



Inovasi Permen Daun Kelor sebagai Strategi Penguatan Santripreneur Berbasis Kearifan Lokal

Makkiyah¹, Selvi Wildatul Hamidah², Ravika Mutiara Savitrah^{3*}

Dikirim: 8 Maret 2024
Direvisi: 5 Juni 2025
Diterima: 26 Juni 2025
Diterbitkan: 30 Juni 2025

***Penulis korespondensi:**
Ravika Mutiara Savitrah,
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Islam, UIN Kiai Haji Achmad
Siddiq Jember, Indonesia.
E-mail:
ravikamutiaras@uinkhas.ac.id

Abstract: *Implementing students' entrepreneurial spirit still faces challenges, especially in product innovation and utilizing local potential. This community service presents an innovative moringa leaf candy product based on local wisdom to improve entrepreneurial skills and strengthen the santripreneur program at Al Husna Islamic Boarding School in Jember. This community service activity aims to enhance students' entrepreneurial skills and economic independence through training them to make moringa leaf candy an innovative product based on local wisdom. This community service uses an Asset-Based Community Development (ABCD) approach that emphasizes optimizing local assets owned by the Islamic boarding school, such as students' potential, and moringa plants as natural resources with economic value. The activity involves participatory training for Al Husna Islamic Boarding School students. The training material includes practical practice in making moringa leaf candy and simple marketing strategies. The community service activities included outreach on santripreneurship and the development of a santripreneur program with the innovation of moringa leaf candy. The activities ranged from briefing the students on the importance of cultivating an entrepreneurial spirit among Al Husna students to teaching them how to make moringa leaf candy as an innovation. The outreach resulted in the Al Husna Islamic Boarding School students understanding the innovation concept presented by the researcher.*

Keywords: Santripreneur, Innovation, Moringa Leaf Candy

Abstrak: Pelaksanaan program pengembangan jiwa kewirausahaan santri masih menghadapi tantangan, terutama dalam inovasi produk dan pemanfaatan potensi lokal. Pengabdian ini menghadirkan inovasi produk permen daun kelor berbasis kearifan lokal sebagai upaya peningkatan keterampilan kewirausahaan dan penguatan program *santripreneur* di Pondok Pesantren Al Husna Jember. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kewirausahaan dan kemandirian ekonomi santri melalui pelatihan pembuatan permen daun kelor sebagai produk inovatif berbasis kearifan lokal. Pengabdian ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) yang menitikberatkan pada optimalisasi aset-aset lokal yang dimiliki pesantren, seperti potensi santri, dan tanaman kelor sebagai sumber daya alam yang bernilai ekonomis. Kegiatan dilaksanakan melalui pelatihan partisipatif yang santri Pondok Pesantren Al Husna. Materi pelatihan mencakup praktik pembuatan permen daun kelor dan strategi pemasaran secara sederhana. Kegiatan pengabdian yang dilakukan meliputi penyuluhan mengenai santripreneur dan pengembangan program santripreneur dengan inovasi permen daun kelor. Kegiatan dilakukan mulai dari pengarahan kepada para santri mengenai pentingnya penanaman jiwa santripreneur pada para santri Al Husna sampai cara pembuatan permen daun kelor sebagai inovasi. Dan dari hasil penyuluhan tersebut para santri pondok pesantren Al Husna dapat memahami konsep inovasi yang telah peneliti berikan.

Kata kunci: Santripreneur, Inovasi, Permen Daun Kelor

Tentang Penulis

Makkiyah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, Indonesia; Selvi Wildatul Hamidah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, Indonesia; Ravika Mutiara Savitrah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, Indonesia.

Cara mensitasi artikel ini: Makkiyah, M., Hamidah, S. W. & Savitrah, R. M. (2025). Pengelolaan Sampah Terpadu untuk Kelestarian Lingkungan dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa. *Ngarsa: Journal of Dedication Based on Local Wisdom*, 5(1), 55–62. <https://doi.org/10.35719/ngarsa.v5i1.478>



1. Pendahuluan

Pesantren merupakan lembaga pendidikan Islam yang tidak hanya berfokus pada aspek keagamaan, tetapi juga memainkan peran strategis dalam pembentukan karakter dan kemandirian santri. Seiring perkembangannya, pesantren telah menjadi basis potensial dalam mencetak generasi wirausahawan muda yang religius dan beretika, sebagaimana tercermin dalam munculnya konsep *santripreneur* yakni santri yang memiliki keterampilan berwirausaha tanpa melepaskan nilai-nilai keislaman (Nurdiansyah et al., 2025). Peran pesantren dalam bidang ekonomi semakin nyata seiring berkembangnya konsep *entrepreneurship* berbasis pesantren yang mengedepankan kemandirian dan pemberdayaan ekonomi umat (Hasibuan, 2015).

