

Pemberdayaan Masyarakat dan Pendaftaran Hak Merk Olahan Moringa oleifera Menjadi Cookies Remunggai (Morcis)

Risnita Tri Utami*¹, Janusi Waliamin², Nurseha³

Keywords :

Covid-19;
Hak Kekayaan Intelektual;
Pengabdian Masyarakat;
UMKM

Correspondensi Author

* Akuakultur, Universitas Prof.
Dr. Hazairin, SH Bengkulu
Jl. Ahmad Yani No. 1 Bengkulu
Email:
risnita.triutami@gmail.com

History Artikel

Received: 3-Januari-2022

Reviewed: 7-Februari-2022

Revised: 5-Maret-2022

Accepted: 1-Agustus-2022

Published: 19-Agustus-2022

Abstrak. Program pengabdian ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat terkait manfaat remunggai, mengolah remunggai menjadi cookies, dan mendaftarkan hak merk cookies remunggai (Morcis). Program pengabdian dilaksanakan di Kelurahan Penurunan yang merupakan salah satu Kelurahan yang berada dekat dengan Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH. Metode yang digunakan adalah metode edukasi, pelatihan dan pendaftaran hak merk. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme masyarakat terkait manfaat dan pengolahan remunggai menjadi cookies tergolong tinggi, hal ini terlihat dari banyaknya masyarakat yang ikut dalam kegiatan ini yang terdiri dari pegawai Kelurahan, ibu-ibu PKK, pemuda-pemudi karang taruna dan UMKM yang ada di Kelurahan Penurunan.

Abstract. This program aims to educate the public regarding the benefits of remunggai, process remunggai into cookies, and register intellectual property rights for the remunggai cookies (Morcis). The service program was carried out in Penurunan sub-district, which is one of the villages that are close to Prof. University. Dr. Hazairin, SH University. The method used in this activity were education, training, and registration of intellectual property rights. The results of the activity showed that the enthusiasm of the community regarding the benefits and processing of remunggai into cookies was relatively high, this could be seen from the large number of people who took part in this activity, which consisted of sub-district employees, PKK women, youth group, Small and Medium Enterprise in Penurunan sub-district.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License



PENDAHULUAN

Virus corona atau dikenal dengan covid-19 sejak Desember 2020 hingga sekarang masih mengancam kesehatan manusia di seluruh dunia (Ciotti et al., 2020). Oleh sebab itu, perlu adanya edukasi kepada masyarakat terkait menjaga kesehatan agar terhindar dari virus ini. Salah satu upaya dalam pencegahan penyebaran virus covid-19 yang direkomendasikan oleh Kementerian

Kesehatan Republik Indonesia adalah dengan menerapkan protokol kesehatan 5 M yaitu mencuci tangan, menggunakan masker, menjaga jarak, menjauhi kerumunan dan mengurangi mobilitas (Alfarizi, 2021).

Dalam kegiatan pemberdayaan, masyarakat merupakan subjek tidak lagi diposisikan sebagai objek. Masyarakat merupakan komunitas yang memiliki potensi sesuai dengan kultur yang berkembang pada masyarakat tersebut (Pratama, 2019). Dalam

mewujudkan pemberdayaan dimana masyarakat merupakan subjek, maka masyarakat memerlukan bimbingan khusus. Program Pengabdian Kepada Masyarakat yang diwadahi dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH Bengkulu (Kukerta Unihaz) merupakan salah satu upaya penyelesaian masalah berbasis kearifan lokal dengan melibatkan masyarakat dan pemerintah setempat.

Remunggai (*Moringa oleifera* L.) merupakan salah satu tumbuhan yang banyak tumbuh di pesisir Bengkulu dan telah menjadi ikon Kota Bengkulu. Remunggai dapat dimanfaatkan mulai dari daun, batang, akar hingga bijinya (Krisnadi, 2015). Remunggai dikenal juga sebagai *The Miracle Tree*, karena mengandung anti oksidan, vitamin dan mineral (Anwar et al., 2007; Krisnadi, 2015; Singh et al., 2013). Daun remunggai banyak dimanfaatkan oleh masyarakat diantaranya sebagai sayuran, campuran pangan seperti biskuit, permen, yoghurt dan lain sebagainya (Diantoro et al., 2015; Kholis & Hadi, 2010; Rahmawati & Adi, 2016; Zakaria et al., 2013). Remunggai juga berpotensi dalam mencegah kanker (Kusmardika, 2020). Selain itu, remunggai berpotensi sebagai bahan kosmetik, obat-obatan, bahan baku industri dan perbaikan lingkungan (Aminah et al., 2015; Anwar et al., 2007).

