



Pemanfaatan Hasil Pertanian Desa melalui Edukasi dan Praktik Pengolahan Bayam Menjadi Mi Bayam Disertai Legalitas Usaha sebagai Produk Pangan Bernilai Ekonomis bagi Masyarakat

Utilizing Village Agricultural Products Through Education and Practical Processing of Spinach into Spinach Noodles Accompanied by Business Legality as Economically Valuable Food Products for the Community

Saipul Ma'arip^{1*}, Syarah Nuraini², Aisyah Dwi Satrio P³, Aleyda Faradiba⁴, Alif Vira Nurhidayah⁵, Christian Haryamola⁶, Fadilah Quri Atyus S⁷, Farhan Putra Septyadi⁸, Ika Laraswati⁹, Mario Bintang Saputra¹⁰, Milla Hana Rasya¹¹, M. Ichsan Muslim¹², Muhammad Irfan¹³, Ziddan Putra Dhiazafran¹⁴

¹⁻¹⁴ Universitas Bhayangkara Jakarta Raya, Indonesia

Email: 202310415262@mhs.ubharajaya.ac.id^{1*}, 202310325321@mhs.ubharajaya.ac.id²,
202310315058@mhs.ubharajaya.ac.id³, 202310415006@mhs.ubharajaya.ac.id⁴,
202310415223@mhs.ubharajaya.ac.id⁵, 202310215193@mhs.ubharajaya.ac.id⁶,
202310415194@mhs.ubharajaya.ac.id⁷, 202310325265@mhs.ubharajaya.ac.id⁸,
202310325217@mhs.ubharajaya.ac.id⁹, 202310215053@mhs.ubharajaya.ac.id¹⁰,
202310115186@mhs.ubharajaya.ac.id¹¹, 202310115184@mhs.ubharajaya.ac.id¹²,
202310415272@mhs.ubharajaya.ac.id¹³, 202310325061@mhs.ubharajaya.ac.id¹⁴

*Penulis Korespondensi: 202310415262@mhs.ubharajaya.ac.id

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 24 April 2026;

Revisi: 20 Mei 2026;

Diterima: 28 Juni 2026;

Terbit: 30 Juni 2026

Keywords: Business Identification Number; Business Legality; Food Diversification; Spinach Noodles; Thematic KKN.

Abstract: Fluctuations in commodity prices during peak harvest seasons and weak post-harvest management create economic vulnerabilities for horticultural farmers in Kedung Pengawas Village, Bekasi Regency. Additionally, local informal micro-businesses face structural barriers due to a lack of formal business legality. This thematic community service program aimed to empower the community through food product diversification and business legality acceleration. The program implemented a multidisciplinary participatory action approach involving 20 active partners, including PKK driving cadres, women farmers, and local youth. Key interventions integrated educational socialization on nutrition, interactive training to process raw spinach into healthy spinach noodles with crispy kangkung toppings, and direct counseling via the KKN Law Clinic. The program findings demonstrated a significant cognitive improvement in functional food utilization, with the developed noodles successfully passing organoleptic evaluations for their ideal chewy texture and savory taste. Furthermore, the law clinic successfully issued and delivered 10 official Business Identification Numbers via the Online Single Submission portal. Ultimately, this initiative carries strong implications for transforming informal village actors into law-abiding, economically resilient, and creative food entrepreneurs.

Abstrak

Kuliah Kerja Nyata Tematik Kelompok 43 Universitas Bhayangkara Jakarta Raya bertujuan untuk mengatasi fluktuasi harga saat panen raya dan rendahnya inovasi pascapanen hortikultura di Desa Kedung Pengawas, Babelan, Kabupaten Bekasi. Selain itu, program ini dirancang untuk memotong hambatan struktural wirausaha lokal yang belum memiliki izin usaha formal. Metode pelaksanaan program menggunakan kombinasi pendekatan edukatif, persuasif, dan aksi partisipatif multidisiplin yang melibatkan 20 mitra aktif dari unsur Kader PKK, Kelompok Wanita Tani, dan Karang Taruna. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi sosialisasi diversifikasi pangan, pelatihan pembuatan mie bayam dengan topping jukut kangkung krispi, aksi gotong royong sanitasi lingkungan, serta pengaktifan Klinik Hukum KKN. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan pemahaman kognitif warga mengenai nilai gizi sayuran hijau dan teknik hilirisasi pangan fungsional yang lolos uji

organoleptik dengan parameter tekstur kenyal dan rasa gurih. Dari aspek legalitas formal, program ini berhasil menerbitkan dan menyerahkan 10 dokumen cetak fisik Nomor Induk Berusaha secara gratis melalui integrasi portal Online Single Submission bagi pelaku usaha mikro informal desa. Pengabdian ini berhasil mengubah paradigma mitra menjadi wirausahawan pangan kreatif yang mandiri, sehat, dan taat hukum.

