

OLAHAN MIE AYAM REMUNGGAI (*MORINGA OLEIFERA*) DENGAN KONSEP PEMASARAN BERBASIS ONLINE UNTUK MENCIPTAKAN EKONOMI MANDIRI DI KELURAHAN ANGGUT ATAS, KOTA BENGKULU

PROCESSED REMUNGGAI CHICKEN NOODLES (*MORINGA OLEIFERA*) WITH ONLINE-BASED MARKETING CONCEPT FOR CREATE AN INDEPENDENT ECONOMY IN ANGGUT ATAS VILLAGE, BENGKULU CITY

Ade Fitrah Putra Akhir¹⁾, Heru Purnawan²⁾

¹⁾ Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu

Adefitrah.af@gmail.com

²⁾ Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu

Shane.purnawan@gmail.com

ABSTRAK

Adanya pandemi covid-19 yang menyebar di seluruh dunia telah memberikan dampak terhadap sosioekonomi serta kesehatan masyarakat khususnya di Kelurahan Anggut Atas, Kecamatan Ratu Samban. Kegiatan pemberdayaan masyarakat diharapkan mampu memberikan edukasi kepada masyarakat untuk menjaga kesehatan dan kebersihan lingkungan agar terhindar dari virus covid-19 ini. Oleh sebab itu, tujuan dari program pengabdian kemada masyarakat ini adalah membantu memberdayakan masyarakat agar mampu meningkatkan kesadaran menjaga kesehatan serta kebersihan lingkungan serta meningkatkan perekonomian melalui pendapatan tambahan dari penjualan produk olahan remunggai. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah metode sosialisasi yaitu memberikan bibit remunggai dan menjelaskan manfaat remunggai; metode penyuluhan terkait pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan lingkungan; serta metode pelatihan pemanfaatan remunggai dijadikan produk makanan, serta pemasaran yang berbasis online. Lembaga yang menjadi mitra dalam program ini adalah Lembaga Pemberdayaan Masyarakat yang ada di Kelurahan Anggut Atas. Pada akhir kegiatan ini diharapkan lembaga ini memberikan bantuan penyuluhan kepada masyarakat yang dapat membuka peluang usaha kedepannya.

Kata Kunci: produk olahan, pemberdayaan masyarakat, e-market

ABSTRACT

The Covid-19 pandemic that has spread throughout the world has had an impact on socioeconomic and public health, especially in Anggut Atas Village, Ratu Samban District. Community empowerment activities are expected to be able to provide education to the community to maintain health and environmental cleanliness to avoid this covid-19 virus. Therefore, the purpose of this community service program is to help empower the community to be able to increase awareness of maintaining health and environmental cleanliness and improve the economy through additional income from the sale of processed moringa (remunggai) products. The method used in this activity is the socialization method, namely providing moringa (remunggai) seeds and explaining the benefits of moringa (remunggai); counseling methods related to the importance of maintaining environmental health and cleanliness; as well as training methods for using moringa (remunggai) as food products, as well as online-based marketing. The partner institution in this program is the Community Empowerment Institution in Anggut Atas Village. At the end of this activity, it is hoped that this institution will provide counseling assistance to the community which can open up business opportunities in the future.

Keywords: processed products, community empowerment, e-market

PENDAHULUAN

Inovasi tidak bisa dilepaskan dalam kehidupan berbisnis karena inovasi merupakan roh atau jiwa dalam sebuah perusahaan untuk berkembang. Saat ini, inovasi dapat berkembang dimana saja dan dilakukan oleh siapa saja. Inovasi tidak hanya dapat dilakukan oleh perusahaan besar, ataupun perusahaan kecil, namun masyarakat yang belum memiliki usaha juga perlu untuk melakukan inovasidemi keberlangsungan usahanya. Apalagi dengan kondisi Covid



19 saat ini khususnya di Kota Bengkulu yang masih ada dalam zona merah mengakibatkan terganggunya hampir semua industri bisnis dari berbagai sektor, kecuali bidang kesehatan, dan merubah perilaku masyarakat dunia di semua kalangan. Inovasi dibutuhkan dalam suatu bisnis. Inovasi umumnya dianggap sebagai aspek penting dari sebagian proses bisnis karena dapat memberikan keunggulan kompetitif. (Anatan & Ellitan, 2009)

Dalam hal pendidikan, ada sederet keluhan yang dirasakan orang tua saat anaknya belajar di rumah saat covid 19 masih mewabah. Keluhan yang pertama adalah soal peralatan. 'Sekolah online' berarti butuh gadget yang menunjang, kuota, hingga sinyal yang baik. Terkadang, hal itu menjadi kendala. Situasi ini mengakibatkan pemenuhan kebutuhan sekolah yang meningkat dan pengeluaran orang tua yang meningkat pula. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) memberikan bantuan kuota internet untuk kepentingan pembelajaran jarak jauh (PJJ) dapat terealisasi yang dapat meringankan beban pengeluaran orang tua selama pandemi Covid-19, namun kondisi tersebut masih sangat kecil dirasakan dampaknya oleh masyarakat. Hal ini seperti disampaikan oleh salah satu orang tua siswa berinisial YT "Paketnya (kuota internet) boros karena belajar dari jam 08.00 sampai 12.00 WIB. Beli paket Rp 30 ribu, tapi tiga hari sudah habis. Jadi, kalau untuk satu bulan bisa mengeluarkan uang Rp 180 ribu sampai Rp 200 ribu,".