Kelurahan Penurunan merupakan salah satu kelurahan yang berada dekat dengan Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH. Oleh sebab itu, Kelurahan Penurunan menjadi target wilayah yang akan dilakukan edukasi dan pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan manfaat remunggai sebagai bahan pangan fungsional. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat khususnya di Kelurahan Penurunan Kecamatan Ratu Samban dalam memanfaatkan remunggai sebagai olahan pangan. Permasalahannya adalah bagaimana memberdayakan masyarakat dalam mengolah remunggai menjadi cookies dan permen jelly dan didaftarkan hak merk dari cookies remunggai (*Morcis*) di Kelurahan Penurunan, Kecamatan Ratu Samban.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 17 April-17 Juni 2021 yang berlokasi di Kelurahan Penurunan, Kecamatan Ratu Samban. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa sebanyak 30 orang untuk memberdayakan masyarakat dalam pengolahan remunggai dan pendaftaran hak merk. Tim pengabdian terlebih dahulu berkoordinasi dengan pemerintah setempat untuk sosialisasi program dalam memberdayakan masyarakat.

Program ini dilaksanakan melalui 4 tahap yaitu: (1) tahap pertama adalah edukasi remunggai, (2) tahap kedua adalah pengolahan cookies remunggai, (3) tahap ketiga adalah penjualan olahan remunggai, dan (4) tahap keempat adalah pendaftaran hak merk.

Metode Edukasi

Edukasi remunggai yaitu berupa memberikan informasi kepada warga Kelurahan Penurunan yang dilakukan di Kantor Kelurahan Penurunan. Edukasi ini berupa informasi apa itu remunggai, manfaat remunggai, kandungan nutrisi remunggai serta pemanfaatan remunggai sebagai olahan cookies. Olahan cookies remunggai berfungsi sebagai makanan fungsional yang dapat menjaga daya tahan tubuh dalam situasi pandemi covid-19.

Metode Pengolahan Remunggai

Remunggai telah banyak dimanfaatkan sebagai pangan fungsional yaitu dengan menambahkan serbuk remunggai ke dalam berbagai olahan makanan. Dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini, mahasiswa mengajarkan kepada masyarakat bagaimana mengolah cookies dengan menambahkan serbuk remunggai sehingga selain menjadi makanan fungsional tetapi juga bermanfaat dalam menjaga daya tahan tubuh masyarakat.

Metode Penjualan

Semenjak adanya covid-19 di Indonesia, penggunaan internet menjadi sangat tinggi. Hal ini dikarenakan jual beli secara daring dinilai lebih higienis dan efektif untuk menghindari kerumunan sebagai sumber penyebaran virus covid-19. Mahasiswa akan melakukan pemasaran produk hasil olahan remunggai yaitu cookies remunggai (*Morcis*) dengan cara daring,

menggunakan berbagai aplikasi seperti *WhatsApp* dan *Instagram*. Menjangkau berbagai pihak, terutama orang terdekat untuk menikmati cookies remunggai (Morcis) yang kaya akan manfaat untuk kesehatan.

Metode Pendaftaran Hak Merk

Produk yang diolah dan dihasilkan, setelah dilakukan sosialisasi dan binaan terhadap kelompok mitra usaha, maka produk tersebut akan didaftarkan atas Hak Kekayaan Intelektualnya yaitu hak merek "Morcis". Sehingga produk yang ada, telah sah di mata hukum atas milik kelompok mitra usaha. Pendaftaran Hak Kekayaan Intelektual akan dilakukan di sentra HaKi milik Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH yang sudah bekerja sama dengan Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, dan berlokasi di Gedung Pascasarjana Fakultas Hukum, Universitas Prof. Dr. Hazairin, SH.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Edukasi

Edukasi khasiat dan manfaat remunggai dilaksanakan pada minggu pertama dan kedua bersama warga sasaran (Gambar 1). Edukasi ini diikuti oleh pegawai kelurahan, RT, RW, LPM, tokoh masyarakat dan warga perwakilan masing-masing RT. Edukasi ini bertujuan untuk memperkenalkan tanaman remunggai kepada warga sehingga warga dapat mengetahui khasiat dan manfaat remunggai. Selain edukasi manfaat remunggai juga dilakukan edukasi protokol kesehatan untuk menghindari penularan covid-19.

Selain itu, remunggai mengandung sumber nutrisi diantaranya 10 kali vitamin A wortel; 0,75 kali vitamin C jeruk; 15 kali kalium pisang; 17 kali kalsium 2 kali protein susu; 3 kali protein telur; 25 kali zat besi 3 kali vitamin E bayam; 10 kali vitamin C anggur; 3 kali zat besi almond; 8 kali polyphenol anggur merah dan 4 kali serat oats (Fuglie, 2001; Krisnadi, 2015).