Laporan Kementerian Agama menunjukkan bahwa sejak tahun 2021 hingga 2023, sebanyak 2.079 pesantren telah memperoleh pelatihan kewirausahaan, yang menunjukkan potensi besar pesantren dalam membentuk ekosistem ekonomi berbasis komunitas (Kementerian Agama Republik Indonesia, 2023). Selain itu, program *Santripreneur* yang digagas oleh Kementerian Perindustrian telah membina lebih dari 10.469 santri dari 101 pesantren, memperkuat sinyal bahwa pesantren merupakan basis yang layak untuk pengembangan kewirausahaan nasional (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2023).

Meskipun berbagai pelatihan kewirausahaan telah dilaksanakan di lingkungan pesantren, sebagian besar program masih bersifat dasar dan belum menyentuh aspek inovasi produk yang berbasis pada potensi lokal. Salah satu potensi lokal yang belum banyak dikembangkan adalah daun kelor. Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal sebagai salah satu tanaman herbal yang kaya akan senyawa antioksidan alami. Berbagai hasil penelitian menunjukkan bahwa daun kelor mengandung beragam senyawa aktif seperti flavonoid, tannin, saponin, steroid, triterpenoid, alkaloid, dan antrakuinon—semuanya berperan penting dalam menangkal radikal bebas. Bahkan, kandungan antioksidan pada daun kelor segar dilaporkan mencapai tujuh kali lipat lebih tinggi dibandingkan vitamin C. Salah satu flavonoid utama yang terkandung, yakni quercetin, memiliki potensi antioksidan yang sangat kuat, dengan efektivitas 4–5 kali lebih tinggi dibandingkan vitamin C dan E (Maftuhah et al., 2023; Ndukang et al., 2023; Sarman et al., 2024). Pemanfaatan kelor sebagai bahan baku produk olahan, seperti permen herbal, memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan pesantren yang bernilai ekonomi dan mendukung gaya hidup sehat.

Melimpahnya kandungan antioksidan tersebut menjadikan daun kelor sangat potensial untuk diolah menjadi produk fungsional yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan. Salah satu bentuk inovasi yang mudah diterima oleh pasar adalah permen herbal berbahan dasar daun kelor. Produk ini tidak hanya menarik dari sisi cita rasa dan kemasan, tetapi juga dapat menjadi sarana edukatif bagi santri dalam mengembangkan kewirausahaan berbasis potensi lokal yang sehat, bernilai jual, dan berkelanjutan (Asandimitra et al., 2022). Pemilihan bentuk olahan permen sebagai media inovasi produk berbasis daun kelor didasarkan pada beberapa pertimbangan strategis. Pertama, permen merupakan produk olahan yang praktis, disukai berbagai kalangan usia, serta memiliki daya tarik dari segi rasa dan bentuk, sehingga mudah diterima oleh pasar. Kedua, proses pembuatan permen relatif sederhana, tidak memerlukan peralatan industri yang kompleks, dan dapat dilakukan dengan skala rumah tangga, sehingga sangat sesuai untuk diterapkan dalam lingkungan pesantren. Ketiga, permen daun kelor berpotensi menjadi produk fungsional karena mengandung zat aktif antioksidan dari daun kelor yang bermanfaat bagi kesehatan. Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya mendukung pengembangan jiwa kewirausahaan santri, tetapi juga menghasilkan produk bernilai tambah yang kompetitif dan relevan dengan tren gaya hidup sehat di masyarakat (Ndukang et al., 2023).