Dengan adanya kondisi tersebut maka perlu adanya keemandirian dalam pengembangan inovasi pada usaha sehingga muncul jiwa wirausaha. Kemandirian adalah satu sikap yang mengutamakan kemampuan diri sendiri dalam mengatasi berbagai masalah demi mencapai satu tujuan, tanpa menutup diri terhadap berbagai kemungkinan kerjasama yang saling menguntungkan. Konsep kemandirian menjadi faktor sangat penting dalam pembangunan usaha. Konsep ini tidak hanya mencakup pengertian kecukupan diri (self-sufficiency) di bidang ekonomi, tetapi juga meliputi faktor manusia secara pribadi, yang di dalamnya mengandung unsur penemuan diri (self-discovery) berdasarkan kepercayaan diri (self-confidence).



Sesuai dengan pengembangan program Kampung Tematik di Kota Bengkulu, yang dipelopori LPPM UNHAZ dengan menggelar Seminar Kampung Tematik, dengan tema "Remunggai Rafflesia untuk Meningkatkan Kesehatan dan Ekonomi Dapur" merupakan bentuk kepekaan perguruan tinggi terhadap inovasi usaha yang dapat dijalankan oleh masyarakat.

Kegiatan ini dilakukan untuk mengangkat tanaman remunggai atau tanaman kelor (*Moringa Olifera*) salah satu pemberdayaan guna meningkatkan kesehatan masyarakat dan ekonomi dapur. Sebagaimana dalam penjelasan (Isnani & M, 2017) bahwa perubahan pola hidup masyarakat menjadikan tanaman kelor sebagai pangan tradisional cenderung ditinggalkan oleh sebagian masyarakat. Selain itu dalam penelitian (Anwar et al., 2007) menjelaskan bahwa bagian yang berbeda dari tanaman remunggai mengandung profil mineral penting, dan merupakan sumber protein, vitamin, karoten, asam amino dan berbagai fenolat yang baik. Dalam buku (Krisnadi, 2015) menjelaskan berbagai manfaat kesehatan juga terkandung dalam tanaman ini sehingga sangat baik untuk dimanfaatkan sebagai olahan pangan. Sehingga dengan adanya kegiatan ini, masyarakat dapat teredukasi banyak manfaatnya tanaman remunggai dengan mengolah menjadi beberapa produk yang memiliki nilai jual sehingga masyarakat dapat menambah pendapatan untuk ekonomi keluarga serta membantu pemenuhan kebutuhan sekolah anak-anaknya. Sebagaimana dalam (Khoirin et al., 2020) adalah amanah Tuhan yang harus dilindungi dijamin hak-haknya, sehingga tumbuh kembang menjadi manusia dewasa yang bermanfaat, beradab dan bermasa depan cerah.

Sebagaimana dalam (Purnawan, 2021) menjelaskan bahwa situasi sosial ekonomi masyarakat menjadi alasan utama pemerintah untuk lebih fokus pada tiga prioritas pertama, yaitu peningkatan kualitas hidup, peningkatan kesejahteraan, dan pengentasan kemiskinan. Dengan adanya konsep Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) dengan tema Remunggai, masyarakat diberikan pelatihan pengelolaan khususnya di kelurahan Angut Atas dengan menciptakan inovasi olahan remunggai Mie Ayam sehingga terciptanya ekonomi mandiri untuk dapat mendukung ekonomi kreatif masyarakat sebagai program pemerintah. Selain itu pola konsep pemasaran dilakukan dengan model modern yakni berbasis online. Kelebihan berbasis online adalah kemudahan dalam menjalankan dengan akses yang sangat luas serta pemasaran yang mudah dijangkau. Selain itu modal yang bisa disesuaikan dengan kondisi finansial serta dapat dijalankan di rumah. Sehingga masyarakat dapat terbantu tidak hanya dalam bentuk olahan remunggai, namun melalui KUKERTA ini masyarakat juga di bantu untuk proses pengemasan dan cara pemasaran yang berbasis online dengan aplikasi pemasaran yang modern.

