

PENINGKATKAN PEMANFAATAN HASIL PERTANIAN MELALUI PRODUK MIE SELADA

Lia Rohmatul Maula*, Sabrina Larasati Parikesit, Saadatul Abadiyah, Nur Aliyah Maulida

Fakultas Pertanian, Universitas Islam Malang

*korespondensi email: liarohmatul@unisma.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat tentang sosialisasi dan pelatihan pembuatan mie sehat selada pada UMKM di dusun Sumberejo desa Sumberejo dalam rangka meningkatkan pemanfaatan hasil pertanian melalui produk mie selada dengan sasaran UMKM yaitu ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT). Adapun tujuan kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini adalah untuk memberikan inovasi baru mengenai olahan produk sayuran yaitu mie sehat selada dan meningkatkan nilai tambah pada produk tersebut. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Sumberejo pada tanggal 03 September 2022 dan 07 September 2022. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah kontak langsung atau ceramah teknik pengelolaan produk mie berbahan dasar selada agar para ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) dapat berlatih dan berkreasi memanfaatkan bahan sayuran selain sebagai garnise atau pelengkap makanan bisa menjadi produk olahan mie dengan tampilan dan rasa yang enak, bernilai tinggi dan kaya nutrisi serta layak di jual sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat dan berkembang menjadi usaha dikala selada turun harga di pasar.

Kata Kunci: pengabdian masyarakat; hasil pertanian; produk mie selada

PENDAHULUAN

Desa Sumberejo merupakan salah satu desa yang ada di wilayah Kecamatan Batu, Desa Sumberejo terbagi menjadi 3 dusun yaitu Dusun Sumberejo, Dusun Summersari, dan Dusun Santrean. Desa Sumberejo memiliki luas wilayah 396 Ha, Desa Sumberejo memiliki potensi alam yang sangat asri terbukti dengan hamparan persawahan dan hutan yang mengelilingi desa ini. Secara geografis Desa Sumberejo dari sebelah utara Dusun Santrean berbatasan dengan Desa Gunungsari wilayah Kecamatan Bumiaji. Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Pesanggarahan, sedangkan disebelah timur berbatasan dengan Desa Sidomulyo. Bagian barat berbatasan dengan hutan yang merupakan masih ruang lingkup wilayah Batu (Pemerintah Desa Sumberejo 2019).

Potensi yang dimiliki Desa Sumberejo adalah persawahan dan hutan maka, mata pencaharian masyarakat di Desa Sumberejo mayoritas adalah petani, pemanfaatan potensi alam yang dimiliki masyarakat dikelola menjadi desa petik sayur sebagai pendukung bahwa Kota Batu merupakan Kota Wisata maka, segala potensi yang dimiliki harus dikelola dengan baik. Bukan hanya pembangunan wisata fisik saja yang digencarkan akan tetapi, menyeimbangkan pembangunan wisata alam berbasis edukasi yang tidak kalah dengan wisata buatan merupakan rencana yang dimiliki oleh Pemerintah (Pemerintah Desa Sumberejo 2019).

Selada merupakan salah satu komoditas pertanian yang dibudidayakan di desa Sumberejo. Berbagai hasil penelitian menunjukkan banyaknya manfaat yang dimiliki selada air seperti mengandung antioksidan yang tinggi, mencegah kanker, menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan jantung, menjaga kekuatan tulang (Dewantara et al., 2021; Kusdiyanti et al., 2019; Rizki, 2013). Melihat manfaat yang terkandung dalam tanaman tersebut, selain dimanfaatkan sebagai garnisa (pelengkap makanan) dapat diolah menjadi jenis makanan yang bisa diolah dengan menggunakan bahan dasar selada salah satunya yaitu mie sehat yang berbahan dasar dari selada.