Urgensi pelaksanaan program pengabdian ini semakin nyata apabila dikaitkan dengan kondisi aktual di berbagai pondok pesantren yang masih menghadapi keterbatasan dalam merancang dan mengembangkan model bisnis yang inovatif serta berkelanjutan. Hal ini menjadi tantangan serius di tengah tuntutan dunia kewirausahaan yang kian kompetitif dan dinamis, di mana kreativitas serta kemampuan adaptif terhadap potensi lokal menjadi syarat utama keberhasilan suatu usaha. Nurdiansyah et al. (2025),

dalam telaah sistematisnya, menegaskan bahwa sebagian besar pesantren belum memiliki kapasitas manajerial dan infrastruktur yang memadai untuk mengelola unit usaha secara profesional (Nurdiansyah et al., 2025). Selain itu, studi yang dilakukan Aqmal et al. (2023) di Pesantren Hidayatullah Daik Lingga mengidentifikasi keterbatasan sumber daya manusia, minimnya sarana produksi, serta belum optimalnya pengelolaan waktu sebagai faktor penghambat pengembangan kewirausahaan santri (Aqmal et al., 2024). Padahal, dinamika dunia kewirausahaan saat ini menuntut adanya kreativitas serta kemampuan adaptasi terhadap potensi lokal yang tersedia di lingkungan sekitar pesantren. Salah satu potensi tersebut adalah pemanfaatan tanaman herbal, seperti daun kelor, yang memiliki nilai tambah tidak hanya dari aspek kesehatan, tetapi sebagai komoditas ekonomi yang menjanjikan. Pondok Pesantren Al Husna Jember dapat dijadikan contoh konkret pesantren dengan potensi sumber daya manusia yang signifikan, mengingat sebagian besar santrinya merupakan mahasiswa dan telah memiliki koperasi sebagai sarana pelatihan kewirausahaan. Dalam kerangka tersebut, implementasi pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal inovatif seperti pengolahan daun kelor menjadi produk permen kesehatan merupakan strategi yang relevan dan prospektif dalam meningkatkan kapasitas wirausaha santri serta memperkuat kemandirian ekonomi pesantren secara menyeluruh (Kusumawati, 2018; Suparno, 2019).

Berdasarkan kajian terhadap berbagai bentuk pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan sebelumnya, dapat diidentifikasi adanya sejumlah pola kecenderungan umum dalam pendekatannya. Pertama, sebagian besar pengabdian berfokus pada pelatihan kewirausahaan dasar bagi santri, mencakup aspek manajemen usaha, keterampilan produksi, dan strategi pemasaran (Asandimitra et al., 2022). Kedua, terdapat penguatan kelembagaan ekonomi pesantren melalui koperasi santri sebagai wadah kolektif pengembangan ekonomi (Hamzah et al., 2022). Ketiga, sebagian program diarahkan pada pengembangan produk lokal berbasis potensi alam sekitar, seperti olahan pangan dari bahan baku lokal (Amalia et al., 2024). Keempat, pelatihan digital marketing untuk pelaku UMKM pesantren mulai diperkenalkan guna meningkatkan jangkauan pasar secara daring (Kurniawan et al., 2025). Meskipun demikian, sebagian besar pengabdian tersebut masih berorientasi pada pelatihan dasar dan belum mengarah pada integrasi yang menyeluruh antara pengembangan kewirausahaan dengan inovasi produk khas lokal berbasis herbal. Hanya sedikit kajian yang secara eksplisit mengangkat pemanfaatan sumber daya alam lokal yang memiliki nilai kesehatan tinggi, seperti daun kelor, sebagai komoditas unggulan yang diolah melalui pendekatan bisnis kreatif dan berkelanjutan (Haromainy et al., 2023).

Berdasarkan hasil identifikasi, terdapat kekurangan dalam program pengabdian sebelumnya, khususnya terkait pelatihan kewirausahaan santri yang fokus pada inovasi produk herbal lokal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini dirancang untuk mengembangkan dan melaksanakan pelatihan kewirausahaan bagi santri melalui pengolahan daun kelor menjadi produk permen kesehatan di Pondok Pesantren Al Husna Jember. Program ini tidak hanya menitikberatkan pada peningkatan keterampilan teknis produksi, tetapi juga mencakup aspek manajemen usaha, pemasaran kreatif, serta pengenalan digitalisasi bisnis secara sederhana. Dengan mengintegrasikan pelatihan kewirausahaan, kearifan lokal, dan inovasi produk herbal, program ini diharapkan dapat menjadi model penguatan ekonomi pesantren yang berbasis potensi lokal sekaligus memperkuat peran santri sebagai motor penggerak transformasi ekonomi masyarakat.