BAHAN DAN METODE

A. Persiapan dan Pembekalan

1) Mekanisme Pelaksanaan Kegiatan Pembekalan

Sesuai dengan pedoman pelaksanaan pembelajaran pada masa pandemi, pembekalan KUKERTA bagi mahasiswa dilakukan secara online dengan materi PPT plus audio/vidio.

2) Materi Persiapan dan Pembekalan

- Kebijakan pemerintah dan Covid-19
- Kebijakan KUKERTA UNHAZ, Falsafah KUKERTA, Model Pemberdayaan dan Peningkatan peran dan partisipasi masyarakat dalam masa pandemi Covid-19;
- Konsep pengembangan tanaman dan olahan remunggai
- Perencanaan program, pengorganisasian dan Implementasi KUKERTA

No.	Materi Pelatihan	Jenis Kegiatan	Jumlah JKEM	Jumlah Mahasiswa (Orang)
1	Kebijakan KUKERTA UNHAZ	Presentasi	5	30
2	Konsep pemahaman remunggai	Presentasi	10	30
3	Pola pengembangan inovasi olahan remunggai	Presentasi	10	30
4	Praktik olahan	Pembuatan produk	10	30

5	Tutorial pengembangan produk	Presentasi dan	10	30
		Diskusi		
	Jumlah		44 JKEM	

B. Pelaksanaan

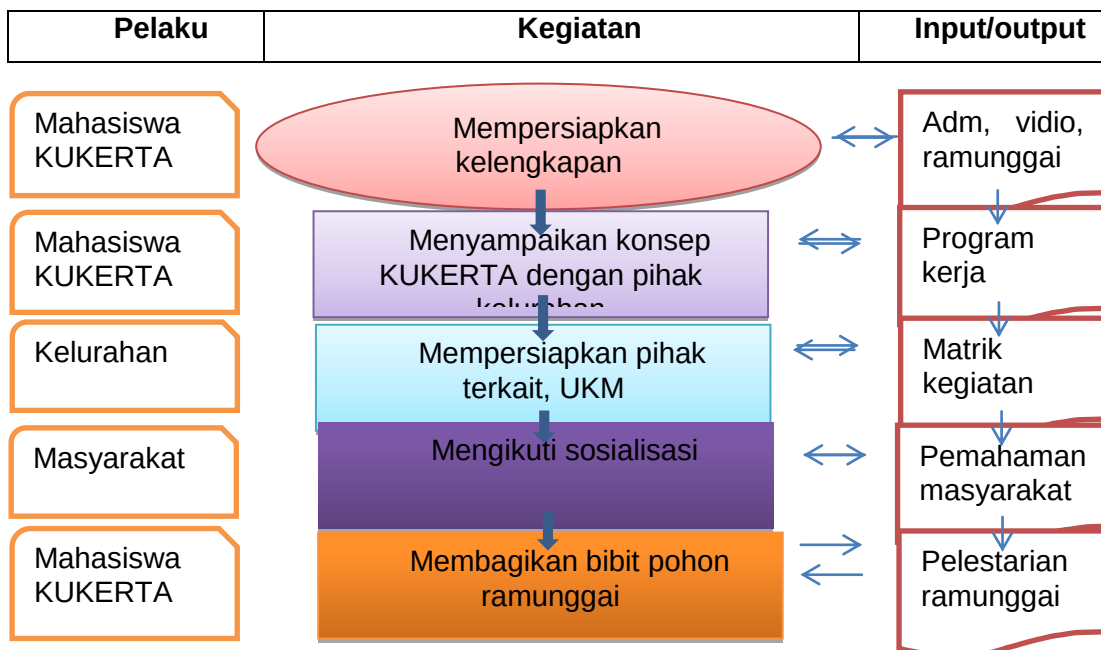
Berdasarkan permasalahan yang ada, maka disusunlah kegiatan dalam penyelesaian masalah yang dihadapi oleh masyarakat di kelurahan Anggut Atas antara lain:

1. Metode Sosialisasi

Langkah awal yang dilakukan adalah dengan memberikan sosialisasi kepada masyarakat tentang pemahaman terhadap ramunggai. Pola ini dilakukan dengan konsep kerjasama dengan pihak kelurahan dengan tetap mengedepankan standar covid 19. Pola ini dilakukan baik secara langsung, maupun tidak langsung serta dilakukan secara sistematis. Guna memastikan tepat sasaran, maka model yang digunakan adalah:

- Mengedepankan mutu. Yakni dengan membuat standar sosialisasi dengan menggunakan pola sosialisasi secara langsung serta membuat video singkat dan dipublikasikan di media sosial tentang ramunggai sehingga masyarakat dapat melihat secara langsung.
- Membuat akun sosial media ramunggai, hal ini untuk menjadi wadah dalam sosialisasi serta tanya jawab bagi masyarakat yang membutuhkan informasi lebih lanjut. Model ini untuk membantu peningkatan pemahaman masyarakat secara berkelanjutan tatkala mahasiswa tidak lagi dalam lingkungan KUKERTA.
- Memberikan bibit ramunggai secara langsung serta memastikan dapat tertanam dengan baik oleh masyarakat.

