagai tumbuhan yang sangat bermanfaat, namun masih banyak masyarakat Indonesia yang belum memanfaatkannya. Padahal sebenarnya daun kelor dapat diolah menjadi bahan setengah jadi yaitu bubuk kelor, yang kemudian dapat diolah dalam berbagai varian makanan dan minuman yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi seperti puding kelor, es krim kelor, teh kelor, stik kelor, dan sebagainya (Wadu et al., 2021)

Daun kelor telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional di Indonesia karena memiliki sifat antiinflamasi, antimikroba, dan antidiabetes. Dalam industri pangan, daun kelor dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam makanan dan minuman, seperti teh, sup, kue, atau adonan roti. Selain itu, daun kelor juga memiliki potensi sebagai bahan baku untuk produk-produk kosmetik dan perawatan kulit alami. Masyarakat pada umumnya mengkonsumsi kelor sebatas pelengkap dalam masakan sehari-hari dengan proses yang sederhana seperti direbus atau ditumis sebagai sayur.

Pemanfaatan bahan dasar lokal seperti kerang hijau dan daun kelor memiliki beberapa keuntungan. Pertama, penggunaan bahan lokal dapat mengurangi ketergantungan terhadap bahan impor, sehingga dapat meningkatkan kemandirian pangan dan ekonomi negara. Kedua, pemanfaatan bahan lokal ini dapat memberikan nilai tambah pada sumber daya alam yang ada di Indonesia, sehingga dapat menghasilkan pendapatan yang lebih tinggi. Ketiga, kerang hijau dan daun kelor adalah sumber daya yang berkelanjutan, karena jumlahnya melimpah dan dapat diperbaharui dengan cepat (Aditya et al., 2024).

Pemanfaatan kerang hijau dan daun kelor memiliki potensi yang besar untuk mendukung pembangunan berkelanjutan di Indonesia. Dalam hal ini, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan pemanfaatan bahan-bahan ini dalam berbagai inovasi bentuk produk baru.

Dalam konteks penganekaragaman pangan, pengolahan makanan menjadi berbagai bentuk produk merupakan langkah yang penting untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal. Salah satu produk yang dapat dihasilkan adalah puding. Puding merupakan makanan penutup yang populer dan dapat diolah dalam berbagai

rasa dan bentuk. Dalam hal ini, puding kerang hijau dan daun kelor menjadi inovasi produk baru yang menarik untuk dieksplorasi.

Puding kerang hijau dan daun kelor memiliki potensi untuk menjadi alternatif sehat dan bergizi bagi makanan penutup konvensional. Kombinasi kerang hijau dan daun kelor dalam puding ini dapat memberikan tambahan nutrisi penting seperti protein, omega-3, vitamin, dan mineral kepada anak-anak. Selain itu, penggunaan bahan dasar lokal seperti kerang hijau dan daun kelor juga dapat mendukung keberlanjutan lingkungan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat.

Kurangnya pengetahuan masyarakat sekitar tentang cara mengolah inovasi produk baru seperti kerang hijau dan daun kelor menjadikan Mahasiswa KKN menjadikannya sebagai salah satu program kerja. Dalam hal ini kerang hijau daun kelor dimanfaatkan sebagai puding sebagai bahan pendekatan kepada anak-anak karena visualnya dan tentunya anak-anak akan lebih tertarik ketika dikemas dalam bentuk puding. Puding kerang hijau daun kelor (PUKELOR) tidak hanya menambah variasi dalam pola makan, tetapi juga merupakan cara kreatif untuk menyampaikan manfaat gizi kepada anak-anak. Selain itu, pembuatan PUKELOR dapat menjadi langkah praktis untuk mengenalkan dan meningkatkan konsumsi daun kelor dalam masyarakat. (Pembuatan Puding Daun Kelor Di Desa Rukma Jaya et al., 2023)

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui respon dari anak-anak PAUD Seruni beserta ibunya mengenai rasa, bentuk dan tekstur dari pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor). Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya dapat menambah wawasan dan keterampilan bagi orang tua dari anak-anak PAUD Seruni bahwa kerang hijau dan daun kelor tidak hanya bisa diolah menjadi olahan masakan sehari-hari saja, tetapi bisa diolah menjadi suatu makanan tambahan yang kaya akan zat gizi seperti puding pukelor ini.