Kata Kunci: Diversifikasi Pangan; KKN Tematik; Legalitas Usaha; Mie Bayam; Nomor Induk Berusaha.

1. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik merupakan wujud nyata implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang mengintegrasikan aspek pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat demi merumuskan solusi taktis atas berbagai hambatan di tingkat pedesaan. KKN Tematik Kelompok 43 Universitas Bhayangkara Jakarta Raya difokuskan di Desa Kedung Pengawas, Kecamatan Babelan, Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat. Secara geografis, wilayah ini bertindak sebagai kawasan penyangga (buffer zone) industri Bekasi yang masih mempertahankan karakteristik agraris yang kental, dengan komoditas hortikultura unggulan berupa sayur bayam dan kangkung yang melimpah sepanjang tahun. Baik bayam maupun kangkung memiliki kandungan nutrisi mikro esensial seperti zat besi (Fe), serat, dan vitamin yang krusial untuk mencegah malnutrisi. Kendati demikian, melimpahnya kapasitas produksi belum berbanding lurus dengan kesejahteraan ekonomi petani lokal ataupun variasi gizi masyarakat setempat. Hal ini sejalan dengan temuan Wahyudi dkk. (2021) dan Hayati & Sholihah (2022) yang menyatakan bahwa melimpahnya hasil pertanian hortikultura di daerah penyangga seringkali tidak teroptimalkan akibat lemahnya manajemen pascapanen di tingkat hilir. Permasalahan mendasar di Desa Kedung Pengawas terletak pada karakteristik biologis sayuran sebagai produk pangan yang mudah rusak dan cepat layu. Karena keterbatasan pemahaman mengenai teknologi pengolahan pangan, petani cenderung menjual hasil panen mentah secara tergesa-gesa kepada tengkulak dengan posisi tawar yang rendah, terutama saat musim panen raya. Di sisi lain, pemanfaatan bayam di tingkat rumah tangga oleh Ibu-Ibu Kader PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) masih sangat monoton, sebatas diolah menjadi sayur bening atau tumisan harian. Kondisi ini menyebabkan rendahnya daya tarik konsumsi pangan sehat, khususnya bagi anak-anak yang cenderung tidak menyukai sayuran hijau. Inovasi melalui diversifikasi olahan pangan berbasis sayuran menjadi salah satu solusi taktis yang efektif, sebagaimana dibuktikan dalam penelitian Suryani dkk. (2020) mengenai pembuatan mi sehat dan Pratama & Wijaya (2023) tentang hilirisasi produk hortikultura rumah tangga. Upaya pengolahan sayur menjadi mi hijau juga diperkuat oleh kajian Lestari (2021) Anwar dkk. (2022), serta Nugroho & Rahayu (2023) yang menegaskan bahwa mi berbahan dasar ekstrak sayur mampu meningkatkan nilai ekonomis sekaligus menjadi alternatif pemenuhan gizi anak