Alur sosialisasi pemahaman masyarakat terhadap ramunggai



2. Metode Pelatihan Produk Berbasis Remunggai

Mie ayam merupakan salah satu makanan populer yang ada di Indonesia, dimana makanan ini adalah perpaduan antara mie kuah dengan tumis ayam manis. Hampir semua kalangan menyukai makanan yang satu ini, sehingga peluang usaha mie ayam kini sangatlah menjanjikan.



Mie Ayam

Prospek olahan mie ayam

Mie ayam merupakan makanan akrab untuk lidah para orang Indonesia, khususnya di Bengkulu, walaupun mie bukanlah makanan asli dari Indonesia tetapi masyarakat Indonesai sangat menggemari mie, sebab mie bisa digabungkan dengan aneka jenis lauk pauk atau sebagai pengganti bahan pokok nasi. Konsumen untuk mie ayam sangat banyak dan luas sebab mie ayam banyak disajikan atau ditawarkan di gerobak kaki lima bahkan sampai pada restoran besar. Penikmat dari mie ayam ini tidak membedakan kelas masyarakat serta usia sebab mie ayam memang disukai banyak golongan masyarakat dari anak – anak sampai dengan orang tua. Semua menyukainya karena rasa mie ayam pangsit yang begitu nikmat.

Bahan baku

Tepung, telur, Daging ayam, Bawang putih, Bawang merah, Ketumbar, Kunyit, Kemiri, Jahe, Air rebusan daging ayam, Lada bubuk, Garam, Tulang ayam, sayur sawi.

Kombinasi Olahan Remunggai.

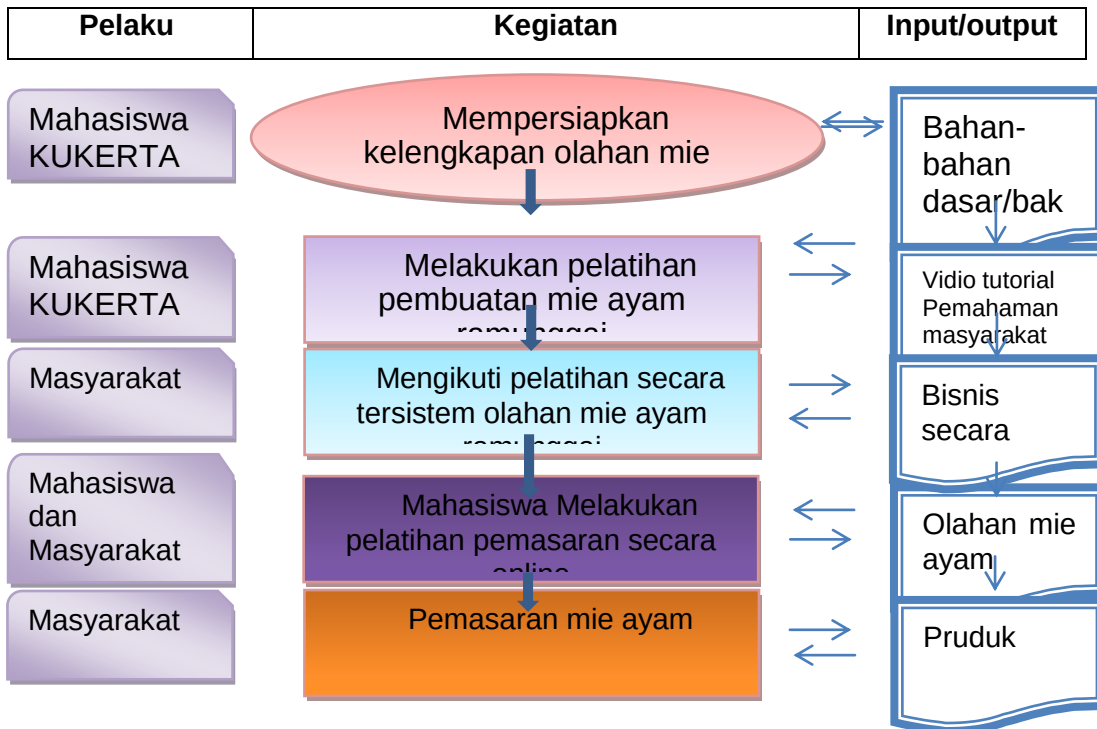


Tepung Ramunggai sebagai bahan Olahan Mie Ayam

Mahasiswa memberikan pelatihan terhadap masyarakat dengan olahan mie ayam remunggai. Daun remunggai yang sudah ada akan di haluskan dengan blender sehingga menjadi tepung dan dicampur pada adonan mie ayam. Selain pada bahan mie ayam, remunggai juga dijadikan sebagi campuran pada kerupuk pangsit dengan model olahan

yang sama dengan mie. Sajian mie ayam pada dasarnya tidak terlepas dari kerupuk pangsit yang disajikan dalam satu mangkok pada mie ayam.