2. Metode

Program pengabdian ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), yaitu strategi pemberdayaan komunitas yang berfokus pada pemetaan dan optimalisasi aset lokal yang dimiliki komunitas. Dalam konteks Pondok Pesantren Al Husna Jember, aset tersebut meliputi santri sebagai sumber daya manusia, daun kelor sebagai sumber daya alam, serta kelembagaan pesantren seperti koperasi santri. Pendekatan ABCD diuraikan oleh Kretzmann & McKnight dan dikembangkan melalui adaptasi lokal dalam konteks pemberdayaan pesantren (Taufiq et al., 2024). Pendekatan ini memungkinkan santri diposisikan bukan sebagai penerima bantuan, melainkan pelaku utama dalam penguatan ekonomi berbasis potensi lokal.

Pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk kegiatan tatap muka interaktif yang dilaksanakan pada hari Jumat, 16 Februari 2024, bertempat di Musholla Pondok Pesantren Al Husna Jember. Tim pelaksana terdiri dari dua mahasiswa UIN KHAS Jember sebagai fasilitator utama, dengan melibatkan 12 santri sebagai peserta program. Tahapan kegiatan meliputi: (1) identifikasi dan pemetaan potensi komunitas pesantren; (2) persiapan materi pelatihan, alat, dan bahan; (3) pelatihan teknis pembuatan produk permen daun kelor; dan (4) diskusi manajemen usaha sederhana serta strategi pemasaran produk secara kreatif dan digital. Santri dilibatkan aktif dalam setiap tahap kegiatan untuk membentuk rasa kepemilikan dan keberlanjutan program.

Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan melalui pendekatan edukatif partisipatif dengan metode *learning by doing*, di mana santri tidak hanya diberikan materi secara teoritis, tetapi praktik langsung dalam proses produksi permen herbal. Materi pelatihan mencakup informasi ilmiah tentang kandungan dan manfaat daun kelor, teknik pembuatan permen, fungsi dari masing-masing bahan, serta praktik sanitasi produksi.

Jenis data yang dikumpulkan dalam program ini meliputi data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung selama proses pelatihan, dokumentasi aktivitas peserta, dan wawancara tidak terstruktur dengan santri serta pengasuh pesantren. Data sekunder diperoleh dari literatur yang relevan mengenai kewirausahaan santri, inovasi produk berbasis herbal, serta pengembangan ekonomi pesantren (Taufiq et al., 2024). Analisis data dilakukan secara kualitatif-deskriptif, dengan cara mengelompokkan informasi berdasarkan tahapan pelatihan, keterlibatan peserta, pemahaman materi, serta potensi keberlanjutan program. Efektivitas program dinilai melalui indikator: partisipasi aktif santri, kemampuan reproduksi produk secara mandiri, dan adanya rencana tindak lanjut yang diinisiasi oleh peserta.

3. Hasil dan Pembahasan

Peningkatan Wawasan Entrepreneurship Santri Berbasis Kearifan Lokal

Pendampingan pada tahap awal difokuskan pada peningkatan pemahaman para santri mengenai konsep kewirausahaan yang berakar pada kearifan lokal pesantren. Materi yang disampaikan mencakup prinsip-prinsip *santripreneurship*, yakni pengembangan jiwa kewirausahaan yang tetap berpegang teguh pada nilai-nilai keislaman dan budaya pesantren. Selain itu, para santri dikenalkan secara komprehensif terhadap potensi ekonomi yang terdapat di lingkungan pesantren, serta berbagai peluang usaha yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan dengan mengoptimalkan sumber daya lokal yang tersedia, seperti tanaman kelor dan fasilitas koperasi pesantren. Melalui pendekatan ini, peserta pelatihan tidak hanya memperoleh wawasan teoritis, tetapi juga mampu memahami pentingnya memanfaatkan aset-aset lokal sebagai modal utama dalam membangun usaha yang mandiri dan berkelanjutan. Hasilnya, terjadi peningkatan signifikan dalam kesiapan dan motivasi santri untuk mengimplementasikan pengetahuan kewirausahaan tersebut dalam praktik nyata, sekaligus menguatkan peran mereka sebagai agen perubahan yang dapat mendorong pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas di lingkungan pesantren.



Gambar 1. Pendampingan dengan pemberian materi mengenai santripreneur, potensi ekonomi, dan peluang usaha dari sumber daya lokal.

Hasilnya, terjadi peningkatan signifikan dalam kesiapan dan motivasi santri untuk mengimplementasikan pengetahuan kewirausahaan tersebut dalam praktik nyata, sekaligus menguatkan peran mereka sebagai agen perubahan yang dapat mendorong pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas di lingkungan pesantren.