yang menarik. Lebih lanjut, pemanfaatan limbah pangan atau komoditas sekunder sebagai topping pendukung, seperti olahan kangkung krispi, terbukti meningkatkan cita rasa dan nilai jual produk dipasaran (Kusuma dkk., 2021; Handayani, 2022; Utami & Saputra, 2024). Selain hambatan inovasi pangan, transisi dari praktik skala rumah tangga menuju produk yang bernilai ekonomis komersial di Desa Kedung Pengawas dibatasi oleh rendahnya kesadaran hukum wirausaha. Banyak pelaku usaha mikro dan rumahan di desa menjalankan usaha tanpa dilengkapi dokumen hukum sah, seperti Nomor Induk Berusaha (NIB). Ketiadaan legalitas usaha formal ini memicu hambatan struktural yang membatasi daya saing produk lokal, menyulitkan produk menembus jaringan pasar modern, serta menghambat akses terhadap bantuan pendanaan formal dari pemerintah maupun program sertifikasi halal dan P-IRT (Fadlan dkk., 2021; Ramadhan & Sari, 2022; Setiawan, 2023). Melalui implementasi Undang-Undang Cipta Kerja, pemerintah sebenarnya telah mempermudah perizinan berusaha berbasis risiko melalui portal Online Single Submission (OSS) secara gratis untuk pelaku usaha mikro (Wulandari dkk., 2022; Fitriani & Hartono, 2023). Namun, kesenjangan literasi digital di pedesaan seringkali membuat portal OSS sulit diakses secara mandiri oleh masyarakat awam (Sanjaya dkk., 2021; Hidayat & Rahmawati, 2022). Oleh karena itu, pendampingan posko asistensi hukum secara kolektif tatap muka sangat diperlukan guna mempercepat akselerasi kepemilikan izin formal wirausaha pedesaan (Nasution dkk., 2023; Wijaya & Putri, 2024; Pratama dkk., 2025). Guna mengatasi problematika berlapis tersebut, KKN Tematik Kelompok 43 menghadirkan sinergi multidisiplin ilmu yang mencakup bidang Teknik Industri, Ekonomi dan Bisnis, Ilmu Komunikasi, dan Ilmu Hukum melalui empat pilar program kerja utama. Program tersebut mengintegrasikan sosialisasi pemanfaatan bayam, praktik pembuatan mi bayam dengan topping jukut kangkung krispi, aksi gotong royong sanitasi, serta posko asistensi pembuatan NIB melalui sistem OSS. Pendekatan interdisipliner ini diharapkan mampu mengubah paradigma masyarakat Desa Kedung Pengawas dari produsen komoditas mentah menjadi wirausahawan pangan kreatif yang mandiri, taat hukum, dan peduli terhadap kebersihan lingkungan.

2. METODE

Metode pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dalam skema Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik ini dirancang secara komprehensif menggunakan kombinasi pendekatan edukatif, persuasif, dan aksi partisipatif. Melalui pendekatan ini, tim mahasiswa KKN Kelompok 43 tidak hanya bertindak sebagai fasilitator transfer pengetahuan, melainkan melibatkan masyarakat desa (mitra) secara aktif sebagai subjek utama pergerakan program dari

hulu hingga hilir kegiatan.

Waktu, Lokasi, dan Khalayak Sasaran

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam jangka waktu satu bulan, terhitung mulai tanggal 19 Mei 2026 sampai dengan 19 Juni 2026. Lokasi pelaksanaan program dipusatkan di Desa Kedung Pengawas, Kecamatan Babelan, Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat. Secara spesifik, forum sosialisasi, praktik demonstrasi pembuatan produk pangan, serta posko asistensi administrasi hukum diselenggarakan dengan memanfaatkan ruang domestik yang inklusif, yaitu di kediaman para Ketua RT (meliputi wilayah RT 04, RT 08, dan RT 09) Desa Kedung Pengawas guna menjamin kedekatan jarak dan kemudahan akses bagi warga setempat. Khalayak sasaran atau mitra aktif dalam program ini melibatkan komponen penggerak sosial-ekonomi domestik desa, dengan total peserta aktif sebanyak 20 orang yang terdiri atas Ibu-Ibu Kader PKK, perwakilan Kelompok Wanita Tani (KWT), serta pemuda anggota Karang Taruna Desa Kedung Pengawas.

Tahapan Pelaksanaan Program

Alur tatalaksana pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi secara sistematis ke dalam tiga tahapan utama, yaitu:

Tahap Persiapan (Pra-Kegiatan):

Tahap ini diawali dengan pembukaan resmi KKN oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Bhayangkara Jakarta Raya pada 19 Mei 2026. Aktivitas dilanjutkan dengan koordinasi formal dan perizinan bersama Kepala Desa Kedung Pengawas (Bapak H. Nasarudin) serta jajaran Ketua RT/RW untuk pemetaan wilayah demografis pertanian. Pada tahap ini pula, tim mahasiswa melakukan uji coba mandiri formulasi adonan mie bayam di posko KKN untuk memastikan parameter kelayakan tekstur dan komposisi sebelum didemonstrasikan kepada warga.

Tahap Pelaksanaan (Hari-H Kegiatan):

Pelaksanaan program kerja multidisiplin di lapangan direalisasikan melalui beberapa pilar aksi nyata, meliputi:

- a. Sosialisasi Edukatif dan Pendekatan Persuasif (Sabtu, 6 Juni 2026): Bertempat di kediaman Ketua RT 04, tim mahasiswa melakukan pendekatan personal (door-to-door) untuk menumbuhkan ketertarikan warga, dilanjutkan dengan penyuluhan menggunakan media presentasi terbimbing (PowerPoint via proyektor) mengenai diversifikasi pangan fungsional berbasis bayam serta urgensi legalitas usaha bagi UMKM sektor informal.