Alur pelatihan olahan mie ayam remunggai

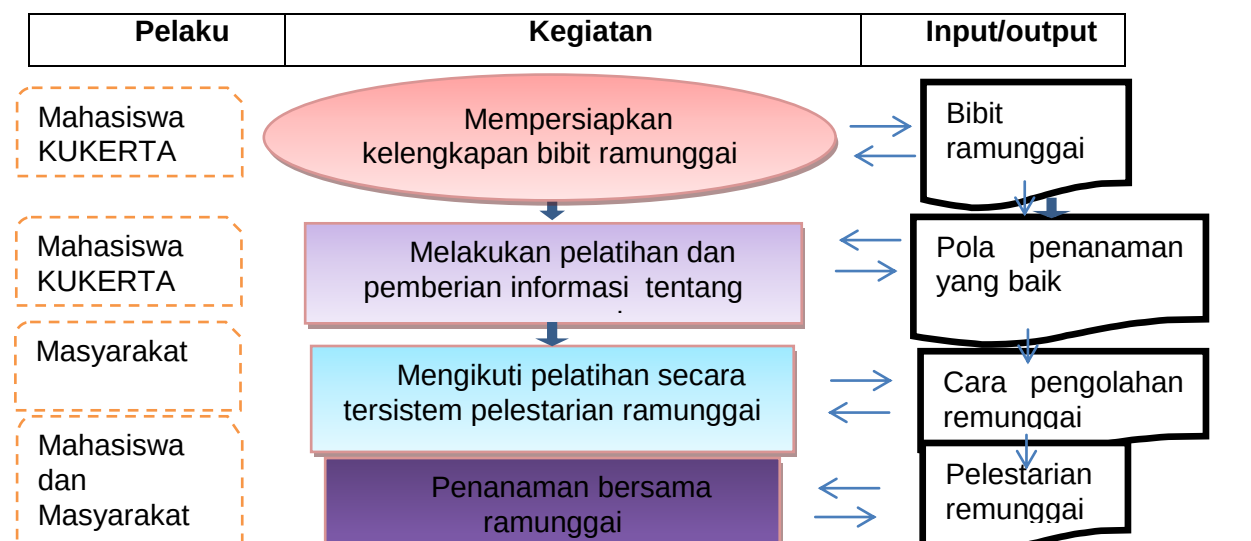


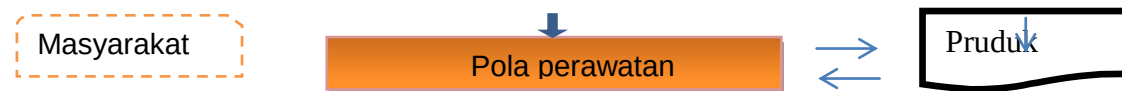
3. Pelestarian tanaman remunggai di kelurahan Anggut Atas

Tanaman remunggai(*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis HHBK yang memiliki posisi strategis untuk dikembangkan. Tanaman remunggai merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang mudah dibiakkan karena tidak memerlukan perawatan yang intensif dan memiliki toleransi kekeringan yang tinggi. Dengan sifat tersebut, tanaman remunggai memungkinkan untuk dibudidayakan pada lahan-lahan marginal untuk mengoptimalkan pemanfaatan lahan.



