

## Bakery Sebagai Penguatan Ekonomi, Ketahanan Pangan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Remunggai Di Kelurahan Lingkar Timur

Elva Utami<sup>1</sup>, Yuneva<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris/Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu  
\*e-mail: utamielva80@gmail.com<sup>1</sup>, mamyuneva@gmail.com<sup>2</sup>

### **Abstract**

*Community service is carried out through KUKERTA-PPM activities entitled Bakery as strengthening the economy, community food security through diversification of remunggai products in the Lingkar Timur Village. This community service activity aims to generate and increase income and utilize remunggai plants to become food ingredients and processed remunggai products by helping to develop and advance small and medium businesses in the Lingkar Timur sub-district, especially remunggai cake and bakery shops. The method used in this activity consists of 3 stages, namely planning, implementation and reflection. The procedure for this activity assists in the production of making pizza crust, designing product packaging and printing it, assisting in marketing and designing trademarks and registering them with Intellectual Property Rights. The result of this activity is that cake and bakery shops have more beautiful, attractive packaging and have logos, then marketing has been carried out online and offline and the trademark has been registered with intellectual property rights (IPR). With the KUKERTA-PPM activity having a big impact on the people of the Lingkar Timur sub-district, the community knows the benefits contained in remunggai leaves and the community can produce various kinds of bakery made from remunggai so that they can increase their income. Whereas for cake and bakery shops, this activity has an impact on the creation of a logo as the identity of the cake and bakery shop products, as well as the registration of trademarks on HKI.*

**Keyword :** *Remunggai, Bakery, Diversification*

### **Abstrak**

*Pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui kegiatan KUKERTA-PPM yang berjudul Bakery sebagai penguatan ekonomi, ketahanan pangan masyarakat melalui diversifikasi produk remunggai di Kelurahan Lingkar Timur. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan menghasilkan dan meningkatkan penghasilan dan memanfaatkan tanaman remunggai menjadi bahan pangan dan produk olahan remunggai dengan cara membantu mengembangkan dan memajukan usaha kecil menengah yang terdapat di kelurahan Lingkar Timur khususnya toko cake and bakery remunggai. Metode yang digunakan pada kegiatan ini terdiri atas 3 tahapan yaitu perencanaan, pelaksanaan dan refleksi. Prosedur kegiatan ini membantu produksi pembuatan pizza remunggai, mendesain kemasan produk dan mencetaknya, membantu pemasaran dan mendesain merek dagang serta mendaftarkannya ke HKI. Hasil dari kegiatan ini adalah toko cake and bakery mempunyai kemasan yang lebih indah, menarik serta mempunyai logo, kemudian pemasaran sudah dilakukan secara online dan offline serta telah terdaftarnya merek dagang tersebut pada hak kekayaan intelektual (HKI). Dengan adanya kegiatan KUKERTA-PPM berdampak besar bagi masyarakat kelurahan Lingkar Timur, masyarakat menjadi tahu manfaat yang terkandung dari daun remungga dan masyarakat dapat memproduksi berbagai macam bakery berbahan dasar remunggai sehingga dapat menambah pendapatan. Sedangkan bagi toko cake and bakery kegiatan ini berdampak dengan terciptanya logo sebagai jati diri dari produk toko cake and bakery remunggai serta terdaftarnya merek dagang pada HKI.*

**Kata Kunci:** *Remunggai, Bakery, Diversifikasi*

## 1. PENDAHULUAN

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan salah satu motor penggerak perekonomian Indonesia karena telah terbukti mampu bertahan pada masa krisis ekonomi dan menjadi dinamisator pertumbuhan ekonomi pasca krisis ekonomi (Dewi, Wrsiati and Satriawan, 2007). Industri bakery merupakan bagian dari industri makanan jadi yang memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Di dalam ilmu pangan, roti cake, donat, biskuit, roll, kraker, dan pie dikelompokkan dalam produk bakery. Roti merupakan salah satu alternatif makanan jadi yang cukup diminati masyarakat karena tersedia dalam aneka pilihan rasa, praktis penyajiannya, dan dapat dinikmati mulai anak-anak sampai orang tua (Nusawanti, 2009). Roti merupakan produk bakery yang paling pertama dikenal dan paling populer. Roti yang semula dikenal sebagai makanan penjajah di Indonesia kini semakin populer dalam pola konsumsi pangan penduduk Indonesia, terutama golongan menengah ke atas. Usaha di bidang pangan banyak dilakukan oleh masyarakat baik secara individu maupun kelompok (Radix AP Jati *et al.*, 2022). Pada awalnya hanya pada kelompok masyarakat tertentu, sebatas sebagai sarapan pagi yang umumnya disajikan bersama-sama dengan telur dadar atau segelas susu. Kemudian berkembang menjadi pola makan masyarakat kota yang sibuk. Kini roti seringkali digunakan sebagai sarapan, kudapan dan makanan siap santap ketika dibutuhkan.