- b. Praktik Produksi Terintegrasi dan Pendampingan Hukum (Minggu, 7 Juni 2026):
Dipusatkan di wilayah RT 09, diawali dengan aksi panen bayam segar bersama warga di sawah lokal. Selanjutnya, dilakukan demonstrasi interaktif pembuatan adonan mie bayam higienis menggunakan mesin gilingan manual serta pengolahan kangkung menjadi topping "Jukut Kangkung Krispi". Secara paralel, dibuka Klinik Hukum KKN 43 untuk memproses berkas identitas (KTP) warga secara kolektif ke dalam sistem Online Single Submission (OSS).
- c. Aksi Gotong Royong Sanitasi Lingkungan (Sabtu, 13 Juni 2026):
Mahasiswa bersama warga melaksanakan kerja bakti massal guna membersihkan tumpukan sampah liar dan pemeliharaan drainase di lingkungan pemukiman sekitar RT 08.

Tahap Evaluasi dan Pelaporan (Pasca-Kegiatan):

Tahapan akhir difokuskan pada penilaian luaran program kerja. Evaluasi keberhasilan pengolahan pangan diukur melalui uji organoleptik (tes rasa) berdasarkan parameter tekstur, aroma, dan cita rasa oleh perwakilan warga. Sementara itu, evaluasi program legalitas hukum diukur dari validitas output berupa penerbitan dan penyerahan cetak fisik dokumen Nomor Induk Berusaha (NIB) yang sah dari portal OSS kepada para pelaku wirausaha rumahan di desa.

Pembagian Peran Operasional

Keberhasilan implementasi metode di lapangan didukung oleh pembagian kerja operasional tim mahasiswa yang berbasis pada kompetensi disiplin ilmu, sebagai berikut:

- a. Program Studi Ilmu Hukum: Bertanggung jawab penuh menyusun materi literasi hukum wirausaha, mengumpulkan berkas administrasi warga, dan mengoperasikan portal OSS di Klinik Hukum KKN hingga dokumen NIB resmi terbit.
- b. Program Studi Ilmu Komunikasi: Bertindak sebagai penggerak diseminasi informasi, merancang strategi komunikasi persuasif door-to-door, bertindak sebagai Master of Ceremony (MC) dalam forum, serta mendesain visual label kemasan produk.
- c. Program Studi Teknik Industri: Bertanggung jawab atas rancang bangun alur produksi, tata letak area demo, penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) higienitas pangan, dan efisiensi mekanis mesin gilingan mie.
- d. Program Studi Manajemen & Akuntansi: Berperan memberikan penguatan motivasi bisnis, analisis peluang pasar ekonomi kreatif, kalkulasi Harga Pokok Penjualan (HPP) produk, serta memandu jalannya uji organoleptik bersama mitra di lapangan.

3. HASIL

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Kelompok 43 Universitas Bhayangkara Jakarta Raya di Desa Kedung Pengawas telah berhasil merealisasikan seluruh pilar program kerja yang direncanakan secara partisipatif dan multidisiplin. Berdasarkan analisis permasalahan awal mitra, hasil capaian dari masing-masing program kerja diuraikan secara komprehensif sebagai berikut:

Edukasi Diversifikasi Pangan Berbasis Bayam dan Sosialisasi Hukum Usaha

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada hari Sabtu, 6 Juni 2026, bertempat di kediaman Ketua RT 04 Desa Kedung Pengawas dengan melibatkan lebih dari 30 warga secara akumulatif, meliputi Ibu-Ibu Kader PKK, Kelompok Wanita Tani (KWT), dan Karang Taruna. Program ini bertujuan meningkatkan pemahaman kognitif masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi pangan sehat berbasis optimalisasi potensi hortikultura lokal yang melimpah (bayam dan kangkung) sekaligus memberikan literasi hukum mengenai standarisasi keamanan pangan dan urgensi perlindungan usaha mikro kecil. Penyampaian materi menggunakan media presentasi visual terbimbing (PowerPoint) via proyektor berjalan sangat interaktif. Berdasarkan hasil evaluasi pasca-sosialisasi, masyarakat menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan mengenai nilai gizi mikro esensial pada sayuran hijau, seperti zat besi (Fe) untuk pencegahan anemia, serat, serta antioksidan alami. Di samping itu, warga kini memahami bahwa untuk meningkatkan nilai tawar ekonomis produk hortikultura dan menghindari fluktuasi harga tengkulak saat panen raya, diperlukan hilirisasi menjadi produk pangan sekunder fungsional yang berumur simpan panjang.