Alur Pendampingan penanaman remunggai di Kelurahan Anggut Atas





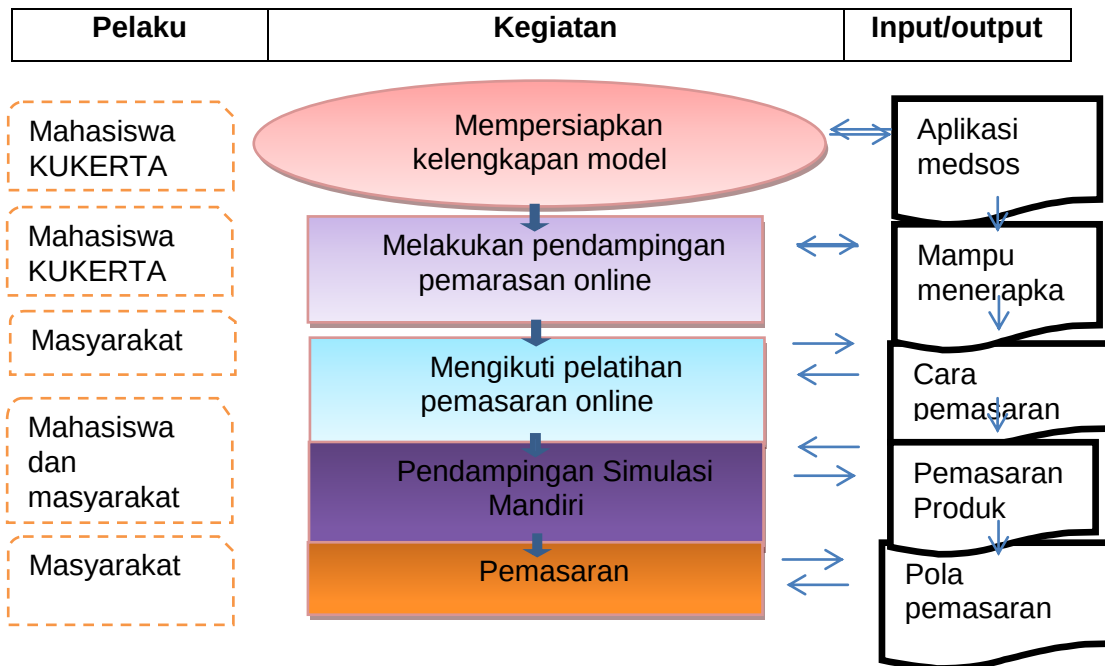
C. Konsep pemasaran produk olahan Mie ayam berbasis online

Pandemi Covid-19 pertama kali dinyatakan mewabah di Indonesia pada Maret 2020, tidak bisa dipungkiri Covid-19 telah mengubah kehidupan banyak orang dan menciptakan berbagai kebiasaan baru. Salah satu dampak yang sangat terasa adalah perubahan ekonomi di berbagai sektor. Prospek bisnis online di era pandemi Covid-19 yang dinilai terus memiliki peluang yang besar untuk dapat meraup peluang sehingga dapat bangkit di tengah kebiasaan baru. Memanfaatkan kemajuan teknologi, usaha online sudah banyak digandrungi bahkan sebelum wabah Pandemi menjangkit. Ide usaha online ini sangat beragam dan fleksibel, hanya perlu memanfaatkan internet dan laptop atau smartphone saja. Mahasiswa KUKERTA tidak hanya di berikan pelatihan dalam pengolahan mie ayam, namun juga diberikan pelatihan untuk proses pemasaran secara online. Dengan demikian masyarakat sudah dapat melakukan bisnis secara cerdas dengan pola pemasaran produk yang modern dengan penampilan yang menarik dan praktis.



Kemasan Mie Ayam sebagai Produk Olahan
Ramunggai
yang dipasarkan secara Online

Alur Pendampingan Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Online di Kelurahan Anggut Atas



Kegiatan :

No.	Materi Pelatihan	Jumlah (JKEM)	Jumlah mahasiswa (orang)
1	Audiensi dengan warga masyarakat	5	30
2	Perumusan program	5	30
3	Penetapan indikator sasaran	10	30
4	Pendampingan penanaman remunggal	15	30
5	Sosialisasi pemahaman	20	30
6	Pelatihan olahan produk	20	30
7	Pembuatan laporan	20	30
8	Seminar hasil	5	30
	Jumlah	100 JKEM	

D. Strategi Keberlanjutan

Memastikan bahwa proses kegiatan agar tetap terus berjalan dengan maksimal dan baik, maka perlu adanya kerjasama yang baik antara UNHAZ dengan pihak kelurahan serta warga masyarakat di kelurahan Anggut Atas. Oleh karenanya program kegiatan ini harus masuk bagian dari program pengembangan pemberdayaan di setiap kelurahan.



HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Sosialisasi Manfaat Remunggai

Sosialisasi khasiat dan manfaat remunggai dilaksanakan pada minggu pertama bersama warga sasaran (Gambar 1). Sosialisasi ini diikuti oleh pegawai kelurahan, RT, RW, tokoh masyarakat dan warga masing-masing RT. Sosialisasi ini bertujuan untuk memperkenalkan tanaman remunggai kepada warga sehingga dapat mengetahui khasiat dan manfaat remunggai. Selain sosialisasi manfaat remunggai juga dilakukan edukasi protokol kesehatan untuk menghindari penularan covid 19 serta tentang program Walikota Bengkulu yaitu Merdeka Sampah.