Kelurahan Lingkar Timur merupakan salah satu Kelurahan yang terdapat di wilayah kecamatan Singaran Pati kota Bengkulu. Kelurahan Lingkar Timur merupakan hasil dari pemekaran tahun 2003 di provinsi Bengkulu telah terbentuk 60 kecamatan, 109 kelurahan. Kelurahan Lingkar Timur memiliki jumlah penduduk laki – laki 350 dan perempuan 307 orang. Yang dibagi sebagai berikut Jumlah Penduduk yang Memiliki Kartu Keluarga (KK) 177, Jumlah Penduduk Wajib Kartu Tanda Penduduk (KTP) 314 orang Kelurahan Lingkar Timur kecamatan Singaran Pati kota Bengkulu.

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) merupakan pelaku ekonomi terbesar di Indonesia (Aini and Rifani, 2015). Industri roti merupakan industri makanan yang berkembang sangat pesat dan terkenal luas di masyarakat, baik roti untuk mutu kelas atas, menengah, maupun bawah (Helingo, Liputo and Limonu, 2021). Di kelurahan Lingkar Timur ini terdapat UKM toko kue yang memproduksi produknya dengan menggunakan bahan dasar remunggal. Toko kue ini bernama Toko cake and bakery remunggal. Toko kue ini adalah milik bu Hadara. Ini adalah satu-satunya toko kue yang menjual beraneka ragam bakery berbahan dasar remunggal. Remunggal dapat dibuat menjadi beberapa produk makanan olahan yang dapat meningkatkan penghasilan warga (Tapriadi and Jupriyono, 2018). Remunggal (*Moringa Oleifera*) memiliki kandungan antioksidan dan senyawa bioaktif yang tinggi sehingga berpotensi untuk mencegah terjadinya stress oksidatif dan kanker (Kusmardika, 2020). Tanaman Remunggal adalah pohon obat tradisional yang memiliki potensi besar dalam pengobatan alternatif karena kaya akan kandungan gizi (Kusmardika, 2020).

Berdasarkan hasil wawancara ke lapangan dengan Bu Hadara, pemilik toko cake and bakery remunggal bahwa masih banyak masyarakat yang belum tahu manfaat dari daun remunggal itu sendiri. Sehingga konsumen yang membeli kue-kue Bu Hadara terbatas pada orang-orang yang mengerti akan manfaat remunggal. Hal ini menyebabkan pendapatan Bu Hadara dari toko kue remunggalnya tidak begitu signifikan. Disamping teknik promosi dan pemasaran yang terbatas juga. Toko cake and bakery remunggal ini juga belum mempunyai logo atau stiker sebagai jati diri atau ikon dari produk tersebut sehingga masyarakat dengan gampang mengenalinya. Toko cake and bakery ini juga belum mempunyai paten merek dagang yang terdaftar di HKI.

Melihat urgensi dari analisis situasi diatas maka kuliah kerja nyata (KUKERTA) pembelajaran dan pemberdayaan masyarakat (PPM) ini diharapkan dapat mengatasi permasalahan mitra tersebut.

## 2. METODE

Kegiatan KUKERTA - PPM ini dilaksanakan selama kurang lebih 2 bulan, dari tanggal 27 April – 17 Juni 2021. Kegiatan program KUKERTA-PPM dengan tema “ kita Tingkatkan Ekonomi Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Usaha Remunggai Yang Terdaftar HAKI” dilaksanakan bersama mahasiswa peserta Kuliah Kerja Nyata sebanyak 30 orang.