Gambar 1. Pelaksanaan Sosialisasi Diversifikasi Pangan dan Edukasi Hukum bagi Warga Desa Kedung Pengawas.

Praktik Pembuatan Mie Bayam dan Topping Jukut Kangkung Krispi

Sebagai tindak lanjut dari sosialisasi teoritis, pada hari Minggu, 7 Juni 2026, tim KKN menyelenggarakan praktik demonstrasi dan pelatihan produksi langsung terintegrasi di kediaman Ketua RT 09. Kegiatan diawali dengan aksi panen bayam bersama warga di lahan

pertanian lokal setempat untuk menjamin kesegaran bahan baku. Dalam pelaksanaan produksi, tim menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) higienitas pangan dan rancang bangun alur produksi yang efisien.



Gambar 2. Proses Pendampingan Praktik Penggilingan dan Cetak Adonan Mie Bayam bersama Mitra.

Proses pembuatan dimulai dengan teknik ekstraksi sayuran untuk mengambil sari bayam murni, dilanjutkan dengan penakaran formula adonan tepung terigu yang pas tanpa menggunakan bahan pengawet kimia. Mahasiswa memandu warga secara bergantian dalam melakukan penggilingan adonan menggunakan mesin gilingan mi manual hingga membentuk untaian mi hijau alami yang kenyal. Guna menambah nilai ekonomis dan daya pikat pasar, tim KKN juga mendemonstrasikan pengolahan kangkung menjadi topping pendamping berupa "Jukut Kangkung Krispi" yang gurih. Evaluasi keberhasilan produk dilakukan melalui uji organoleptik (uji rasa) kepada perwakilan warga. Hasil uji rasa membuktikan bahwa mi hijau alami yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal yang pas, aroma bayam yang segar namun tidak langu, serta cita rasa yang gurih dari topping kangkung krispi. Produk ini dinilai sangat potensial menjadi solusi praktis bagi anak-anak di desa yang cenderung kurang menyukai sayuran segar.



Gambar 3. Produk Akhir Mie Bayam Hijau Alami.

Pendampingan Hukum dan Penerbitan Nomor Induk Berusaha (NIB)

Untuk memutus hambatan struktural wirausaha rumahan di Desa Kedung Pengawas yang selama ini bergerak di sektor informal tanpa legalitas perizinan, tim KKN mendirikan "Klinik Hukum KKN 43". Pendampingan dilakukan secara tatap muka (langsung) dengan mengumpulkan berkas kartu identitas (KTP) para pelaku usaha mikro di pemukiman desa. Mahasiswa membimbing dan memproses pendaftaran usaha warga secara kolektif ke dalam sistem Perizinan Berusaha Berbasis Risiko melalui portal daring Online Single Submission (OSS). Melalui digitalisasi perizinan yang bebas biaya ini, birokrasi digital yang sebelumnya dianggap rumit oleh masyarakat awam berhasil dipangkas. Output konkrit dari program ini adalah tim KKN berhasil menerbitkan dan menyerahkan secara langsung 10 lembar dokumen cetak fisik Nomor Induk Berusaha (NIB) resmi dari pemerintah kepada pemilik warung klontong, pedagang gorengan, dan pelaku usaha jajanan mikro di lingkungan desa. Kepemilikan NIB ini memberikan jaminan kepastian hukum, meningkatkan kelas usaha, serta membuka akses formal warga untuk mendapatkan Kredit Usaha Rakyat (KUR) dari perbankan.



Gambar 4. Penyerahan Cetak Fisik Dokumen Nomor Induk Berusaha (NIB) Resmi kepada Pelaku Usaha Mikro Desa.

Inisiasi Aksi Gotong Royong dan Sanitasi Lingkungan

Sebagai pilar penunjang kesehatan lingkungan di sekitar posko KKN dan pemukiman, pada hari Sabtu, 13 Juni 2026, tim KKN bersama warga melaksanakan kerja bakti massal terpadu di wilayah RT 08 Desa Kedung Pengawas. Kegiatan ini melibatkan partisipasi aktif dari bapak-bapak, ibu-ibu.