Gambar 1. Sosialisasi Manfaat Remunggai

2. Pengolahan Mie Ayam Remunggai

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan selama masa Kukerta yaitu melalui program kerja Olahan Mie Ayam Remunggai yang dimulai dari pencarian unit usaha pembuatan mie ayam yang ada di Kelurahan Anggut Atas dan dilanjutkan dengan pembuatan olahan produk mie ayam dari bahan remunggai, Kukerta juga memberikan penjelasan kepada warga tentang resep dan manfaat olahan mie ayam remunggai yang sangat banyak.

Bahan pembuatan olahan Mie Ayam Remunggai :

- a. Tepung cakra
- b. Air 350 cc / 1 kg tepung
- c. Garam 1 sdm / 1kg tepung
- d. Bubuk remunggai 3 sdm
- e. Telur 1 /kg
- f. Minyak 1 sdm /1kg

Cara pembuatan produk Mie Ayam remunggai :

- a. Campur tepung dan garam dalam mangkuk besar atau di atas permukaan meja dapur yang bersih.

- b. Buat lubang di bagian tengah berbentuk seperti "mangkuk" tepung untuk menampung telur. Pecahkan telur ke dalamnya.
- c. Aduk terus dan masukkan lebih banyak tepung hingga adonan padat dan terasa lengket.
- d. Tambahkan lebih banyak tepung untuk menggiling mie sehingga mie menjadi kering dan bukan empuk.
- e. Keluarkan adonan ke atas meja bersih yang telah ditaburi tepung.
- f. Taburi telapak tangan dengan tepung terigu, uleni adonan.
- g. Tambahkan tepung seperlunya agar tidak menempel pada meja atau tangan hingga adonan halus dan kencang serta tidak lengket lagi.
- h. Uleni selama lima hingga 10 menit
- i. Lalu di pipihkan hingga tipis
- j. Lalu giling adonan kedalam mesin penggiling mie
- k. Panaskan air lalu rebus adonan mie nya cukup sampai 25 detik saja merebusnya.



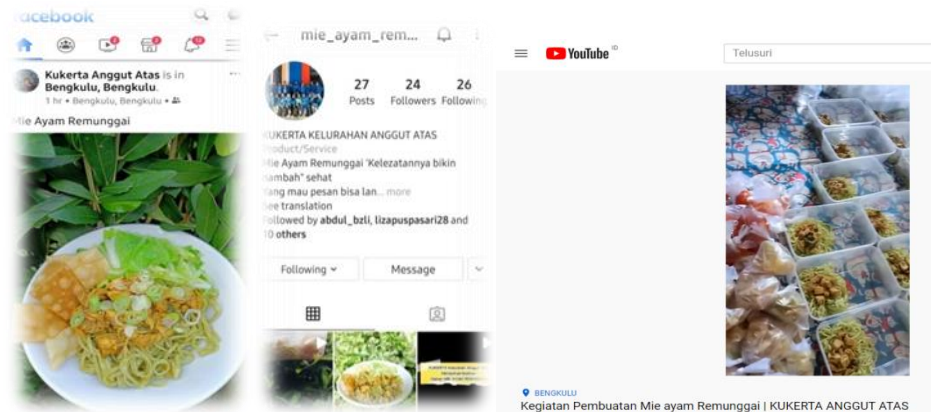
Gambar 2. Pengolahan Mie Ayam Remunggai

3. Pemasaran Olahan Mie Ayam Remunggai

Masuk dalam proses pemasaran, disini kami memfokuskan pemasaran melalui digital marketing, digital marketing dipilih karena berdasarkan Survei Hootsuite tahun 2021 mencatat pengguna internet di dunia telah mencapai 4,66 miliar jiwa. Dari jumlah tersebut, sebesar 4,22 miliar merupakan pengguna media sosial. Seperti ditulis dalam blognya, angka ini tumbuh 13 persen dengan jumlah pengguna baru mencapai 490 juta selama 12 bulan terakhir. Maka dari itu digital marketing ini akan sangat mempermudah untuk menarik konsumen dan calon konsumen secara cepat dan bisamenekan biaya operasional.

Tentu ini akan menjadi bekal yang baik kedepannya untuk masyarakat mandiri dalam perekonomian. Hasil yang kami peroleh ternyata proses pemasaran produk melalui digital marketing ini mampu menjual dan mencapai omzet yang maksimal dibandingkan pemasaran offline yang dilakukan di pasar dan objek wisata. Hal ini disebabkan target penjualan rata-rata adalah kaum milenial dan ibu-ibu yang aktif bersosial media sehingga sangat signifikan membantu dalam memasarkan produk melalui platform digital tersebut. Tidak hanya membuat olahan mie ayam saja tetapi Masyarakat menjadi paham pengolahan tanaman remunggai menjadi produk MIYAR (Mie Ayam Remunggai) yang enak dan sehat serta masyarakat diajarkan secara langsung bagaimana membuat produk yang layak jual dan juga diajarkan bagaimana cara memasarkannya. Penjualan Mie ayam remunggai ini telah dilaksanakan secara online maupun offline, produk kami ini dijual dalam bentuk kemasan kotak, satu kotak dengan harga Rp. 10.000,-