## **METODE**

Metode yang kami gunakan adalah metode kualitatif dan mengingat tujuan dari kegiatan ini adalah ketertarikan anak-anak mengenai pengolahan inovasi produk baru pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor) maka dari penelitian ini kami menargetkan anak-anak PAUD Seruni yang ada di Desa Mojoasem Sidayu Gresik. Dimana daerah ini terkenal akan sumber daya alam perikanan yang juga memperkuat alasan kami menjadi sasaran kegiatan penelitian dengan olahan atau inovasi yang di cetuskan oleh kelompok kami.

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pembuatan produk ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

### **a) Input**

1. Terlebih dahulu yang dilakukan mulai dari survei lokasi desa untuk mencari tahu kondisi lingkungan sekitar yang ternyata kaya akan sumber daya alam hasil perikanan.
2. Setelah menyelesaikan survei lokasi, kami melakukan studi kelayakan produk inovasi baru yang telah kami susun. Proses ini kita lakukan untuk mengetahui bahwa produk yang kami buat dapat diterima pada anak-anak yang kami tuju.
3. Tahap terakhir adalah pembuatan produk (pukelor) serta mendistribusikan kepada anak PAUD Seruni

## b) Proses Produksi:

1. Pengumpulan bahan baku:
  - Dapatkan kerang segar dari masyarakat setempat yang ada di Desa Mojoasem.
  - Dapatkan daun kelor segar dari pohon kelor yang sehat dan bersih.
2. Persiapan bahan:
  - Cuci kerang dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan pasir yang menempel.
  - Pisahkan daging kerang dari cangkangnya
  - Jemur daging kerang hijau dibawah sinar matahari.
  - Cuci daun kelor dengan air bersih dan keringkan serta haluskan.
  - Siapkan bahan-bahan penunjang yang lainnya.
3. Pengolahan puding pukelor:
  - Cuci bersih kerang hijau dan pisahkan antara daging dari cangkangnya,
  - Jemur daging kerang dibawah sinar matahari hingga kering
  - Haluskan daging kerang yang sudah kering hingga menjadi bubuk
  - Cuci bersih daun kelor lalu keringkan dan haluskan
  - Siapkan wadah untuk mencampurkan kedua bahan tersebut
  - Tambahkan bahan-bahan pelengkap lainnya, seperti buah melon menjadi tambahan bahan pangan agar menjadi segar
  - Aduk, dan tambahkan susu evaporasi
  - Masukkan tepung maizena dan agar agar plan kedalam wadah adonan
  - Masak hingga mendidih
  - Lalu tuangkan kedalam cetakan pudding
  - Puding siap dihidangkan

## c) Output

Hasil akhir dari produksi yang dibuat sebagai bagian dari program kreativitas mahasiswa adalah pukelor (puding kerang hijau dan daun kelor) yang kaya akan zat gizi. Produk ini menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat, sehingga mudah digunakan.

## d) Evaluasi

Tahap ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk puding kerang hijau dan daun kelor untuk melihat keberhasilan dan apa saja kekurangan yang membuat anak-anak tidak menikmati produk kami serta kekurangan yang membuat produk kami tidak disukai.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