Fokus utama aksi gotong royong ini adalah pembersihan tumpukan sampah liar di pinggir jalan lingkungan serta pengerukan endapan lumpur pada saluran drainase pemukiman yang menyumbat aliran air. Melalui penggerakan modal sosial ini, fasilitas publik desa berhasil dibersihkan dari sumbatan sanitasi, yang secara teoritis berkorelasi langsung dalam menurunkan risiko sarang vektor penyakit (bakteri dan nyamuk). Selain mewujudkan lingkungan fisik pemukiman yang asri, bersih, dan sehat, aksi ini juga sukses mempererat tali

silaturahmi dan keakraban sosial (kohesi sosial) antara civitas akademika Universitas Bhayangkara dengan masyarakat lokal.



Gambar 5. Aktivitas Kerja Bakti Bersama Warga RT 08 dalam Pembersihan Lingkungan.

Diskusi

Pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Kelompok 43 di Desa Kedung Pengawas menunjukkan bahwa pendekatan multidisiplin yang terintegrasi mampu menstimulasi perubahan sosial dan ekonomi masyarakat pascapanen. Keberhasilan diversifikasi pangan dari bayam mentah menjadi produk mie hijau siap saji didukung kuat oleh kesiapan aspek higienitas dan legalitas usaha yang legal.

Dalam pilar inovasi pangan, pengolahan bayam menjadi mie hijau menjadi solusi taktis atas karakteristik sayuran hortikultura lokal yang mudah rusak dan cepat layu. Melalui proses ekstraksi sari bayam murni dan pencampuran formula adonan tanpa bahan pengawet kimia, masyarakat tidak hanya belajar meningkatkan nilai ekonomis komoditas pertanian, tetapi juga menciptakan alternatif pemenuhan gizi yang menarik bagi anak-anak di desa. Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dipandu oleh tim Manajemen dan Akuntansi bersama warga, parameter tekstur, aroma, dan cita rasa mie hijau ini mendapat respons positif. Penambahan topping "Jukut Kangkung Krispi" yang memanfaatkan kangkung lokal secara teoritis terbukti menambah keunikan karakteristik rasa (gurih) sekaligus menaikkan daya saing jual produk di pasar ekonomi kreatif. Dari sudut pandang Teknik Industri, penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) selama praktik demonstrasi memastikan alur produksi berjalan higienis, teratur, dan efisien meskipun masih menggunakan mesin gilingan manual.

Namun, transisi wirausaha pangan kreatif dari skala rumah tangga domestik menuju komersial yang mandiri sering kali terbentur oleh hambatan struktural, yaitu tiadanya legalitas formal usaha. Oleh karena itu, inisiasi "Klinik Hukum KKN 43" melalui pendampingan langsung tatap muka memegang peranan krusial. Portal Online Single Submission (OSS) yang disediakan pemerintah sebenarnya membebaskan biaya perizinan berbasis risiko bagi usaha mikro, namun kesenjangan literasi digital di pedesaan membuat akses tersebut sulit dijangkau

secara mandiri oleh masyarakat awam. Pendampingan kolektif oleh mahasiswa Program Studi Ilmu Hukum berhasil memangkas birokrasi digital tersebut, yang dibuktikan dengan terbitnya 10 dokumen cetak fisik Nomor Induk Berusaha (NIB) bagi pelaku usaha kecil desa. Kepemilikan NIB ini secara yuridis memberikan kepastian hukum bagi wirausahawan informal serta membuka akses formal terhadap program sertifikasi Halal gratis (SEHATI), izin P-IRT, maupun pembiayaan perbankan seperti Kredit Usaha Rakyat (KUR).