Berikut beberapa akun sosial media yang dibuat untuk pemasaran berbasis online :



B. Pembahasan

Kegiatan KUKERTA XXXII dengan tema “Olahan Remunggai”, dapat memberikan arti tersendiri bagi mahasiswa dan masyarakat Kelurahan Anggut Atas. Mahasiswa dan masyarakat saling bekerjasama dalam menjalankan program Kegiatan KUKERTA yang sudah dijalankan selama 40 hari ini telah mendapatkan berbagai hasil yang cukup baik dari berbagai kegiatan yang dilakukan. Masyarakat menjadi paham pengolahan tanaman remunggai menjadi produk MIYAR (Mie Ayam Remunggai) yang enak dan sehat. Masyarakat diajarkan secara langsung bagaimana membuat produk yang layak jual dan juga diajarkan bagaimana cara memasarkannya.

Kemudian warga diberi pengetahuan tentang UMKM dan HKI. UMKM adalah Usaha Mikro Kecil Menengah yang merujuk kepada usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh undang-undang No. 20 tahun 2008. Sedangkan HKI adalah Hak Kekayaan Intelektual sebagai hak untuk memperoleh perlindungan secara hukum atas kekayaan intelektual sesuai dengan peraturan perundang-undangan di bidang HKI, seperti Hak Cipta, Paten, Desain Industri, Rahasia Dagang, Varitas Tanaman, Sirkuit terpadu dan merek. Permasalahannya sebagian warga tidak memiliki usaha dan warga yang memiliki usaha belum terdaftar UMKM nya. Maka dari itu, mahasiswa kukerta unihaz membantu dalam mendaftarkan UMKM dan HKI untuk warga yang mau mengelola Mie Ayam remunggai.

Tim KUKERTA UNHAZ telah memiliki pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah), maka dari itu mahasiswa KUKERTA membantu UMKM dalam pembuatan HKI (Hak Kekayaan Intelektual) agar merek olahan Mie Ayam Remunggai terdaftar di HKI dan terlindungi oleh Badan Hukum guna untuk tidak ada yang meniru merek tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut: pertama dengan melibatkan mahasiswa peserta Kukerta Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH dapat menambah wawasan mahasiswa untuk mampu membantu merubah pola pikir masyarakat sasaran yang mendapatkan bibit remunggai serta mampu memberikan informasi terkait manfaat remunggai kepada warga sasaran dan upaya pencegahan covid-19 di masyarakat secara umum. Selanjutnya, dengan memberikan pelatihan pemanfaatan remunggai menjadi Mie Ayam Remunggai (MIYAR) serta melakukan Pemasaran berbasis online dapat memberikan ide bagi masyarakat sasaran pengabdian ini untuk mampu berkembang meskipun berada dimasa sulit saat ini. Memberikan sumbangsih ide bagi pelaku UMKM dalam menginovasi produk remunggai untuk diolah menjadi produk yang bernilai jual dan penguatan ekonomi masyarakat pada bidang industry kreatif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu selaku pemberi dana penelitian atau donatur. Selanjutnya pihak mahasiswa peserta Kukerta Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu yang telah terlibat dalam proses pelaksanaan kegiatan. Serta, Mitra Organisasi Kemasyarakatan Kelurahan Anggut Atas, Kota Bengkulu yang telah membuka pintu lebar dan mendukung kegiatan ini dengan penuh antusias.

DAFTAR PUSTAKA

- Anatan, L., & Ellitan, L. (2009). *Manajemen Inovasi Transformasi: Menuju Organisasi Kelas Dunia*. Alfabeta.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., & Gilani, A. H. (2007). Moringa oleifera: A Food Plant with Multiple Medicinal Uses. *Phytotherapy Research*, 17–25. <https://doi.org/10.1002/ptr>
- Isnan, W., & M, N. (2017). RAGAM MANFAAT TANAMAN KELOR (Moringa oleifera Lamk.) BAGI MASYARAKAT Wahyudi Isnani dan Nurhaedah M. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Khoirin, Purnawan, H., & Anggraini, D. (2020). Analisis Kebijakan Program Pembinaan Anak Jalanan Oleh Dinas Sosial Di Ogan Ilir. *Publisitas*, 7(2), 140–148.
- Krisnadi, A. D. (2015). *Kelor super nutrisi*. kelorina. com.
- Purnawan, H. (2021). *JPSI (Journal of Public Sector Innovations) Implementation of Central Government Policy on Priority for the Use of Village Funds in Makartitama and Ulak Mas Villages , Lahat Regency , Indonesia*. 06(1), 1–9.