Gambar 1. Edukasi remunggai

Dalam mengedukasi manfaat remunggai tim mengedukasi manfaat remunggai sebagai obat alternatif berbagai penyakit diantaranya: penurun gula darah (diabetes), menyeimbangkan tekanan darah tinggi, meningkatkan kesuburan, membersihkan racun dalam hati dan tubuh, tonik penguat jantung, menghancurkan kanker dan tumor, memperbaiki fungsi hati dan ginjal, meningkatkan imun dan lain sebagainya (Krisnadi, 2015).

Pengolahan Remunggai

Produk olahan yang menjadi prioritas pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Penurunan ini yaitu cookies remunggai (Morcis). Pengolahan cookies remunggai merupakan inovasi baru dari berbahan dasar dari remunggai yang masih jarang dimanfaatkan. Kegiatan ini dilakukan di kantor Kelurahan Penurunan bersama warga yang telah diundang (Gambar 2). Warga masyarakat Kelurahan Penurunan belum mengetahui bahan baku utama pembuatan cookies remunggai (Morcis), cara

pengolahannya, serta warga tidak memiliki alat untuk pembuatan cookies.



Gambar 2. Pengolahan remunggai menjadi cookies remunggai (Morcis)

Permasalahan lainnya sebagian warga tidak memiliki usaha dan warga yang memiliki usaha belum terdaftar UMKM-nya. Mahasiswa membantu UMKM dalam mendaftarkan hak merk cookies remunggai (Morcis). Warga sasaran diberikan pelatihan khusus cara membuat produk olahan dan juga diberikan informasi mengenai kandungan yang terdapat pada produk olahan. Pembuatan produk ini mudah dan peralatan yang digunakan relatif sederhana dan rendah modal. Tujuan pelatihan pembuatan produk ini adalah untuk meningkatkan keterampilan warga sasaran dalam mensejahterakan keluarga dalam hal kesehatan dan ekonomi, sehingga dapat menjadi salah satu alternatif dalam menghadapi masa pandemi *Covid-19*.

Bahan-bahan pembuatan cookies remunggai yang harus disiapkan yaitu: 50 gram Mentega, 50 gram butter, 1 butir telur, 1 sendok bubuk remunggai (*Moringa oleifera*), 200 gram tepung terigu, 1 sendok teh vanili, 1 sendok teh pengembang kue, choco chip, 100 gram gula halus. Selanjutnya langkah-langkah pembuatan cookies remunggai, yaitu mixer bater, mentega, gula halus, kuning telur, vanili, dan pengembang kue hingga bahan tercampur rata. Kemudian masukan tepung

terigu dan bubuk kelor atau remunggai (*Moringa oleifera*) aduk menggunakan sendok hingga seluruh bahan tercampur. Cetak menggunakan sendok takar berbentuk bulat dan letakan adonan diatas loyang berikan choco chip diatasnya. Panaskan oven 5-10 menit dengan suhu 100°C kemudian panggang cookies selama 30 menit hingga matang dan mengembang. Setelah 30 menit angkat dari oven kemudian dinginkan terlebih dahulu lalu masukan atau dikemas dalam toples. Pengemasan diperlukan untuk menarik minat konsumen dan untuk melindungi produk (Amarul et al., 2020)

Penjualan

Penjualan olahan cookies remunggai ini telah dilaksanakan secara daring maupun luring. Penjualan secara daring dengan memanfaatkan media sosial seperti *Instagram*, *Facebook* dan *Whatsapp*. Penjualan secara luring dilakukan oleh tim pengabdian dengan cara mendatangi langsung dan mempromosikan produk cookies remunggai kepada warga sekitar yang ada di Kelurahan Penurunan, serta mempromosikan kepada dosen-dosen dan civitas akademik di lingkungan Unihaz (Gambar. 3).



Gambar 3. Penjualan cookies remunggai (Morcis)

Pada tahap ini, warga dikenalkan beberapa jenis kemasan yang memungkinkan digunakan untuk produk yang dibuat. Untuk mencapai tujuan ekonomis dari kegiatan pengabdian ini, mitra pengabdian dikenalkan konsep pemasaran. Manajemen pemasaran adalah proses perencanaan dan penerapan desain, penetapan harga, promosi, dan distribusi ide, produk, dan layanan untuk menciptakan pertukaran yang memuaskan individu atau organisasi (Saladin, 2011). Menurut Tjiptono & Chandra (2016) tujuan pemasaran adalah untuk mengembangkan dan membangun hubungan pelanggan dari waktu ke waktu sehingga masing-masing pihak dapat bertemu. Materi ini dipaparkan secara sederhana agar lebih mudah dimengerti oleh warga kKelurahan Penurunan. Alasan pengenalan konsep pemasaran adalah agar warga mengetahui dan menentukan strategi yang pemasaran untuk mencapai target penjualan yang diinginkan. Kemasan produk cookies remunggai dalam bentuk kemasan pertoples. Kemasan yang baik dapat membangun ekuitas merk dan mendorong penjualan (Kotler & Keller, 2012). Produk cookies remunggai kemasan pertoples 250 gr dijual dengan harga Rp 35.000,00.