## 1. Input

Sebelum memulai produksi produk ini, terlebih dahulu yang dilakukan adalah menyurvei lokasi desa untuk mengetahui kondisi sumber daya alam apa yang menjadi keunggulan pada desa tersebut. Setelah dilakukan peninjauan Desa Mojoasem Sidayu Kabupaten Gresik memiliki keunggulan bahan local yaitu perikanan dan sejenisnya. Kami mendatangi beberapa masyarakat desa untuk memastikan kebenaran yang semestinya. Dari hasil yang didapatkan rata-rata profesi masyarakat Desa Mojoasem memang benar bekerja sebagai nelayan dan beberapa memiliki

pertambahan tidak jauh dari pemukiman masyarakat. Setelah melakukan riset pada masyarakat setempat, kita menemukan sebuah inovasi produk baru yang sebelumnya belum pernah dibuat. Kami tawarkan kepada masyarakat desa bahwa mereka sangat tertarik dengan produk pukelor ini. Masyarakat membutuhkan makanan yang mudah dibuat serta memiliki kualitas zat gizi yang tinggi, sehat, dan lezat.

Dengan demikian kami melakukan observasi kepada masyarakat mengenai produk pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor) untuk kami lakukan pembuatan pudding di Desa Mojoasem. Masyarakat setempat antusias terhadap kegiatan yang kami lakukan, seperti ibu-ibu pkk mendukung program kami dengan tujuan supaya dapat dikembangkan untuk Desa Mojoasem.



Gambar 1. Bahan dan alat

## 2. Proses Produksi

Proses pembuatan pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor) pada program KKN di Desa Mojoasem sebagai berikut:

### ➤ Alat dan Bahan

- Alat: panci, kompor gas, sendok, baskom, blender, pisau, dan kain.
- Bahan: tepung kerang hijau, daun kelor, tepung maizena, susu evaporasi, gula, agar-agar, dan buah melon.

### ➤ Proses Pembuatan

Langkah-langkah yang harus dilakukan dalam proses pembuatan pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor) sebagai berikut:

#### ➤ Lapisan pertama

- Siapkan bahan bahan untuk pembuatan pukelor
- Cuci bersih kerang hijau dan pisahkan antara daging dari cangkangnya,
- Jemur daging kerang dibawah sinar matahari hingga kering
- Haluskan daging kerang yang sudah kering hingga menjadi bubuk
- Saring menggunakan kain bersih untuk memisahkan endapan tepung
- Siapkan wadah dan aduk

#### ➤ Lapisan kedua

- Masukkan air endapan tepung kerang ke dalam wadah yang berisi bahan-bahan penunjang seperti tepung maizena dan agar-agar
- Cuci bersih daun kelor lalu keringkan dan haluskan

- Siapkan wadah untuk mencampurkan kedua bahan tersebut
- Tambahkan bahan pelengkap lainnya, seperti buah melon menjadi tambahan bahan pangan agar menjadi segar
- Haluskan menggunakan blender
- Lapisan ketiga
  - Tuangkan jus melon kedalam adonan
  - Aduk, dan tambahkan susu evaporasi
  - Masukkan gula dan larutkan
  - Masak dan aduk hingga mendidih
  - Lalu tuangkan kedalam cetakan pudding
  - Puding siap dihidangkan.



Gambar 2. Lapisan pertama



Gambar 3. Lapisan kedua



Gambar 4. Lapisan ketiga

### 3. Output

Adapun hasil dari pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor) kami adalah sebagai berikut:



### Gambar 5: Output pukelor

#### 4. Evaluasi

Langkah ini dilakukan pada saat produksi pukelor (pudding kerang hijau daun kelor) sudah selesai. Untuk tanggapan terkait pukelor sendiri sangat bagus dan sangat berkesan karna dari produk pukelor anak-anak bisa mengonsumsi pudding tersebut tanpa mengetahui bahwa di dalamnya terdapat daun kelor, karena tertutupi dengan warnanya yang sangat menarik. Hanya saja pudding pukelor ini meninggalkan sisa rasa pahit diakhir karena dari ekstra kelornya.