Pada kegiatan KUKERTA-PPM ini tim pengabdian bersama mahasiswa melakukan Diversifikasi pangan berbahan remunggai ini dapat menghasilkan pangan sehat yang disukai semua usia, mulai dari balita, remaja, ibu hamil, ibu menyusui, dan bahkan manula. Diversifikasi produk ini dilakukan sebagai strategi ke masyarakat agar produk-produk dapat bertahan lama di pasaran (Julianti *et al.*, 2019).

Ada tiga tahap yang dilakukan oleh KUKERTA-PPM dalam mengatasi permasalahan mitra yaitu perencanaan, pelaksanaan dan refleksi (Ummah and Baruno, 2018).

### 1. Perencanaan.

Pada tahap ini, tim KUKERTA-PPM menentukan prioritas masalah yang harus diselesaikan, serta menentukan program guna menyelesaikan permasalahan tersebut.

### 2. Pelaksanaan

Pada tahap ini tim KUKERTA-PPM melaksanakan program sesuai dengan hari dan waktu yang telah ditetapkan.

### 3. Refleksi

Pada tahap ini berupa diskusi yang dilakukan oleh tim KUKERTA-PPM . Diskusi ini membahas kelebihan dan kelemahan selama kegiatan berlangsung

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan KUKERTA-PPM yang dilakukan selama dua bulan di UMKM Toko *cake and bakery* remunggai milik bu Hadara sangat disambut positif oleh UMKM tersebut. Hal ini dikarenakan dengan adanya KUKERTA-PPM ini telah banyak berperan dalam membantu mengembangkan UMKM tersebut. Berikut ini adalah yang dilakukan oleh mahasiswa KUKERTA-PPM kepada UMKM Toko *cake and bakery* remunggai adalah sebagai berikut:

### 1. Membantu Produksi Pizza Remunggai

Toko *cake and bakery* remunggai milik Bu Hadara ini biasanya memproduksi aneka ragam bakery nya apabila ada konsumen yang order saja. Jadi Toko *cake and bakery* ini tidak menyediakan bakery yang ready stock.



**Gambar 1. Produksi Pizza Remunggai**

Tim KUKERTA-PPM membantu memproduksi pizza remunggai untuk agar Bu Hadara dapat memproduksi lebih banyak dan lebih cepat. Adapun bahan/alat dan proses pembuatan pizza remunggai, sebagai berikut:

**Tabel 1. Bahan Membuat Pizza**

| Bahan – Bahan                    | Bahan Topping | Alat               |
|----------------------------------|---------------|--------------------|
| • Tepung terigu cakra            | • Sosis       | • Oven             |
| • Bubuk Remunggai                | • Keju        | • Mixer            |
| • Susu bubuk                     | • Sayur mix   | • Pan              |
| • Gula pasir                     | • Saos sambal | • Cetakan          |
| • 5 butir telur (kuningnya saja) | • Saos tomat  | • Plastik segitiga |
| • 2 butir telur utuh             | • Mayones     | • Kap pizza        |
| • Fernipan                       |               | • Kayu roll        |
| • Butter                         |               | • Timbangan        |
| • Mentega blue band              |               |                    |
| • Susu UHT                       |               |                    |
| • Air dingin                     |               |                    |

Berikut adalah langkah – langkah dalam pembuatan Pizza Remunggai:

1. Masukkan tepung, susu bubuk, gula, bubuk remunggai, telur, fernipan kedalam wadah mixer
2. Setelah itu mixer semua bahan sampai tercampur rata
3. Masukkan butter, mentega dan susu cair, dan tambahkan sedikit air dingin kedalam adonan
4. Kemudian mixer adonan kembali
5. Tuangkan adonan keatas meja yang sudah tersedia
6. Kemudian adonan ditimbang dan dibentuk bulat menjadi beberapa adonan pizza
7. Diamkan adonan selama 20-30 menit sampai adonan mengembang
8. Kemudian masukan adonan kedalam cap pizza
9. Setelah itu hiasi pizza dengan topping
10. Masukkan adonan pizza kedalam oven
11. Tunggu hingga 20 menit, Kemudian keluarkan pizza dari oven
12. Tunggu hingga Pizza dingin, lalu masukan kedalam plastik
13. Pizza siap di konsumsi dan di pasarkan.

