

PENGOLAHAN SAYUR BAYAM MENJADI ES KRIM: PENGEMBANGAN KREATIVITAS MASYARAKAT DESA

Antong¹, Astrina Maharani²

e-mail: ¹antong.cib@gmail.com, ²astrinamaharani3@gmail.com

^{1,2}STIE Muhammadiyah Palopo

ABSTRAK

Tujuan program ini adalah mengolah sayur bayam menjadi es krim sekaligus membina petani sayur bayam dan masyarakat agar lebih inovatif dan kreatif dalam memberikan nilai tambah hasil pertanian mereka yang melimpah dan mudah didapatkan sehingga lebih berdaya guna dan bernilai ekonomis. Pembuatan es krim sebenarnya sederhana saja, yakni mencampurkan bahan-bahan dan kemudian mendinginkan. Es krim yang biasanya terdapat di pasaran biasanya terbuat atau berbahan dasar susu cair. Metode yang digunakan dalam program ini yakni dengan melakukan penyuluhan sekaligus pelatihan kepada masyarakat setempat tentang pengolahan sayur bayam menjadi sebuah produk yang lebih menarik dan berniali ekonomis yaitu es krim bayam yang selanjutnya akan dipasarkan oleh BUMDes sebagai lembaga bisnis kolaborasi pemerintah desa dan masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dengan dukungan dari pemerintah setempat serta mahasiswa STIE Muhammadiyah Palopo. Selain itu masyarakat Desa Burau, Kecamatan Burau khususnya para petani serta kelompok kelompok masyarakat sekitarnya diberdayakan dalam kegiatan ini. Hingga saat ini program pelatihan kepada masyarakat mengenai pembuatan es krim bayam telah dilakukan, selain itu pengetahuan mengenai pemasaran dan perhitungan harga pokok juga diberikan kepada masyarakat. Monitoring terhadap kegiatan masih akan terus dilakukan sebagai rencana tahapan selanjutnya.

Kata kunci: sayur bayam; es krim; pemberdayaan.

ABSTRACT

The purpose of this program is to process spinach into ice cream as well as foster spinach and community growers to be more innovative and creative in providing added results of their agricultural products are abundant and more easily obtained more efficient and more economical. Making ice cream is actually simple, which mix the ingredients and then cool. Ice cream that is usually on the market is usually made or made from liquid milk. The method used in this program by counseling community training on spinach processing into a more attractive and affordable product is spinach ice cream which will then be marketed by BUMDes as a collaborative institution of village government and community. This activity was conducted with the support of local government and students of STIE Muhammadiyah Palopo. In addition, the people of Burau Village, Burau District, especially the farmers and the surrounding community groups, are empowered in this activity. To date, community training programs on the manufacture of spinach ice cream have been done, in addition knowledge of marketing and the calculation of the cost of goods is also given to the community. Monitoring of activities will continue to be undertaken as the next stage of the plan.

Keywords: spinach; ice cream; empowerment.

PENDAHULUAN

Es krim merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Membayangkan es krim

akan terbayang kelembutan dan kelezatan rasanya. Rasa yang manis, gurih, dingin dan lembut amat menggugah selera. Pembuatan es krim sebenarnya sederhana saja, yakni

mencampurkan bahan-bahan dan kemudian mendinginkan. Es krim yang biasanya terdapat di pasaran biasanya terbuat atau berbahan dasar susu cair. Peran dari susu sebagai rasa khas dari es krim ini bisa digantikan oleh bayam. Bayam adalah tumbuhan yang ditanam untuk dikonsumsi daunnya. Kandungan daun bayam terdapat Zat besi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan zat besi dalam tubuh kita, ada beberapa manfaat dari daun bayam yaitu Manfaat Bayam sebagai untuk Penglihatan, Kedua antioksidan lutein dan zeaxanthin yang sangat banyak di bayam dan melindungi mata dari katarak dan usia degenerasi makula terkait. Manfaat Bayam bagi kanker Flavonoid sebuah phytonutrisi dengan sifat anti-kanker berlimpah dalam bayam telah ditunjukkan untuk memperlambat pembelahan sel dalam perut manusia dan sel-sel kanker kulit (Priscilla, 2011). Selain itu, bayam telah menunjukkan perlindungan yang signifikan terhadap terjadinya kanker prostat agresif.

