



KECAMATAN
SAMARINDA ILIR

BUKU PANDUAN TEKNIS TRANSFORMASI DAUN KELOR

Panduan Praktis Budi Daya, Pengolahan, dan Strategi
Hilirisasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai
Produk Unggulan Daerah.



Disusun oleh : Tim Inovasi Kecamatan Samarinda Ilir
Tahun 2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas terlaksananya penyusunan Buku Panduan Inovasi Kecamatan "Transformasi Daun Kelor". Buku ini disusun sebagai langkah nyata dalam mendukung program Inovasi Kelor Plus hilirisasi potensi lokal, peningkatan ekonomi masyarakat melalui Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), serta sebagai intervensi gizi spesifik dalam rangka percepatan penurunan angka stunting di tingkat kecamatan.

Melalui pemanfaatan teknologi tepat guna yang sederhana, daun kelor yang kaya akan mikronutrien (zat besi, kalsium, vitamin A, dan protein) ditransformasikan menjadi 10 produk turunan bernilai ekonomi tinggi, termasuk pengembangan sektor ekonomi kreatif melalui pengembangan motif batik khas. Semoga buku panduan praktis ini dapat menjadi acuan teknis utama bagi para kader, pelaku UMKM, dan masyarakat luas.

Samarinda, Mei 2025

**Tim Inovasi Kecamatan
Samarinda Ilir**

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR

BAB I: STANDARISASI BAHAN BAKU ANTARA

- Pembuatan Tepung Kelor Premium
-

BAB II: INOVASI PRODUK NON-PANGAN (KOSMETIK & PERAWATAN)

- Masker / Lulur Daun Kelor
-

BAB III: INOVASI PRODUK PANGAN REFRESHMENT & KUE KERING

- Teh Herbal Daun Kelor
 - Nastar Daun Kelor
 - Stik Bawang Daun Kelor
 - Peyek Daun Kelor Renyah
-

BAB IV: INOVASI KUDAPAN BASAH & LAUK TINGGI GIZI (INTERVENSI STUNTING)

- Puding Lumut Daun Kelor
 - Lumpia Kelor Ikan Patin
 - Bolu Kukus Daun Kelor
-

BAB V: INOVASI KREATIF & TEKSTIL DAERAH

- Batik Motif Daun Kelor (Teknik Ecoprint) Khas Samarinda Ilir
-

BAB I: STANDARISASI BAHAN BAKU ANTARA

Tepung daun kelor adalah produk antara (*intermediate product*) yang berfungsi sebagai bahan baku dasar konversi untuk berbagai olahan pangan inovatif maupun formulasi kosmetik tradisional. Standardisasi kualitas pada tahap ini menentukan keberhasilan mutu produk hilir.

CARA MEMBUAT TEPUNG DAUN KELOR

BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN



CARA MEMBUAT



BAB II: INOVASI PRODUK NON-PANGAN (KOSMETIK & PERAWATAN)

Pemanfaatan kandungan antioksidan tinggi, polifenol, dan vitamin E pada kelor untuk lini produk estetika dan perawatan kulit alami secara ekonomis.

CARA MEMBUAT MASKER & LULUR DAUN KELOR

BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN

- BUBUK / TEPUNG DAUN KELOR
- MADU ALAMI
- AIR MAWAR

CARA MEMBUAT

- 1 TUANGKAN 1 SENDOK MAKAN BUBUK DAUN KELOR**
TABLONSPOON
- 2 TUANGKAN 1 SENDOK MAKAN MADU**
1 SDM MADU
- 3 TAMBAHKAN AIR MAWAR SECUKUPNYA**
1 SDM MADU AIR MAWAR SECUKUPNYA
- 4 ADUK RATA SEMUA BAHAN & MASKER SIAP DIGUNAKAN**
HASIL: MASKER/LULUR HALUS

BAB III: INOVASI PRODUK PANGAN REFRESHMENT & KUE KERING

Kategori produk yang berfokus pada daya simpan panjang tinggi dan potensi komersialisasi bagi UMKM setempat.