#### **Pembahasan**

Dalam melakukan kegiatan ini melibatkan interpretasi dari hasil penelitian dan menghubungkannya sesuai dengan tujuan penelitian. Pukelor merupakan inovasi produk baru yang berhasil menggabungkan bahan dasar lokal dengan manfaat kesehatan yang signifikan. Kerang hijau memiliki kandungan protein yang tinggi dan rendah lemak, sementara daun kelor kaya akan serat dan mineral. Kombinasi keduanya dalam Pukelor memberikan nilai tambah dalam hal kesehatan dan keanekaragaman rasa. Pukelor adalah puding yang memiliki warna hijau alami dan aroma yang khas. Puding ini memiliki rasa yang unik dan menarik karena kombinasi kerang hijau dan daun kelor. Tekstur puding yang lembut dan kenyal memberikan pengalaman makan yang menyenangkan bagi anak-anak PAUD Seruni. Selain itu, puding ini juga memiliki nilai gizi yang tinggi karena kandungan protein dari kerang hijau dan zat gizi dari daun kelor.

Penggunaan bahan dasar lokal, seperti kerang hijau dan daun kelor, dalam pembuatan "Pukelor" memiliki beberapa keuntungan. Pertama, penggunaan bahan lokal dapat mendukung perekonomian lokal dan membantu petani atau nelayan setempat. Ini juga membantu mengurangi ketergantungan pada bahan impor dan mendorong keberlanjutan lingkungan. Kerang hijau dipilih sebagai bahan dasar karena memiliki kandungan protein yang tinggi dan rendah lemak. Protein adalah zat gizi penting untuk pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, serta berperan dalam pembentukan otot dan jaringan. Kerang hijau juga mengandung zat besi, kalsium, dan omega-3 asam lemak, yang penting untuk kesehatan tulang dan jantung. Selain itu, kerang hijau juga menjadi bahan makanan yang mudah didapatkan di masyarakat setempat karena setiap harinya masyarakat Desa Mojoasem mendapatkan kerang hijau dari laut terdekat.

Daun kelor dipilih karena kandungan zat gizinya yang kaya, termasuk vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi. Daun kelor juga mengandung antioksidan yang dapat membantu melawan radikal bebas dalam tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

#### **Pembagian Produk Pukelor**

Di PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik, telah diadakan kegiatan pembagian produk pukelor yang menarik perhatian anak-anak. Produk pukelor yang dibagikan kali ini adalah puding kerang hijau dan daun kelor. Para anak-anak dengan antusiasme yang tinggi menerima makanan yang unik ini. Puding kerang hijau memberikan kesan visual yang menarik dengan bentuknya



yang mirip dengan kerang hijau yang menggemaskan. Selain itu, puding ini juga memiliki rasa yang lezat dan menyegarkan, membuat anak-anak semakin bersemangat untuk mencicipinya.

Sementara itu, daun kelor juga menjadi pilihan yang menarik untuk dibagikan kepada anak-anak. Daun kelor memiliki banyak manfaat kesehatan yang baik untuk tumbuh kembang anak-anak. Dalam bentuk puding, daun kelor memberikan nutrisi yang bermanfaat dan menjadikan makanan ini lebih bergizi. Pembagian produk pukelor ini tidak hanya memberikan kesenangan bagi anak-anak, tetapi juga memberikan pendidikan tentang pentingnya makanan sehat dan bergizi. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan anak-anak dapat belajar untuk mengapresiasi makanan yang baik untuk tubuh mereka, sambil tetap merasakan kelezatan dan keunikan dari puding kerang hijau dan daun kelor.



Gambar 6. Pembagian dan menikmati pudding pukelor

Pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor) adalah produk inovatif yang kami ciptakan dengan tujuan menyajikan makanan yang menarik dan lezat bagi anak-anak. Puding ini dibuat dengan bahan-bahan berkualitas tinggi, termasuk susu segar, gula, agar-agar, dan ekstrak kerang hijau. Kerang hijau memberikan sentuhan unik pada pudding, memberikan tampilan yang menarik dan memberikan rasa yang segar. Proses produksi dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan kebersihan dan kualitas pudding yang disajikan kepada anak-anak.