Secara keseluruhan, integrasi program ini yang didukung oleh strategi komunikasi persuasif dari tim Ilmu Komunikasi serta pilar penunjang aksi gotong royong sanitasi lingkungan di wilayah RT 08 berhasil mempererat kohesi sosial antara civitas akademika Universitas Bhayangkara Jakarta Raya dengan masyarakat lokal. Pendekatan interdisipliner ini terbukti efektif mengubah paradigma mitra dari sekadar produsen bahan mentah menjadi wirausahawan pangan kreatif yang taat hukum dan mandiri.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan program KKN Tematik Kelompok 43 Universitas Bhayangkara Jakarta Raya di Desa Kedung Pengawas, Kecamatan Babelan, Kabupaten Bekasi, telah berhasil dilaksanakan dengan baik dan mencapai target luaran yang diharapkan. Pendekatan interdisipliner terpadu terbukti efektif dalam memetakan serta mengatasi problematika mitra dari aspek pangan, hukum wirausaha, hingga kesehatan lingkungan: (a) Secara konkrit, program pengabdian ini menghasilkan beberapa capaian strategis: Peningkatan pemahaman kognitif warga mengenai diversifikasi produk hortikultura lokal, melalui pemanfaatan ekstrak bayam menjadi mie hijau alami dan kangkung sebagai topping krispi komersial bernilai gizi tinggi. (b) Pemangkasan hambatan struktural legalitas usaha mikro di pedesaan melalui posko Klinik Hukum KKN, yang dibuktikan dengan keberhasilan penerbitan dan penyerahan secara langsung 10 dokumen fisik Nomor Induk Berusaha (NIB) resmi via sistem Online Single Submission (OSS) kepada para pelaku usaha informal (warung klontong, pedagang gorengan, dan jajanan rumahan). (c) Penguatan modal sosial dan kebersihan preventif lingkungan pemukiman warga melalui aksi gotong royong sanitasi massal berupa pembersihan drainase dan sampah liar di wilayah RT 08.

Saran

Berdasarkan dinamika pelaksanaan kegiatan di lapangan, beberapa saran konstruktif yang direkomendasikan demi keberlanjutan dampak program (sustainability) antara lain: (a) Bagi Pemerintah Desa Kedung Pengawas: Diharapkan dapat mengintegrasikan program diversifikasi mie bayam ini ke dalam agenda pembinaan rutin kelompok pemberdayaan wanita

tani atau PKK, serta menginisiasi pengadaan alat penggiling mie otomatis melalui alokasi dana desa guna meningkatkan kapasitas produksi UMKM lokal. (b) Bagi Pelaku Wirausaha Penerima NIB: Diharapkan dokumen legalitas formal (NIB) yang telah dimiliki dapat dioptimalkan lebih lanjut untuk mengakses program fasilitasi sertifikasi Halal gratis (SEHATI) dari Kementerian Agama serta pengurusan izin P-IRT guna memperluas daya saing di pasar modern. (c) Bagi Pelaksana KKN Periode Berikutnya: Direkomendasikan untuk melanjutkan program kerja ini pada fase hilirisasi digital, yakni berfokus pada pelatihan manajemen keuangan digital (digital payment), pengemasan modern (branding), serta strategi pemasaran melalui e-commerce dan media sosial (digital marketing) bagi produk mie bayam yang telah dirintis.

PENGAKUAN

Tim pelaksana Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Kelompok 43 Universitas Bhayangkara Jakarta Raya mengucapkan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Bhayangkara Jakarta Raya yang telah memfasilitasi dan mendukung penuh pelaksanaan program pengabdian ini. Ucapan terima kasih secara khusus kami sampaikan kepada Ibu Lysta Laura Sari, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan berharga dari tahap perencanaan hingga penyusunan artikel ini. Penulis juga menyampaikan rasa terima kasih kepada Pemerintah Desa Kedung Pengawas, khususnya kepada Kepala Desa Bapak H. Nasarudin, serta jajaran Ketua RT 04, RT 08, dan RT 09 atas izin, dukungan fasilitas, dan keterbukaan yang diberikan selama tim berada di lapangan. Terakhir, apresiasi yang mendalam kami tujukan kepada seluruh mitra aktif, meliputi Ibu-Ibu Kader PKK, Kelompok Wanita Tani (KWT), Karang Taruna, serta segenap warga Desa Kedung Pengawas yang telah berpartisipasi secara antusias, konsisten, dan gotong royong sehingga seluruh program kerja interdisipliner ini dapat berjalan dengan sukses dan memberikan dampak yang berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- Anwar, K., Rosyidi, A., & Hermawan, B. (2022). Diversifikasi produk pangan berbasis hortikultura sehat melalui pelatihan pembuatan mi sayur di tingkat rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pangan*, 4(1), 12–20.
- Astawan, M. (2021). *Kandungan gizi dan manfaat kesehatan sayuran hortikultura* (Buku acuan dasar). Gramedia Pustaka Utama.
- Fadlan, M., Siregar, R., & Lubis, S. (2021). Penyuluhan pentingnya legalitas usaha bagi pelaku