CARA MEMBUAT TEH DAUN KELOR

BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN

- DAUN KELOR SEGAR
- AIR UNTUK MENYEDUH

PROSES PEMBUATAN

- 1 PANEN DAUN KELOR PAGI HARI (BERSAMA RANTING)**
PAGI HARI
- 2 LEPASKAN DAUN DARI RANTING**
- 3 SIAPKAN TAMPAH & KAIN HITAM BERSIH**
TAMPAH & KERSIH
- 4 TEBARKAN DAUN PADA KAIN HITAM**
- 5 TUTUP & SIMPAN DI SUHU RUANG**
HINDARI DIJEMUR
- 6 SETELAH 3 HARI DAUN KERING & HANCUR**
3 HARI
- 7 SIMPAN DALAM TOPLES & SIAP SEDUH**
SIIMPAN SEDUH
- 8 SEDUH & HIDANGKAN HANGAT**









HASIL AKHIR



RESEP NASTAR DAUN KELOR



BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN:

-  1 kg tepung daun kelor
-  8 butir kuning telur
-  250 gr gula halus
-  ¼ sdt vanilli bubuk
-  ¼ sdt margarin
-  800 gr margarin
-  1 sachet susu bubuk
-  4 sdm tepung maizena

BAHAN OLES

- Kuning telur
- Minyak
- susu Kental manis
- 1 sdm bubuk daun kelor

BAHAN ISIAN:

- Selai Nanas

Cara Membuat



1 1. Campur kuning telur, gula, vanilli, susu bubuk, dan margarin.
2. Kocok dengan mixer berkecepatan rendah hingga asal tercampur rata.



2 Masukkan tepung maizena dan tepung terigu secara bertahap sambil di uleni hingga kalis.



3 Ambil adonan nastar, pipihkan, beri isian selai nanas, bulatkan kembali.



4 Panggang nastar hingga setengah matang sekitar 15menit.



6 Keluarkan loyang dari oven. Biarkan kue dingin.



7 Olesi permukaan kue dengan bahan olesan. Biarkan mengering, olesi lagi untuk yang kedua.



8 Panggang kembali kue nastar selama sekitar 10 menit sampai matang.

9 Setelah uap panas nya hilang. Kue nastar bisa disimpan didalam toples kedap udara.



PANDUAN PEMBUATAN STIK DAUN KELOR

Bahan-Bahan Yang Diperlukan



500 gr
tepung
terigu



100 gr
tepung
tapioka



1 butir
telur



100 gr
daun kelor
segar



6 siung
bawang putih



1 sendok
teh garam



Minyak
goreng

Cara Membuat

1

1 Haluskan
Bawang Putih,
Lada & Garam



2

2 Campur Bumbu,
Daun Kelor & Telur,
Blender Halus



3

3 Masukkan
Tepung ke
Dalam Campuran
Halus



4

4 Aduk Hingga
Kalis & Cetak
Adonan



5

5 Goreng Adonan
Yang Sudah
Dicetak



6

6 Angkat & Tiriskan,
Siap Disantap



SIAP
DISANTAP

RESEP PEYEK DAUN KELOR



HASIL AKHIR



BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN



BAHAN PEYEK

- 1 genggam daun kelor
- 100 gr tepung beras
- 1 sdm margarin (lelehkan)
- 150-170 ml air
- Minyak untuk menggoreng



BUMBU HALUS

- 3 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam
- ¼ sdt kaldu bubuk
- ¼ sdt gula pasir (boleh di skip)



CARA MEMBUAT



1

Ulek hingga lembut semua bahan bumbu halus. Sisihkan.



3

Cuci bersih daun kelor, pisahkan daun dari batangnya. Blender hingga halus.



Dalam wadah campurkan bumbu halus dan tepung beras. Kemudian masukkan daun kelor dan air.

Aduk hingga tercampur rata semuanya. Beri margarin, garam dan kaldu bubuk. Aduk rata kembali.



4

Panaskan minyak goreng dengan api kecil. Tuang 1 sendok sayur adonan dipinggiran wajan. Kemudian siram-siram pelan dengan minyak panas agar adonan turun. Goreng hanya sekali balik hingga matang.



