

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT, FAKULTAS
KESEHATAN DAN INFORMATIKA INSTITUT KESEHATAN PAYUNG
NEGERI PEKANBARU**

PKM Kewirausahaan, Februari 2025

Nur Annisa

Kubare (Kue Bolu Pare) Inovasi Dessert Sebagai Penurun Kadar Glukosa

Xiii + 16 Halaman + 7 Tabel + 9 Lampiran

ABSTRAK

Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) ini bertujuan untuk mengembangkan produk inovatif berupa KUBARE (Kue Bolu Pare), yakni dessert sehat yang memanfaatkan pare (*Momordica charantia*) sebagai bahan utama. Pare dikenal memiliki kandungan aktif seperti charantin dan polypeptide-P insulin yang berperan menurunkan kadar glukosa darah secara alami, sehingga dapat menjadi alternatif pangan fungsional bagi penderita diabetes melitus. Melalui kegiatan PKM-K, tim melaksanakan proses produksi, pengemasan, pemasaran, serta evaluasi usaha di wilayah Kota Pekanbaru. Produk ini dikemas secara menarik dan dipasarkan secara offline maupun online melalui media sosial. Hasil pelaksanaan menunjukkan respons positif dari konsumen, dengan pencapaian penjualan 45 loyang selama dua bulan awal. Meskipun belum mencapai titik impas, KUBARE menunjukkan potensi besar sebagai usaha berkelanjutan berbasis kesehatan. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pemanfaatan bahan lokal yang kurang diminati, tetapi juga melatih jiwa kewirausahaan mahasiswa dalam menciptakan produk inovatif yang berdampak pada kesehatan masyarakat.

Kata Kunci: KUBARE, pare

Daftar Bacaan: 8 (2011-2022)

**PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM, FACULTY OF HEALTH AND
INFORMATICS STATE PAYUNG NEGERI INSTITUTE OF HEALTH
SCIENCE**

PKM Entrepreneurship, February 2025

Nur Annisa

***KUBARE (Bitter Melon Cake): A Dessert Innovation to Lower Blood Glucose
Levels***

Xiii + 16 Pages + 7 Tables + 9 Attachments

ABSTRACT

*This Student Creativity Program in Entrepreneurship (PKM-K) aims to develop an innovative product called **KUBARE (Kue Bolu Pare)**, a healthy dessert that utilizes bitter melon (*Momordica charantia*) as its main ingredient. Bitter melon contains active compounds such as charantin and polypeptide-P insulin, which are known to help reduce blood glucose levels naturally, making it a potential functional food alternative for individuals with diabetes mellitus. Through this PKM-K activity, the team carried out a series of processes including production, packaging, marketing, and business evaluation in Pekanbaru. The product was attractively packaged and marketed both offline and online via social media. The results showed positive consumer responses, with 45 units sold in the first two months. Although the business has not yet reached its break-even point, KUBARE demonstrates strong potential for sustainable development as a health-based enterprise. This project not only promotes the use of underutilized local ingredients but also fosters student entrepreneurship in creating innovative products that contribute to public health.*

Keywords: KUBARE, bitter melon

Reading List: 8 (2011-2022)