- usaha mikro kecil menengah (UMKM) di Desa Suka Maju. *Jurnal Pengabdian Hukum Masyarakat*, 3(2), 88–95. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v2i3.13365>
- Fitriani, A., & Hartono, R. (2023). Pendampingan pembuatan nomor induk berusaha (NIB) melalui sistem OSS RBA bagi pengrajin kuliner rumahan. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi Desa*, 5(3), 210–219.
- Handayani, S. (2022). Inovasi pengolahan sayuran menjadi camilan krispi bernilai jual tinggi pada kelompok wanita tani. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Masyarakat*, 6(2), 101–109.
- Hayati, R., & Sholihah, M. (2022). Analisis manajemen pascapanen pertanian sayur di wilayah penyangga industri. *Jurnal Agribisnis Komunitas*, 7(1), 34–42.
- Hidayat, T., & Rahmawati, E. (2022). Akselerasi digitalisasi perizinan usaha mikro melalui aplikasi online single submission di pedesaan. *Jurnal Administrasi Publik dan Pemberdayaan*, 4(2), 143–152.
- Kusuma, A. P., Wardani, K., & Baskoro, A. (2021). Diversifikasi sayur kangkung menjadi topping makanan komersial guna meningkatkan pendapatan keluarga. *Jurnal Inovasi Pangan Lokal*, 3(4), 76–83.
- Lestari, P. (2021). Edukasi gizi pangan fungsional melalui inovasi pembuatan mi hijau ekstrak sayuran bagi anak usia dini. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, 9(2), 115–123.
- Nasution, H., Azhari, M., & Putri, D. (2023). Klinik hukum KKN: Pendampingan kolektif pembuatan NIB guna mendukung legalitas wirausaha sektor informal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Hukum*, 5(1), 45–54.
- Nugroho, S., & Rahayu, W. (2023). Pelatihan pembuatan mi kering berbahan dasar bayam (*Amaranthus tricolor* L.) sebagai produk pangan bernilai ekonomis. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Agrosains*, 6(2), 167–175.
- Pratama, A., & Wijaya, C. (2023). Hilirisasi hasil pertanian hortikultura rumah tangga melalui pendekatan aksi partisipatif. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi*, 3(3), 289–298.
- Pratama, R., Saputra, D., & Amelia, R. (2025). Strategi penguatan usaha mikro desa melalui posko asistensi perizinan usaha berbasis risiko. *Jurnal Pemberdayaan Hukum dan Ekonomi*, 7(1), 15–25.
- Ramadhan, F., & Sari, N. (2022). Hambatan struktural UMKM pedesaan dalam mengakses pasar modern: Analisis legalitas formal usaha. *Jurnal Hukum Dagang dan Wirausaha*, 4(3), 301–311.
- Sanjaya, M., Utomo, P., & Lestari, D. (2021). Kesenjangan literasi digital dan kendala pendaftaran perizinan OSS pada pelaku usaha mikro di desa. *Jurnal Komunikasi dan Pemberdayaan*, 2(2), 112–120.
- Setiawan, B. (2023). Pengaruh kepemilikan nomor induk berusaha (NIB) terhadap kredibilitas usaha dan akses finansial UMKM. *Jurnal Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, 11(2), 190–199. <https://doi.org/10.37676/ekombis.v11i2.6820>
- Suryani, E., Ningrum, R., & Hartati, S. (2020). Diversifikasi pangan berbasis potensi lokal melalui inovasi pembuatan mi sehat kaya serat. *Jurnal Teknologi Pangan Komunitas*, 2(1), 54–61. https://doi.org/10.35334/borneo_saintek.v3i2.1670
- Utami, T., & Saputra, E. (2024). Pemanfaatan sayuran hijau menjadi topping krispi inovatif pada produk pangan sekunder. *Jurnal Kuliner Ekonomi Kreatif*, 5(1), 33–41.

- Wahyudi, I., Arifin, Z., & Kurniawan, H. (2021). Optimalisasi pemanfaatan pertanian desa guna peningkatan kesejahteraan petani lokal. *Jurnal Pengabdian Agraris*, 5(2), 202–211.
- Wijaya, K., & Putri, L. (2024). Efektivitas pendampingan door-to-door dalam pembuatan legalitas usaha mikro melalui OSS. *Jurnal Pengabdian Sosial Pedesaan*, 6(1), 57–65.
- Wulandari, S., Hartati, M., & Kusuma, H. (2022). Penerapan perizinan berusaha berbasis risiko melalui online single submission (OSS) bagi pelaku UMKM. *Jurnal Hukum Administrasi Negara*, 8(4), 225–234.