6

Setelah kering, angkat. Tiriskan.

Sajikan dan siap dinikmati.



7

HASIL AKHIR

BAB IV: INOVASI KUDAPAN BASAH & LAUK TINGGI GIZI

Formulasi menu yang kaya akan protein dan mikronutrien penting, dirancang khusus sebagai intervensi gizi spesifik penanganan stunting pada balita.

RESEP PUDING LUMUT MENTEGA DAUN KELOR

HASIL AKHIR



BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN:

Lapisan Mentega

-  • 2 sdm mix margarin dan mentega
-  • 1 sachet kental manis putih
-  • ¼ sdt vanili bubuk
-  • 250 ml susu cair UHT (2 kotak uk 125ml)
-  • 75 gr gula pasir
-  • 1 bungkus agar-agar plain

Lapisan Lumut

-  • 1 bungkus agar-agar plain/bening
-  • 1 butir telur
-  • 8 lembar daun pandan
-  • Segenggam daun kelor
-  • 75 gr gula pasir
-  • 200 ml santan encer (1 sachet santan bubuk + 150ml air)

Lumpia daun kelor

Bahan yang dibutuhkan :



50g

Ikan patin giling



50g

Kentang rebus



30g

Tepung terigu



50g

Daun kelor



1 sdm

Garam



1 sdt

Gula



1 sdt

Kaldu bubuk



300 ml

Minyak goreng



Kulit Lumpia

Cara Membuat :



1 Lumatkan kentang, masukkan ikan patin bumbu, lalu daun kelor cincang.



2 Tambahkan tepung, gula, kaldu, dan garam.



3 Siapkan kulit lumpia, taruh adonan isi memanjang.



4 Gulung memanjang, rekatkan ujung dengan adonan tepung cair.



5 Goreng sampai kecoklatan, angkat, tiriskan, siap disajikan.



RESEP BOLU DAUN KELOR

BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN



2 genggam
daun kelor segar



5 sdm
minyak goreng



2 butir telur



5 sdm
gula pasir



¼ sdt vanili



10 sdm
tepung terigu



½ sdt baking
powder



1 sdm
susu bubuk

CARA MEMBUAT



1 Cuci bersih daun kelor, blender dengan SKM dan minyak goreng. Sisihkan.



SKM secukupnya



Di wadah lain, masukkan telur, gula dan vanili, aduk hingga gula larut. Masukkan daun kelor yang sudah di blender. Aduk rata. Masukkan tepung terigu, baking powder dan susu bubuk dan di ayak terlebih dahulu.



3 Aduk hingga rata. Siapkan cetakan olesi dengan minyak goreng. Masukkan adonan setengah bagian. Kukus selama 25 menit.



4 Dan siap di hidangkan



BAB V: INOVASI KREATIF & TEKSTIL DAERAH

Pengembangan sektor ekonomi kreatif (Ekraf) non-pangan berbasis kelestarian alam lingkungan (*green economy*) melalui pemanfaatan teknik pewarnaan getah daun langsung.

Batik Motif Daun Kelor Khas Samarinda Ilir

Aplikasi teknik *ecoprint* menggunakan struktur morfologi daun kelor murni untuk menghasilkan motif tekstil khas daerah bernilai ekonomi tinggi.

BATIK MOTIF DAUN KELOR

MOTIF DAUN KELOR

HASIL AKHIR

BAHAN & PROSES

BAHAN YANG DIPERLUKAN

- Daun Kelor Segar
- Kain Katun Putih
- Palu Kayu

TAHAPAN PROSES

- Tawas Bubuk
- Wadah & Air
- Daun Kelor
- Tawas Bubuk
- Tawas Bubuk
- Wadah & Air kering

CARA MEMBUAT

1. Bentangkan kain di atas meja.
2. Tempelkan daun kelor.
3. Pukul dengan menggunakan palu hingga warna daun menempel di kain.
4. Angkat secara perlahan daun tersebut.
5. Jemur kain hingga kering.
6. Rendam kain dalam air campuran tawas.
7. Jemur kembali hingga kering.
8. Dan kain *ecoprint* sudah jadi.

HASIL AKHIR