## 2. Pengemasan Pizza Remunggai

Desain kemasan yang menarik, memberikan informasi yang cukup bagi calon pembeli. Untuk promosi setelah produk tersebut dikenal oleh konsumen, maka pengemasan produk memegang peranan yang penting. Berdasarkan pengamatan, banyak konsumen memilih satu jenis produk setelah melihat kemasannya. Pada awalnya pizza remunggai produksi Toko cake and bakery remunggai milik Bu Hadara hanya dikemas dengan menggunakan plastic saja. Tetapi setelah adanya tim KUKERTA-PPM, maka dibuatkan stiker atau logo yang ditempelkan di atas plastic. Logo atau stiker ini sendiri banyak sekali manfaatnya bagi kemajuan sebuah UMKM. Karena dengan adanya stiker atau logo tersebut masyarakat jadi mengetahui banyak informasi mengenai produk tersebut misalnya alamat toko, komposisi dan nomor handphone yang bisa dihubungi. Dengan demikian hal tersebut memudahkan Bu Hadara dalam mempromosikan atau mengenalkan produknya ke masyarakat luas.



Gambar 2. Pengemasan Pizza Remunggai

## 3. Pemasaran Pizza Remunggai

Di bidang pemasaran UMKM Toko cake and bakery ini telah menjalankan proses pemasaran dalam menjual produk yang ditawarkan kepada konsumen atau pembeli. Dasar-dasar pemasaran yang baik adalah salah satu penyebab dalam merebut hati pembeli (Dwikurnia and Indriyan, 2015).

Kegiatan KUKERTA-PPM ini juga membantu UMKM Toko cake and bakery dalam memasarkan produknya. Dari hasil wawancara dengan ibu Hadara diketahui bahwa selama ini beliau memasarkan hanya lewat whatsapp grup dan teman dekatnya saja. Maka dengan adanya kegiatan KUKERTA-PPM ini dapat membantu pemasaran yang lebih luas. Berikut adalah teknik-teknik pemasaran yang dilakukan oleh tim KUKERTA-PPM :

### a. Secara *Online*

Pemasaran secara *online* ini dilakukan dengan melalui sosial media. Sosial media dapat dijadikan sebagai alat untuk mengembangkan dan mengoptimalkan usaha terutama usaha mikro kecil menengah (UMKM) khususnya untuk mempromosikan usaha-usahanya (Thaha, Hatidja and Hasniati, 2021). Jadi disini tim KUKERTA-PPM membuat akun instagram untuk memperluas pemasaran karena instagram saat ini adalah sosial media yang paling gampang diakses oleh siapa saja sebagai media pemasaran.



Gambar 3. Pemasaran Online Pizza Remunggai

b. Secara *Offline*

Untuk pemasaran *offline* tim KUKERTA-PPM memperkenalkan produk pizza remunggai ke tempat-tempat ramai atau tempat-tempat kunjungan wisata. Dalam hal ini tim KUKERTA-PPM membuka stand pemasaran yang berlokasi di pantai pasir putih ujung. Masyarakat menyambut positif, hal ini terbukti dengan antusiasme masyarakat dalam membeli pizza remunggai secara berebutan. Mereka penasaran ingin mencoba rasa pizza berbahan dasar remunggai. Apa lagi masyarakat yang sudah tahu manfaat dari remunggai itu sendiri mereka berbondong-bondong membeli pizza berbahan dasar remunggai tersebut.



Gambar 4. Pemasaran Offline Pizza Remunggai

#### 4. Mendaftarkan Merek Dagang ke HKI

Hak kekayaan intelektual (HKI) merupakan hak privat (private rights) bagi seseorang yang menghasilkan suatu karya intelektual. Tim KUKERTA-PPM juga membantu UMKM Toko cake and bakery remunggai bu Hadara untuk membuat merek dagang sekaligus mendaftarkannya ke HKI dan sekarang sedang dalam proses menunggu keluarnya sertifikat HKI tersebut.