Manfaat Bayam sebagai Anti-inflamasi Neoxanthin dan violaxanthin dua anti-inflamasi epoxyxanthophylls yang memainkan peran penting dalam regulasi peradangan dan hadir dalam jumlah yang tidak biasa dalam bayam. Manfaat Bayam sebagai antioksidan vitamin C, vitamin E, beta-karoten, mangan, seng dan selenium hadir dalam bayam semua berfungsi sebagai antioksidan kuat yang memerangi terjadinya osteoporosis, aterosklerosis dan tekanan darah tinggi (Padaga, 2005). Manfaat Bayam untuk Tekanan Darah dengan angiotensin menghambat *l-converting enzyme*, peptida dalam bayam telah terbukti efektif menurunkan tekanan darah. Manfaat Bayam sebagai untuk kekebalan, satu cangkir bayam mengandung lebih 337% dari RDA vitamin A yang tidak hanya melindungi dan

memperkuat "*entry point*" ke dalam tubuh manusia, seperti membran mukosa, saluran pernapasan, saluran kemih dan usus, tetapi juga merupakan komponen kunci dari limfosit (atau sel darah putih) yang memerangi infeksi.

Menurut World Healthiest's Food Rating (Virdias, 2013) bayam merupakan sayuran yang super karena mengandung vitamin K, A, C, B2, B6, dan Vitamin B1, E yang *very good* dan Folat yang *Excellent*. Tidak hanya vitamin namun kandungan mineral bayam seperti besi, magnesium, mangan, kalium, dan kalsium yang sangat *excellent*. Belum terhitung tingginya serat yang dapat mencegah kanker saluran pencernaan dan mencegah terjadinya sembelit juga bantu cegah batu empedu. Kandungan Nutrisi Bayam per 100gr dapat dilihat pada Tabel 1.

Pada saat ini, tanaman bayam jarang sekali dikonsumsi oleh masyarakat. Karena banyak masyarakat tidak menyukai sayuran bayam ini. Oleh sebab itu anak muda sering mengalami permasalahan terhadap penglihatannya. Bayam merupakan sumber vitamin A yang sangat tinggi, yang berguna untuk menyehatkan mata. Sebuah terobosan baru dilakukan dengan menggunakan bayam sebagai bahan dasar es krim yang diharapkan dapat mengurangi angka penggunaan kaca mata di kalangan remaja, dan menjadikannya sebagai produk makanan yang lezat dan bernilai gizi tinggi.

Adapun alasan memilih pembuatan es krim dalam program ini dikarenakan hal-hal berikut:

1. Iklim tropis Indonesia.
Secara alami, letak negara kita di khatulistiwa ini sangat mendukung perkembangan bisnis es krim. Apalagi suhu udara kenyataannya juga semakin bertambah.
2. Es krim sangat disukai semua

Tabel 1. Kandungan nutrisi bayam per 100gr.

Nutrisi	Kandungan
Kalori	45 kkal
Protein	3,5 g
Lemak	0,5 g
Karbohidrat	6,5 g
Kalsium	267 mg
Fosfor	67 mg
Besi	3,9 mg
Retinol	1827 mcg
Tiamin	0,08 mg
Vitamin B2	9,15 mg
Niasin	0,7 mg
Vitamin C	76,7 mg
Asam Askorbat	60 mg
Vitamin K	483 ug
Vitamin A	9400 ug
Folat	194 ug
Natrium	131 mg
Kalium	285 mg
Betakaroten	4080 ug
Serat	0,7 g
Air	92,2 g

kalangan.

Mulai anak-anak hingga orang dewasa kenal dan akrab dengan yang namanya es krim. Produk ini sangat tidak asing bagi siapapun. Itu berarti peluang memasarkannya jauh lebih mudah.

3. Banyak manfaat es krim bagi tubuh.

(a) Es krim dapat mencegah Osteoporosis. Osteoporosis adalah kondisi progresif di mana tulang menjadi lemah dan secara struktural lebih mungkin untuk fraktur atau patah. Osteoporosis banyak ditemukan pada wanita pasca menopause pada usia 40-50 tahun, terutama wanita berkulit terang dan memiliki riwayat keluarga osteoporosis. Osteoporosis tidak memiliki gejala sampai patah tulang terjadi. Wanita paling sering mengalami patah tulang di pinggul, tulang belakang, dan pergelangan tangan. Tapi fraktur pun bisa menjadi tanda peringatan bahwa

tulang lebih lemah.