Inovasi Daun Kelor Menjadi Olahan Ekonomis: Permen Daun Kelor

Kegiatan pengabdian selanjutnya ialah pelatihan pembuatan inovasi daun kelor menjadi olahan ekonomis yaitu permen daun kelor. Pembuatan permen daun kelor memerlukan sejumlah alat dan bahan yang sederhana serta mudah ditemukan di lingkungan sekitar. Adapun alat yang digunakan antara lain: baskom, saringan, panci, spatula, kompor, loyang, oven (sebagai alternatif pengeringan), alat penumbuk atau blender, serta plastik kemasan dan stiker label produk. Sementara itu, bahan-bahan yang digunakan meliputi bubuk daun kelor kering, 200 gram gula pasir, 100 gram gula halus, satu sachet agar-agar warna hijau, dan 200 ml air bersih. Seluruh alat dan bahan tersebut disiapkan sebelum proses produksi dimulai agar tahapan pembuatan dapat berjalan secara efisien dan higienis.



Gambar 2. Proses Pembuatan Permen Daun Kelor

Pelatihan pembuatan permen daun kelor dilaksanakan secara bertahap, dimulai dari proses pengolahan bahan mentah hingga pengemasan produk akhir. Inovasi produk ini dipilih karena ketersediaan bahan baku yang melimpah, harga yang terjangkau, serta manfaat kesehatan yang tinggi (Primadana & Masudah, 2023). Pada tahap awal, daun kelor dikeringkan terlebih dahulu untuk dijadikan bubuk. Proses pengeringan dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari, namun jika kondisi cuaca tidak memungkinkan, digunakan alternatif oven pengering. Setelah kering, daun kelor ditumbuk hingga menjadi bubuk halus.

Tahap selanjutnya adalah penyiapan bahan, yang meliputi bubuk daun kelor, 200 gram gula pasir, 100 gram gula halus, satu sachet agar-agar hijau, dan 200 ml air. Semua bahan, kecuali gula halus, dicampur dalam panci dan dipanaskan di atas kompor dengan api sedang hingga larut dan menyatu sempurna. Setelah itu, campuran dituangkan ke dalam loyang dengan ketebalan sedang agar lebih cepat dingin dan mengeras.

Setelah adonan mulai mengeras, bagian atas permen ditaburi gula halus, kemudian digulung dan ditekan perlahan untuk membentuk gulungan seperti permen roll. Gulungan tersebut kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Produk akhir dikemas menggunakan plastik potong berukuran kecil sesuai dimensi permen, dilengkapi dengan label produk dan informasi media sosial. Untuk kemasan sekunder, permen dikumpulkan dalam toples berisi sekitar 50 buah, yang memudahkan distribusi dan penjualan baik secara eceran maupun grosir.

Berdasarkan hasil uji coba produksi, satu batch pembuatan permen mampu menghasilkan kurang lebih 200 butir permen dengan total biaya produksi sekitar Rp 50.000. Produk ini memiliki potensi omzet hingga Rp 150.000 per *batch*, yang mencerminkan margin keuntungan yang cukup tinggi. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian Hastuti et al. (2024) yang menyatakan bahwa inovasi olahan daun kelor berpotensi memberikan nilai ekonomi signifikan jika dikelola secara efektif.

Strategi Pemasaran Sederhana

Sebagai bagian dari strategi pemasaran sederhana, kegiatan pengabdian ini juga membekali santri dengan pemahaman dasar mengenai pentingnya identitas visual produk melalui pembuatan logo brand. Logo tidak hanya berfungsi sebagai elemen estetika, tetapi juga berperan penting dalam membangun citra produk, menciptakan diferensiasi, serta meningkatkan daya ingat konsumen terhadap merek yang ditawarkan. Menurut studi yang dilakukan oleh Kotler & Keller (2016), logo yang dirancang secara tepat dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, memperkuat loyalitas merek, dan mempermudah proses pengenalan produk di pasar. Dalam konteks ini, para santri dilibatkan dalam merancang logo yang sederhana namun representatif, yang mencerminkan nilai-nilai pesantren, unsur herbal alami, serta tampilan visual yang menarik. Logo tersebut kemudian diaplikasikan pada kemasan permen daun kelor dalam bentuk stiker label yang memuat nama produk, identitas brand, serta informasi kontak dan media sosial. Strategi ini menjadi langkah awal dalam membangun *brand awareness*, sekaligus mempermudah akses konsumen untuk mengenali dan membeli produk secara berkelanjutan. Pengemasan produk menggunakan *plastik food grade* dengan label merek. Produk dikemas dalam toples isi 50 butir untuk penjualan grosir dan kemasan satuan untuk penjualan eceran.