Gambar 5. Merek Dagang Yang di HKI

#### 4. KESIMPULAN

Tanaman remunggai secara nasional dikenal dengan nama Kelor, dengan nama latin *Moringa oleifera*, keberadaannya hampir punah dan sebagian besar generasi muda tidak mengenal tanaman remunggai ini padahal tanaman remunggai ini sejak dahulu kala digunakan oleh masyarakat sebagai bahan pangan untuk lauk dan sayuran. Pelaksanaan kegiatan KUKERTA\_PPM ini merupakan salah satu cara untuk memperkenalkan manfaat yang dihasilkan dari daun remunggai. Daun remunggai ini juga bisa digunakan untuk bahan dasar pembuatan berbagai macam bakery dan cake sehingga bisa menambah pendapatan masyarakat karena remunggai merupakan pangan yang sangat mudah didapatkan oleh masyarakat sebab sangat mudah ditanam di sekitar rumah. Kegiatan KUKERTA-PPM yang dilakukan selama dua bulan di UMKM Toko *cake and bakery* remunggai milik bu Hadara sangat disambut positif oleh UMKM tersebut. Hal ini dikarenakan dengan adanya KUKERTA-PPM ini telah banyak berperan dalam membantu mengembangkan UMKM tersebut, diantaranya pembuatan logo atau stiker sebagai ikon dari produk UMKM tersebut, mendaftarkan merek dagang produk bakery and cake remunggai ke hak kekayaan intelektual (HKI) serta membantu memperluas pemasaran produk baik secara *online* maupun *offline*.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu yang telah mendukung dan mendanai Program KUKERTA-PPM ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. and Rifani, L. (2015) 'Pengembangan Desain Sistem Informasi Akuntansi Pada Usaha Kecil Dan Menengah Kampung Roti Surabaya', *Seminar Nasional Sistem Informasi Indonesia*, 2-3 Novemb(November), pp. 509–524.
- Dewi, N. P. K. V., Wrasati, N. L. P. and Satriawan, I. K. (2007) 'STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PRODUKSI ROTI BALI KENCANA, DENPASAR', 1(2004), pp. 2234–2239. doi: 10.16285/j.rsm.2007.10.006.
- Dwikurnia, T. I. and Indriyan, R. (2015) 'STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PADA POPULER DI SIDOARJO', *Analisis Standar Pelayanan Minimal Pada Instalasi Rawat Jalan di RSUD Kota Semarang*, 3(1), pp. 103–111.

- Helingo, Z., Liputo, S. A. and Limonu, M. (2021) 'PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP KUALITAS ROTI DENGAN BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN', 3, pp. 1–13.
- Julianti, E. *et al.* (2019) 'Diversifikasi produk melalui pemanfaatan tepung umbi-umbian lokal sebagai pengganti terigu pada UKM bakery di Kota Binjai', *Riau Journal of Empowerment*, 1(2), pp. 75–83. doi: 10.31258/raje.1.2.10.
- Kusmardika, D. A. (2020) 'Potensi Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Mencegah Kanker', *Journal of Health Science and Physiotherapy*, 2(1), pp. 46–50. doi: 10.35893/jhsp.v2i1.33.
- Nusawanti, T. R. I. A. (2009) *ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA ROTI PADA BAGAS BAKERY, KABUPATEN KENDAL*.
- Radix AP Jati, I. *et al.* (2022) 'Pelatihan Produksi Yogurt untuk Petani Susu "Gubug Lazaris"', Desa Sambirejo, Kediri, Jawa Timur', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), pp. 1–10. doi: 10.52072/abdine.v2i1.250.
- Tapriadi, T. and Jupriyono, J. (2018) 'Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Jajanan Sehat Dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Bareng Di Kota Malang', *Jurnal IDAMAN (Induk Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan)*, 2(1), pp. 27–29.
- Thaha, S., Hatidja, S. and Hasniati, H. (2021) 'Pelatihan Digital Marketing untuk meningkatkan Penjualan UMKM di Masa Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Turikale Kabupaten Maros', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), pp. 133–139. doi: 10.52072/abdine.v1i2.208.
- Ummah, K. and Baruno, A. D. (2018) *Program Pengabdian Masyarakat Kkn - Ppm*. Surabaya. Available at: [https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Research-18076-16\\_0681.pdf](https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Research-18076-16_0681.pdf).