Selain itu, kami juga memasukkan daun kelor ke dalam produk pukelor ini. Daun kelor adalah salah satu tanaman yang kaya akan zat gizi, seperti vitamin, mineral, dan antioksidan. Daun kelor telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional karena manfaat Kesehatan yang melimpah, termasuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga Kesehatan mata, dan mendukung pertumbuhan yang baik.

Dalam pembagian produk ini kepada anak-anak di PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik, kami berharap dapat memperkenalkan mereka pada makanan yang sehat dan bergizi. Kami ingin mengedukasi mereka tentang pentingnya memilih makanan sehat dan bergizi, termasuk mengonsumsi buah-buahan, sayuran, dan bahan-bahan alami seperti kerang hijau dan daun kelor. Kami berharap pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor) ini dapat menjadi alternatif yang menarik bagi mereka untuk menikmati makanan yang sehat dan lezat.

Dari beberapa anak-anak yang sudah mencicipi produk pukelor kami menyatakan bahwa rasa dari pudding sangat enak, bertekstur padat dan kenyal, warnanya cantik dan membuat mereka tertarik untuk memegangnya. Tetapi beberapa anak dan ibu-ibu dari yang sudah mencicipi pukelor kami menyatakan bahwa pudding kami memiliki rasa pahit. Setelah saya

selidiki ternyata memang benar bahwasanya pudding pukelor ini memiliki rasa manis dan sedikit meninggalkan rasa pahit diakhir karena ekstra dari daun kelor yang digunakan.



Gambar 7. Anak-anak dan ibu guru PAUD Seruni

Dengan demikian kami berharap bahwa pengalaman ini dapat memberikan kebahagiaan dan keceriaan kepada semua anak-anak di PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik. Kami berharap mereka dapat menikmati setiap gigitan pukelor (pudding kerang hijau dan daun kelor) dan merasakan manfaat dari daun kelor yang terkandung di dalamnya. Semoga produk ini dapat menjadi inspirasi bagi ibu-ibu mereka untuk menjaga pola makan sehat dan menjadikan gaya hidup sehat sebagai bagian penting dari kehidupan mereka.

## KESIMPULAN

Pemanfaatan bahan dasar lokal seperti kerang hijau dan daun kelor dalam inovasi produk baru, yaitu Pukelor (Puding Kerang Hijau dan Daun Kelor), memiliki potensi yang sangat menjanjikan dalam konteks anak-anak PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik. Produk ini tidak hanya memberikan variasi dalam pola makan anak-anak, tetapi juga menyediakan zat gizi yang penting untuk pertumbuhan dan perkembangan mereka. Pukelor juga menjadi sarana edukasi yang menarik mengenai pemanfaatan bahan lokal dan keberlanjutan lingkungan.

Melalui penggunaan kerang hijau dan daun kelor sebagai bahan dasar, Pukelor dapat memberikan manfaat gizi yang signifikan bagi anak-anak. Kerang hijau kaya akan protein, zat besi, dan kalsium yang penting untuk pertumbuhan tulang dan perkembangan otak. Sementara itu, daun kelor mengandung banyak vitamin dan mineral, serta memiliki sifat antioksidan yang kuat. Gabungan zat gizi ini dapat mendukung sistem kekebalan tubuh anak-anak, membantu meningkatkan daya tahan tubuh, dan mendukung perkembangan yang sehat secara keseluruhan.

Selain manfaat gizi yang diberikan, Pukelor juga memberikan kesempatan untuk mengajarkan anak-anak tentang pentingnya makanan sehat dan pemanfaatan bahan lokal. Dalam era globalisasi dan kemajuan teknologi, edukasi tentang keberlanjutan dan kepentingan menjaga lingkungan semakin penting. Dengan memperkenalkan Pukelor kepada anak-anak PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik, mereka dapat belajar tentang keanekaragaman hayati di sekitar mereka

dan bagaimana memanfaatkannya secara bertanggung jawab. Hal ini dapat membantu menciptakan kesadaran lingkungan sejak dini dan membentuk sikap yang peduli terhadap keberlanjutan.