- (b) Es krim yang mengandung susu bisa memberikan asupan kalsium bagi tubuh yang nantinya bermanfaat bagi tulang kita. Bagi orang yang tidak suka minum susu, es krim bisa menjadi pilihan tepat guna mencukupi kebutuhan kalsium. Dengan asupan kalsium yang cukup, tulang kita tidak akan mudah rapuh dan keropos.
- (c) Es krim Beranfaat Bagi Kekebalan Tubuh. Karena banyak mengandung susu yang kaya akan laktoferin dan sitokin, maka mengkonsumsi es krim sebenarnya dapat meningkatkan kekebalan tubuh kita terhadap penyakit, termasuk juga influenza. Susu dalam es krim yang tersusun dari Laktoferin, yang memiliki peran sebagai zat pertahanan tubuh non-spesifik terhadap patogen. Laktoferin juga memiliki aktivitas Antiviral, terutama terhadap cytomegalo- virus, influenza, dan

Tabel 2. Profil Kelompok sasaran KKN PPM beserta potensi dan permasalahannya.

No	Uraian	Keterangan			
		3	4	5	6
A. PKK					
1	Ibu-ibu PKK	Dusun Lepa-lepa	Dusun Tembo'e	Dusun Balangkara	Dusun Silaja
2	Alamat	Desa Burau	Desa Burau	Desa Burau	Desa Burau
3	Ketua PKK	Asma, S.Pd			
4	Jumlah Anggota	7	7	8	8
B. BUMDES dan Masyarakat Desa					
1	BUMDES dan masyarakat	Desa Burau Kecamatan Burau Kabupaten Luwu Timur			
2	Alamat BUMDES	Desa Burau			
3	Ketua	Sofyan, S.Ag			
4	Potensi Desa	1. Desa Burau Kecamatan Burau merupakan salah satu daerah penghasil sayur bayam 2. Peluang usaha untuk hasil olahan bayam masih sangat luas			
5	Permasalahan	1. Motivasi Masyarakat sangat tinggi untuk mengembangkan usaha olahan bayam. 1. Masih kurangnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan sayur bayam. 2. Pengetahuan tentang manajemen produksi dan pemasaran produk masih sangat kurang. 3. Pemberdayaan Masyarakat melalui BUMDes masih sangat minim			

HIV.

- (d) Es krim tidak menyebabkan gemuk. Es krim memang mengandung lemak, terutama lemak jenuh. Hal itu menyebabkan banyak orang menghindari es krim karena takut gemuk. Padahal, kontribusi energi es krim per takaran saji (satu cangkir) hanya sekitar 10% dari total kebutuhan energi dan kontribusi lemaknya sekitar 15% dari total kebutuhan lemak per hari. Jumlah tersebut termasuk kecil, sehingga kurang pas jika es krim dituduh sebagai biang keladi penyebab kegemukan atau obesitas.

METODE PELAKSANAAN

1. Lokasi dan Partisipasi Kegiatan beserta Potensi/Permasalahannya

Kegiatan ini berlokasi di Desa Burau Kecamatan Burau Kabupaten

Luwu Timur dengan melibatkan kelompok masyarakat sekitar yakni anggota PKK dari empat dusun dan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Mincara Burau sebagaimana dilihat pada Tabel 2.

2. Persiapan dan Pembekalan

Proses pelaksanaan program ini akan dilaksanakan beberapa tahap. Tahap pertama, yaitu mencari alat-alat yang akan digunakan untuk mengolah bahan dasar dalam pembuatan produk. Tahap kedua, mencari bahan baku utama dan bahan-bahan lain yang dibutuhkan. Dalam tahap ini, bahan baku yang akan dicari adalah sayuran bayam, gula putih, vanili, garam, susu segar, dan susu skim.

Bahan-bahan yang dibutuhkan mudah di dapatkan di pasar. Setelah semua sudah terkumpul, barulah melaksanakan tahap ketiga yakni pengolahan terhadap bahan dasar untuk

dijadikan produk yang diharapkan. Tahap terakhir adalah melakukan pengemasan pada produk dengan kemasan cup yang sudah disediakan kemudian dilakukan pemasaran ke konsumen melalui tahapan pemasaran yang dilakukan sendiri oleh pengusul.

a. Usulan Penyelesaian Permasalahan dan Cara Pemberdayaan Masyarakat

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Desa Burau, Kecamatan Burau maka dapat disimpulkan dan disepakati beberapa pokok permasalahan diantaranya:

- (1) Bayam hanya di tanam, panen dan hasil panennya langsung dikonsumsi dan dijual tetapi tidak diolah langsung menjadi suatu produk yang lebih bermanfaat khususnya diolah menjadi Es krim
- (2) Masih kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat setempat mengenai cara mengolah sayur bayam menjadi produk yang lebih menarik dan produktif dari sekedar sayur mayur.
- (3) Kehadiran BUMDes di setiap Desa sebagai motor penggerak ekonomi masyarakat Desa belum berdaya optimal.