Pasca kegiatan, warga memiliki produk layak jual berupa cookies remunggai yang telah diberi kemasan dan label (Morcis) (Gambar 4). Selain kemampuan menghasilkan produk, warga juga memiliki pengetahuan tentang

pemasaran produk untuk selanjutnya dapat melakukan penjualan produk secara luring maupun melalui media sosial.

Pendaftaran Hak Merk

Mahasiswa membantu UMKM yang terdapat di Kelurahan Penurunan dalam pendaftaran Hak Kekayaan Intelektual yaitu hak merk (Morcis). Hak Kekayaan Intelektual adalah hak yang timbul dari hasil olah pikir manusia menghasilkan suatu produk atau proses yang ekonomis hasil suatu kreatifitas intelektual, serta hak untuk memperoleh perlindungan secara hukum atas kekayaan intelektual sesuai dengan peraturan perundang-undangan di bidang HKI, seperti uu hak cipta, paten, desain industri, rahasia dagang, varitas tanaman, sirkuit terpadu dan merek (Damian, 2014). Ada bebarapa persyaratan yang harus dilengkapi, yaitu: surat pernyataan UMKM dari Dinas Koperasi, surat pernyataan Disperindag Provinsi, surat izin usaha, stiker merk (Morcis) ukuran 9x9 cm dan tanda tangan digital penanggung jawab UMKM. Semua berkas diserahkan ke Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (Kemenkumham) untuk proses lebih lanjut. Setelah diproses, sekitar 2-3 hari akan dikeluarkan formulir yang menyatakan bahwa merk (morcis) sudah terdaftar menjadi Hak Kekayaan Intelektual atau dipatenkan (Gambar 4).

- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., & Gilani, A. H. (2007). Moringa oleifera: A Food Plant with Multiple Medicinal Uses. *Phytotherapy Research*, 21(4), 17–25. <https://doi.org/10.1002/ptr2023>
- Ciotti, M., Ciccozzi, M., Terrinoni, A., Jiang, W.-C., Wang, C.-B., & Bernardini, S. (2020). The COVID-19 pandemic. *Critical Reviews in Clinical Laboratory Sciences*, 0(0), 1–24. <https://doi.org/10.1080/10408363.2020.1783198>
- Damian, E. (2014). *Hukum Hak Cipta UUHC No. 19 Tahun 2002*. Bandung: Alumnus.
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., & Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.469>
- Fuglie, L. J. (2001). Combating Malnutrition with Moringa. *Development Potential for Moringa Products*, 1(1), 1–4.
- Kholis, N., & Hadi, F. (2010). Pengujian Bioassay Biskuit Balita yang Disuplementasi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Model Tikus Malnutrisi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(3), 144–151.
- Krisnadi, A. D. (2015). Kelor Super Nutrisi. In *kelorina.com*.
- Kusmardika, D. A. (2020). Potensi Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Mencegahan Kanker. *Journal of Health Science and Physiotherapy*, 2(1), 46–50. <https://doi.org/10.35893/jhsp.v2i1.33>
- Pratama, D. (2019). Gerakan Desa Sadar Wisata: Pengabdian Pada Masyarakat Desa Penyak Kabupaten Bangka Tengah. *Al-Quwwah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 49–74.
- Rahmawati, P., & Adi, A. (2016). Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86–93.
- Saladin, D. (2011). *Intisari Pemasaran dan Unsur-unsur Pemasaran*. Bandung: CV. Agung Ilmu.
- Singh, R. S. G., Negi, P. S., & Radha, C. (2013). Phenolic composition, antioxidant and antimicrobial activities of free and bound phenolic extracts of *Moringa oleifera* seed flour. *Journal of Functional Foods*, 5(4), 1883–1891. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2013.09.009>
- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2016). *Service, Quality and Satisfaction* (4th ed.). Yogyakarta: Andi.
- Zakaria, Thamrin, A., Lestari, R. S., & Hartono, R. (2013). Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. *Media Gizi Pangan*, XV(1), 1–6.