Gambar 3. Rancangan label merek pada packaging permen daun kelor

Berikut adalah penjelasan dari logo brand di atas

- Nama Produk:**
Teks "*Permen Jelly Daun Kelor*" didesain melingkar di bagian atas logo. Penulisan ini menunjukkan identitas produk herbal dengan pendekatan modern (jelly candy), sekaligus mencerminkan orientasi produk yang sehat dan inovatif.
- Ilustrasi Daun Kelor & Bunga:**
Ilustrasi utama di bagian tengah memperlihatkan ranting daun kelor yang hijau segar, dikelilingi bunga dan daun herbal lainnya. Elemen ini menggambarkan bahan alami, keaslian produk, dan menekankan nilai fungsional dari daun kelor sebagai bahan utama yang kaya manfaat. Warna hijau dominan melambangkan kesehatan, kesegaran, dan organik.
- Teks "*Moringa*" dan "*Candy*" di sisi kiri dan kanan logo:**
Ini menghubungkan identitas ilmiah dan produk secara seimbang. Kata "*Moringa*" (nama ilmiah daun kelor) memberi kesan ilmiah dan edukatif, sementara "*candy*" menunjukkan bentuk produk yang ringan dikonsumsi.
- Tagline: "*Cemilan Manis dengan Segudang Manfaat*"**
Tagline ini menguatkan nilai jual produk. Frasa ini menyampaikan bahwa produk tidak hanya lezat, tetapi juga menyehatkan karena kandungan antioksidan alami dari daun kelor. Tagline tersebut memadukan nilai gizi dan kenikmatan dalam satu kalimat yang mudah diingat.
- Warna Dasar**

Dominasi warna hijau zaitun dan putih menciptakan kesan alami, lembut, dan bersih. Font yang digunakan terlihat sederhana dan mudah dibaca, mendukung prinsip keterbacaan yang penting dalam identitas produk UMKM atau produk pesantren.

4. Simpulan

Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan pemahaman kewirausahaan santri, menghasilkan inovasi produk permen daun kelor, serta mengembangkan strategi pengemasan dan pemasaran yang mendukung keberlanjutan usaha. Seluruh kegiatan terhubung dengan tujuan program santripreneur berbasis kearifan lokal dan memanfaatkan aset komunitas yang ada di Pondok Pesantren Al Husna Jember.

Secara teoretis, kegiatan ini memperkuat konsep pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal dalam kerangka Asset Based Community Development (ABCD). Secara praktis, pengabdian ini memberikan rekomendasi agar pesantren lain mengadopsi model serupa dengan menyesuaikan aset dan potensi lokal masing-masing.

Keterbatasan kegiatan ini adalah jumlah peserta yang terbatas dan durasi pendampingan yang singkat. Ke depan, pengabdian lanjutan dapat memperluas jumlah peserta, memperpanjang masa pendampingan, serta mengeksplorasi diversifikasi produk berbasis kelor lainnya

Ucapan Terima Kasih

Kami sampaikan terima kasih kepada santri Pondok Pesantren Al Husna Jember yang telah memberikan izin serta dukungannya untuk kegiatan tersebut sehingga berjalan dengan lancar.

Pernyataan Kontribusi Penulis

M bertanggung jawab atas konseptual, desain, analisis dan penulisan. SH bertanggung jawab atas pengumpulan dan penyajian data di Pondok Pesantren Al Husna Jember. RMS berkontribusi dalam analisis data hasil pengabdian.