Berdasarkan beberapa permasalahan tersebut diatas, maka strategi yang ditetapkan untuk penyelesaian masalah tersebut yaitu:

- (1) Memberikan motivasi kepada masyarakat setempat dengan cara melakukan penyuluhan sekaligus pelatihan kepada masyarakat setempat tentang pengolahan Bayam menjadi sebuah produk yakni es krim. Penyuluhan dan pelatihan ini dilakukan atas kerjasama peserta dengan dua mitra yaitu Pemerintah Desa Burau dan Badan Usaha Milik Desa Mincara Burau.

- (2) Mendirikan satu unit usaha serta memberikan bantuan peralatan dalam mengolah sayur bayam menjadi es krim serta membekali dengan pelatihan dan pembinaan manajemen pemasaran produk.

b. Teknologi/Metode/Kebijakan/Konsep yang akan digunakan

Kegiatan ini akan dilakukan dengan dua mitra yaitu Pemerintah Desa Burau dan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Mincara Burau. Pemerintah Desa sendiri berperan dalam mobilisasi masyarakat yang terdiri dari kelompok PKK/darmawanita dalam rangka pembekalan pengetahuan dalam wirausaha masyarakat. Masyarakat Desa Burau tersebut akan menghasilkan produk Es Krim Bayam yang selanjutnya akan menjadi salah satu produk bisnis yang akan dipasarkan oleh BUMDes Mincara Burau.

Metode yang diterapkan yaitu dengan memberikan pelatihan dan praktek pembuatan es krim bayam serta membenahi pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan sayur bayam baik dalam pembuatan maupun dalam proses pemasarannya.

c. Pelaksanaan

Langkah-langkah yang dilakukan dalam proses produksi program ini adalah:

- (1) Alat dan bahan disiapkan terlebih dahulu, Sayuran bayam direbus selama 7 menit kemudian angkat.
- (2) Bayam yang sudah diangkat lalu diblender hingga halus.
- (3) Gula, susu kental manis, agar-agar, air es dan bayam yang sudah diblender dimixer selama 3-5 menit untuk dicampurkan menjadi satu.
- (4) Semua bahan yang sudah dimixer menjadi satu adonan disimpan didalam lemari es dengan suhu 0-

4⁰c.

- (5) Pemeraman merubah kemampuan pengocokan adonan menjadi sebaik tekstur es krim akhir.
- (6) Pemeraman membuat lemak dari protein susu menjadi kristal dan bahan penstabil menyerap air bebas sebagai air hidrasi.
- (7) Pembekuan adonan dengan lemak tak berkristal akan cenderung menghasilkan suatu pengocokan yang tidak terkontrol dalam freezer.
- (8) Protein susu dan penstabil protein membutuhkan beberapa jam untuk menyerap air sebagai hidrasi.
- (9) Adonan membutuhkan waktu untuk diperam 24 jam. Bila diperam hanya 2-4 jam, hasilnya tidak nyata.
- (10) Adonan yang telah diperam selama semalam diaduk kembali agar tekstur menjadi lembut dengan menggunakan Mixer kemudian dikemas dalam wadah cup yang telah diberi label.
- (11) Es krim Bayam siap untuk dikonsumsi dan dipasarkan.

d. Rencana Keberlanjutan Program

Dalam metode pelaksanaan pemasaran ini, akan dipromosikan produk trobosan Es krim Bayam dengan cara mengenalkan langsung kepada konsumen atau calon pembeli bahwa susu dan bayam sangat bermanfaat bagi tubuh karena susu mengandung banyak gizi dan protein. Bayam sendiri merupakan sayuran yang kaya akan vitamin A sehingga baik untuk kesehatan mata. Kemudian juga kami akan memberikan brosur kepada konsumen agar mereka tertarik dengan melihat gambar. Kemudian memberikan sampel Es krim buatan kami sehingga mereka dapat mengenal rasa dari produk ini. Untuk mencegah Es krim cepat meleleh, Es krim akan ditempatkan kedalam styrofoam yang diisi dengan es batu dan

garam kasar agar suhu Es krim tetap terjaga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan KKN PPM seperti tujuan awal peneliti untuk memberdayakan masyarakat dalam rangka meningkatkan perekonomian mereka. Pergram ini merupakan salah satu bentuk pengabdian perguruan tinggi kepada masyarakat Selain dengan bantuan dan keikutsertaan mahasiswa, kerjasama dengan masyarakat dengan pihak mitra dilakukan dalam rangka kelancaran program ini. Adapun hasil dan luaran yang di capai dalam program ini sampai sekarang antara lain:

- 1) Pembentukan kelompok-kelompok mahasiswa dalam rangka pelaksanaan program KKN PPM ini. Selain itu pembentukan kelompok – kelompok masyarakat yang akan dibina dalam rangka pelaksanaan program
- 2) Terlaksananya pelatihan kepada kelompok masyarakat setempat tentang pengolahan bayam menjadi sebuah produk es krim. Pelatihan dan praktek pembuatan es krim Bayam agar masyarakat, terkhususnya ibu-ibu dapat memiliki keterampilan dengan membuat suatu produk yang dapat dijadikan sebagai *home idustry*. Pelatihan ini tidak hanya mengenai cara membuat es krim dari bayam namun juga mencakup pelatihan mengenai pemasaran dan perhitungan harga produksi sebagaimana terlampir dalam Gambar 1 tentang pelatihan dan praktek pembuatan es krim bayam.
- 3) Luaran program ini merupakan produk rumahan berupa es krim



Gambar 1. Pelatihan dan Praktek Pembuatan Es Krim Bayam.

bayam yang akan dipasarkan oleh Badan Usaha Milik Desa.

- 4) Pemberian alat-alat yang dibutuhkan oleh mitra baik untuk alat pengolahan dan untuk pengembangan usaha es krim bayam yaitu: mixer, 2 buah *chest frezeer* dan mesin pembuat es krim.
- 5) Perhitungan harga pokok dan penjualan: biaya produksi yang digunakan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi sehingga dapat ditetapkan harga jual per unit produk (Tabel 3).

2. Upaya Keberlanjutan Kegiatan

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam, namun kemiskinan, pengangguran, dan kesenjangan ekonomi dan pendidikan masih mewarnai masyarakat kita (Abeng, 2015). Solusi dari permasalahan itu adalah pemberdayaan masyarakat didorong untuk memanfaatkan potensi yang alam telah siapkan untuk dikelola menjadi lebih bernilai ekonomis tinggi sehingga mampu menopang ekonomi masyarakat itu sendiri. Peran Perguruan Tinggi dalam Tridarma-nya diharapkan dapat

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Es Krim Bayam.

Biaya Produksi	Kuantitas	Harga
Bahan Baku :		
Tepung Mizena	2 Sendok	Rp 2,000
Gula Pasir	4 Sendok	Rp 2,000
Susu	4 Shaset	Rp 4,000
Vanili	1 Bungkus	Rp 2,000
Sayur Bayam	10 Lembar	Rp 1,000
Bahan Pembantu :		
Pop Ice	3 Shaset	Rp 3,000
Gelas Cup	30 Cup	Rp 4,050
Sendok Cup	30 Biji	Rp 2,550
Kemasan	30 Pasang	Rp 15,000
BTKL :		
Upah Pekerja		Rp 6,000
BOP :		
Beban Peny. Mixer	1 Hari	Rp 93
Beban Peny. Freezer	1 Hari	Rp 116
Total Biaya Produksi		Rp 41,808
Biaya Produksi Per Cup		Rp 1,394
Harga Eceran (simulasi harga)		Rp 2,000
Keuntungan Per Cup		Rp 606

memberi manfaat pemberdayaan kepada masyarakat dalam program pengabdianannya. STIE Muhammadiyah Palopo sebagai perguruan tinggi yang sadar akan perannya telah berusaha membangun hubungan kemitraan dengan desa dan kelompok-kelompok masyarakat yang salah satunya melalui kegiatan program KKN-PPM. Program inilah yang kemudian di tahun 2017 ini, salah satu kegiatannya adalah pelatihan dan praktek pembuatan Es Krim Bayam.