Untuk mengoptimalkan penerimaan dan kesadaran anak-anak terhadap Pukelor, diperlukan upaya kolaborasi dengan PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik. Melalui kerjasama yang erat, Pukelor dapat disediakan sebagai makanan tambahan di sekolah atau diintegrasikan ke dalam kegiatan pembelajaran yang melibatkan pengenalan bahan lokal dan pentingnya makanan sehat. Aktivitas seperti workshop memasak atau kunjungan ke peternakan kerang hijau dan perkebunan daun kelor dapat memberikan pengalaman nyata kepada anak-anak dan membuat mereka lebih tertarik dan terlibat dalam proses pembuatan dan pengenalan produk.

Selain itu, penting untuk menyediakan bahan edukasi yang menarik dan informatif, seperti brosur, poster, atau buku cerita, yang menjelaskan manfaat Pukelor dan keberlanjutan lingkungan kepada anak-anak, orang tua, dan guru di PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik. Hal ini akan membantu dalam pemahaman yang lebih baik tentang produk dan meningkatkan kesadaran tentang pentingnya makanan sehat dan pemanfaatan bahan lokal. Evaluasi yang berkelanjutan terhadap penerimaan dan kepuasan anak-anak terhadap pukelor juga perlu dilakukan, dengan mengumpulkan umpan balik dari mereka, orang tua, dan guru. Informasi ini dapat digunakan untuk terus memperbaiki dan mengembangkan produk sesuai dengan kebutuhan dan preferensi anak-anak.

Dengan mengimplementasikan pemanfaatan bahan dasar lokal seperti kerang hijau dan daun kelor dalam Pukelor, diharapkan dapat tercipta produk inovatif yang memberikan manfaat gizi yang tinggi dan mendukung perkembangan anak-anak PAUD Seruni Sidayu Gresik. Selain itu, Pukelor juga dapat menjadi sarana edukasi yang efektif untuk meningkatkan kesadaran anak-anak tentang keberlanjutan lingkungan dan pentingnya makanan sehat. Dengan demikian, Pukelor dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan dan pendidikan anak-anak, serta membantu mempromosikan keberlanjutan lingkungan di komunitas PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik.

## **SARAN**

1. **Pengenalan Produk:** Dalam mengenalkan produk Pukelor kepada anak-anak PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik, penting untuk memberikan penjelasan yang mudah dipahami tentang manfaat dan keunikan produk ini. Mengadakan sesi presentasi atau ceramah kecil tentang pemanfaatan bahan lokal dan pentingnya makanan sehat dapat meningkatkan minat dan pemahaman anak-anak terhadap Pukelor.
2. **Kolaborasi dengan PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik:** Untuk meningkatkan penerimaan dan kesadaran anak-anak terhadap Pukelor, disarankan untuk menjalin kolaborasi dengan PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik. Hal ini dapat dilakukan dengan menyediakan Pukelor sebagai makanan tambahan di sekolah atau mengadakan kegiatan khusus, seperti workshop memasak atau kunjungan ke peternakan kerang hijau dan perkebunan daun kelor. Dengan demikian, anak-anak dapat langsung terlibat dalam proses pembuatan dan pengenalan produk.

3. Pembuatan Brosur dan Bahan Edukasi: Membuat brosur yang menarik dan informatif tentang Pukelor serta manfaatnya bagi kesehatan anak-anak dapat menjadi sarana pendukung yang efektif. Brosur ini dapat dibagikan kepada orang tua atau diumumkan di lingkungan sekitar PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik. Selain itu, menyediakan bahan edukasi seperti poster atau buku cerita tentang pemanfaatan bahan lokal dan keberlanjutan lingkungan juga dapat meningkatkan pemahaman anak-anak.
4. Evaluasi dan Umpan Balik: Penting untuk melakukan evaluasi secara berkala terhadap penerimaan dan kepuasan anak-anak terhadap Pukelor. Mengumpulkan umpan balik dari anak-anak, orang tua, dan guru dapat membantu memperbaiki dan meningkatkan produk ini sesuai dengan kebutuhan dan preferensi mereka. Umpan balik ini juga dapat menjadi dasar untuk pengembangan varian rasa atau bentuk lain dari Pukelor yang lebih menarik bagi anak-anak.
5. Saran untuk kegiatan selanjutnya dalam pembuatan inovasi produk baru yaitu pukelor (puding kerang hijau daun kelor) diharapkan dalam prosedur pembuatan atau persiapan pengolahan produk lebih dimatangkan lagi agar pada saat proses pembuatan tidak terjadi kesalahan sehingga hasil atau rasa bisa sesuai yang diharapkan atau sesuai target.