Referensi

- Amalia, D., Shofiyah, S., Rif'ah, S., & Sa'idaturrohman, N. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Pesantren melalui One Pesantren One Product (OPOP) di Ponpes Kawasan Pantura Lamongan. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 5(2), 677–693. <https://doi.org/10.37680/amalee.v5i2.2426>
- Aqmal, R., Komarudin, Y., Martanto, & Amin, R. (2024). *Strategi Pengembangan Pendidikan Kewirausahaan di Pondok Pesantren Hidayatullah Daik Lingga Kepulauan Riau. XII*(April), 80–89. <https://doi.org/10.26618/equilibrium.v12i1.13552>
- Asandimitra, N., Widyastuti, W., Artanti, Y., Frianto, A., Tiarawati, M., Untarini, N., & Jurnal Abdi Insani. (2022). Pelatihan Manajemen Usaha Dan Etika Bisnis Santripreneur Pada Pondok Pesantren Mukmin Mandiri Kota Sidoarjo. *Jurnal Abdi Insani*, 9(1), 67–77. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i1.475>
- Hamzah, Muh., Febrianto, A., Yakin, A., Nurbayah, S., & Riyantoro, S. F. (2022). Penguatan Ekonomi Pesantren Melalui Digitalisasi Unit Usaha Pesantren. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(1), 1040. <https://doi.org/10.29040/jiei.v8i1.4730>
- Haromainy, M. M. Al, Putri, R. E., Salsabila, Y. Y., Faizah, A. F., Syabarina, A. D., Rahayu, F. P., & Sari, N. A. (2023). Pelatihan Pengolahan Rempah Sebagai Minuman Herbal Instan di Lingkungan Pondok Pesantren. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 03(02), 1–9. <https://jiimat.upnjatim.ac.id/index.php/jiimat/article/view/14>
- Hasibuan, M. S. P. (2015). *Kewirausahaan*. PT Bumi Aksara.
- Hastuti, A., Fadilah, I., & Aprialdi, M. A. (2024). Innovation in processing moringa leaf marrow porridge with the addition of soybean extract in efforts to prevent stunting. *Jurnal Pertanian*, 15(1), 63-72. <https://doi.org/10.30997/jp.v15i1.13502>

- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2023). *2.105 Pesantren Ikuti Pelatihan Inkubasi Bisnis. Balitbang Diklat Kemenag*.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2023). *Program Santripreneur: Membina lebih dari 10.469 santri dari 101 pesantren (2013–2023)*.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). A framework for marketing management (6/E). Baski, Essex: Pearson Education Limited.
https://www.keyano.ca/en/resourcesGeneral/academics/FALL18_MARK4465.pdf
- Kurniawan, F. H., Suryadi, E., Dobandi, A., Ahman, E., Heriman, Maulana, M. A., & Abyannash, M. (2025). *Enhancing Entrepreneurship in Pesantren Through the Synergy of Islamic Education and Sharia Based Human Resource Management*. 13(1), 13–28. <https://doi.org/10.21093/sy.v13i1.10412>
- Kusumawati, A. (2018). *Kearifan Lokal dan Pembangunan Berkelanjutan*. Penerbit Ombak.
- Maftuhah, R., Nuril Islamy, A., & Elvandi, M. R. (2023). Pengolahan Daun Kelor sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Tambak Sawah. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4). <https://doi.org/10.30651/aks.v7i4.10250>
- Ndukang, S., Seran, L., & Djalo, A. (2023). *Sosialisasi dan Pembuatan Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Daun Kelor*.
- Nurdiansyah, A., Veri, J., Barat, S., Wirusaha, J., Review, S. L., & Kewirusahaan, P. (2025). *Peran Pesantren Dalam Membangun Jiwa Wirusaha Santri: Systematic Literature Review Berdasarkan Metodologi Prisma*. *JURNAL ILMIAH M-PROGRESS*, 15(2), 309–315. <https://doi.org/10.35968/mpu.v15i2.1567>
- Primadana, P. I., & Lailatul Masudah, N. U. (2023). Penggunaan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Upaya Peningkatan Kesehatan Masyarakat Di Indonesia. In *Convention Center Di Kota Tegal* (Vol. 10, No. 938, pp. 6-37).
- Sarman, F., Apriyanto, Y., Utami, S., & Cantika, N. (2024). Pendampingan Masyarakat Dalam Pengolahan Mie dan Teh Daun Kelor. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(1), 720-724. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i1.7985>.
- Suparno, B. (2019). *Pemasaran Jasa*. Penerbit Andi.
- Taufiq, A., Azizah, S., Setianingsih, D., Lianto, M. R. P., Alfianasah, M. I. T., & Ninda, F. (2024). Penguatan Kapasitas Kelembagaan Berbasis Asset Based Community Development (ABCD) Untuk Peningkatan Kemandirian Pesantren di Nganjuk Jawa Timur. *Jurnal Al Basirah*, 4(2), 171-182. <https://doi.org/10.58326/jab.v4i2.264>