Program KKN PPM pembuatan es krim bayam ini dilaksanakan bersamaan dengan jadwal KKN PPM Perguruan Tinggi STIE Muhammadiyah Palopo. Meskipun kegiatan pelatihan langsung kepada masyarakat telah

selesai, namun tindak lanjut masih tetap harus dilanjutkan. Rencana tahapan selanjutnya berupa pemasaran produk melalui BUMDes yang ditandai dengan telah dibuatnya *Memorandum of Understanding (MoU)* antara STIE Muh. Palopo melalui Program Studi Akuntansi dengan Pemerintah Desa dan BUMDes Mincara Bura dalam bentuk pembinaan dan pendampingan selama 2 (dua) tahun kedepan sebagaimana terlampir dalam Gambar 2. Kesepakatan kerja sama ini, diharapkan memberi kemanfaatan dalam membangun keberlanjutan program KKN-PPM ini dengan produk es krim bayam. Untuk saat ini, pemerintah desa dan BUMDes telah mempersiapkan fasilitas rumah toko demi kelancaran



Gambar 2. Penandatanganan MoU Pembinaan Bumdes Mincara Bauru.

program tersebut. Masyarakat juga dapat diharapkan menjadi penyedia produk es krim bayam melalui *home industry* rumah tangga. Pelatihan yang telah dilaksanakan diharapkan dapat terus berlanjut supaya masyarakat binaan dapat memperoleh pendapatan yang membantu perekonomian mereka. Keberlanjutan program ini diharapkan dapat menjadi stimulus geliat ekonomi desa sehingga semangat wirausaha masyarakat desa dapat terus tumbuh dan berkembang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan Program KKN PPM menjadi agenda Rutin bagi setiap Perguruan Tinggi, hal ini merupakan wujud pengabdian civitas akademika kepada masyarakat. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan juga untuk memberikan kesempatan bagi mahasiswa agar bisa berbaur dan memberikan kontribusi di masyarakat. Kegiatan KKN PPM pembuatan es krim bayam ini adalah salah satu bentuk kegiatan yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi kelompok binaan. Khususnya dalam rangka pemberdayaan masyarakat dalam peningkatan perekonomian masyarakat. Melalui program ini tim serta kelompok mahasiswa memberikan pelatihan dan penyuluhan dalam rangka pengelolaan/ pembuatan bayam menjadi produk es

krim. Terlaksananya program ini tentunya dengan bantuan dari pihak pemerintah setempat dan perguruan tinggi yang mendukung penuh. Mulai dari tahap persiapan hingga pelaksanaannya.

Pelatihan dan praktek pembuatan es krim bayam yang telah dilaksanakan di desa Bauru mendapat sambutan baik dari Pemerintah Desa dan masyarakat sehingga akan berkomitmen untuk melanjutkan keterampilan tersebut dalam bentuk *home industry* yang selanjutnya akan dipasarkan melalui BUMDes. Keberlanjutan tersebut telah diformalkan yang tertuang dalam bentuk kerjasama dan kemitraan melalui *Memorandum of Understanding* (MoU) antara pihak kampus STIE Muhammadiyah Palopo dengan pihak Pemerintah Desa Bauru dan BUMDes Mincara Bauru.

Disarankan, demi efektif dan berlanjutnya program tersebut, maka sangat dibutuhkan komitmen dari Pemerintah Desa melalui fasilitator dan *founding* terutama terhadap fasilitas BUMDes yang saat ini sangat minim. Pengembangan SDM bagi pengurus BUMDes juga menjadi masalah tersendiri yang perlu terus dibenahi melalui pelatihan-pelatihan kewirausahaan. Peranan Perguruan Tinggi sangat vital dibutuhkan dalam hal pengembangan program-program selanjutnya yang dapat memberikan dampak akselerasi kreatifitas bagi masyarakat atau yang langsung menyentuh ke

masyarakat setempat khususnya untuk skim pengabdian. Dengan demikian, fungsi Perguruan Tinggi dalam darma pengabdiannya dapat membawa dampak *empowering* bagi perkembangan masyarakat Desa sebagaimana dalam nawacita pemerintahan Jokowi-JK yakni membangun mulai dari Desa. Sinergisitas antara Kampus, Pemerintah Desa dan masyarakat diyakini dapat menciptakan dan memanfaatkan peluang-peluang usaha untuk memberdayakan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abeng, Tanri. 2015. *BUMR: Badan Usaha Milik Rakyat*. Lembaga Pelaku Ekonomi dan Keuangan Inklusif. Kompas Gramedia.
- Padaga, M, M. E. Sawitri. 2005. *Es krim yang Sehat*. Trubus grisarana, Surabaya.
- Priscilla, Ineke. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Bayam (Amaranthus blitum L) dan Konsentrasi agar terhadap Karakteristik Es krim Nabati*. Malang.
- Virdias, Tia Rahmania, 2013, *Life Good with Green: Kandungan Nutrisi Bayam*, <http://umow.blogspot.com>.