Dengan menerapkan saran-saran di atas, diharapkan Pukelor dapat menjadi inovasi produk yang populer dan bermanfaat bagi anak-anak PAUD Seruni Sidayu Kabupaten Gresik. Produk ini tidak hanya memberikan nilai gizi yang baik, tetapi juga memberikan edukasi tentang pentingnya makanan sehat dan keberlanjutan lingkungan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, S., Agachi, R., Aqilah, D., Nugroho, R. D., Mulyani, E., Widiharti, A. R. R., & Sukaris. (2024). Pembuatan Minuman Teh Herbal ” Jelang Tea ” Sebagai Inspirasi Produk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Kampung Siba Klasik Dan Sebagai Peningkat Immunitas Tubuh. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*, 6(1), 87–95.
- Akhmad Syaikhu. (2022). Pengaruh Ekstrak Jahe Merah dan Deksametason Terhadap Neutrophil lymphocyte ratio, Kadar Tumor Necrosis Factor alpha, Interleukin-6, Procalcitonin, dan lama rawat inap pasien dengan diagnosis pneumonia komunitas. *Sociality (Journal of ...)*, 1(1), 14–20.
- Fara, A. P., Sulaichan, A., Mulyani, E., Rahim, A. R., Widiharti, & Sukaris. (2024). Edukasi Tentang Pentingnya Menjaga Kesehatan Mental Dan Memanfaatkan Waktu Dengan Baik Pada Anak-Anak Di Kampung Siba Gresik. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*, 6(1), 80–86.
- Fauzi, R., & Safitri, N. M. (2021). ANALISIS BIOMETRI DAN STRUKTUR POPULASI KERANG HIJAU ( *Perna viridis* ) DALAM BAGAN TANCAP DI PANTAI BANYUURIP KECAMATAN UJUNGPANGKAH KABUPATEN GRESIK ANALYSIS OF BIOMETRY AND POPULATION STRUCTURE OF GREEN MUSSEL ( *Perna viridis* ) IN STAKE CULTURE IN BANYU. *Jurnal TECHNO-FISH*, VI (1), 67–82.
- Fitriah, E., Yuyun Maryuningsih, & Roviati, E. (2018). Pemanfaatan Daging dan Cangkang Kerang Hijau ( *Perna Viridis* ) Sebagai Bahan Olahan Pangan Tinggi Kalsium. *The 7th*

*University Research Colloquium*, 412–423.

- Pembuatan Puding Daun Kelor Di Desa Rukma Jaya, S., Nur Fadila, E., Mariska, Y., Rizky Rahmawan, A., Galih Putra Ashari, A., Mustameer, H., & Abidin Achmad, Z. (2023). *Socialization Of Making Moringa Leaf Pudding (DAUKEL) In Rukma Jaya Village*. 3(4), 148–156.
- Puspitasari, D., Masyitah Meliyana, S. R., Jayadilaga, Y., Rhesa, M., & Rahmat Saleh, A. (2021). Pengenalan Manfaat dan Pengolahan Moringa olifera pada Anak di BTN Kasumberang Kabupaten Gowa. *Jurnal of Bionursing*, 3(3), 207–213.
- Wadu, J., Linda, A. M., Retang, E. U. K., & Saragih, E. C. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 87.  
<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4270>