Perguruan Tinggi sebagai wadah untuk mengkaji dan sebagai media informasi dan teknologi berkewajiban untuk menerapkan keilmuannya untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mempraktikkan dan memberikan sosialisasi dalam bentuk pelatihan kepada masyarakat dalam pembuatan mie sehat yang berbahan dasar dari selada air. Dengan demikian diharapkan warga di desa Sumberejo, kecamatan Batu mampu mengolah secara berkelanjutan mie sehat dari selada air yang kreatif dan inovatif, sehingga mampu bersaing dengan produk-produk olahan pertanian lainnya.

METODE

Bentuk pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan secara langsung kepada masyarakat tentang pengolahan hasil pertanian berupa penambahan nilai produk selada. Dalam pengabdian masyarakat ini, kegiatan pelatihan difokuskan kepada pembuatan mie sehat dengan bahan dasar selada diolah. Kegiatan ini dilakukan di Balai Desa Sumberejo dan Sareng Cafe and Ground.

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sumberejo, Batu. Pelaksana kegiatan adalah Tim Mahasiswa KSM UNISMA Kelompok 67 Kelompok sasaran adalah Ibu-Ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT). Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Sumberejo dan Sareng Cafe and Ground dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan yang dilakukan yaitu memberikan pelatihan secara langsung dalam pembuatan mie sehat dari olahan yang berbahan dasar selada. Produk olahan ini sangat sehat, bergizi dan memberi nilai tambah terhadap pencegahan penyakit (Fauzi et al., 2016; Salamah et al., 2011). Hal ini juga dikarenakan mie sehat selada diproduksi dari tanaman segar segar yang melalui proses sederhana dengan perebusan (braching). Perebusan ini tidak merubah warna dan juga aroma asli tanaman, namun sangat nikmat jika dikonsumsi sebagai camilan atau makanan ringan. Produk olahan ini mempunyai peluang untuk dibuat dalam skala industri rumah tangga dan dapat dipasarkan sebagai makanan sehat di Desa Sumberejo Kecamatan Batu.



Gambar 1. Sosialisasi dan pelatihan bersama PKK

Tim kegiatan ini dilakukan oleh mahasiswa KSM UNISMA Kelompok 67 di Dusun Sumberejo, Desa Sumberejo, Kecamatan Batu melakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan mie sehat selada. Hasil kegiatan yang dilakukan yaitu olahan produk mie sehat selada. Tim mahasiswa KSM UNISMA Kelompok 67 membuat mie sehat selada dikarenakan potensi di Desa Sumberejo Kecamatan Batu memiliki tanaman selada yang sangat melimpah, namun disaat harga pasar sayur menurun sangat drastis maka hal tersebut sangat merugikan petani sayur. Oleh karena itu, mahasiswa KSM UNISMA berinisiatif memberikan sosialisasi dan pelatihan mie sehat berbahan selada sebagai bahan olahan menjadi produk yang nantinya berkelanjutan dan berkualitas untuk dijadikan produk Home Industri.



Gambar 2. Hasil Produk Mie Selada

Pada tahapan warga diberikan pelatihan untuk membuat mie sehat yang siap dijual mulai dari proses pembuatan sampai pengemasan produk mie sehat. Mie sehat ini terdiri dari mie basah. Dalam pelatihan ini warga juga diberikan bekal keterampilan bagaimana cara untuk membuat campuran atau bumbu-bumbu dan variasi lain dari mie sehat. Pembuatan mie sehat didahului dengan presentasi dari tim mahasiswa KSM Tematik Kelompok 67 mengenai kandungan gizi dan manfaat selada air dan jenis olahan yang bisa dibuat dari bahan selada air misalnya brownis selada air, cupcake selada air, lidah kucing selada air, biskuit selada air.



Gambar 3. Proses Pelatihan Mie Selada 1



Gambar 4. Proses Pelatihan Mie Selada 2

Antusias ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) ini sangat tinggi, hal ini nampak dari 30 orang peserta yang terlibat dan berpartisipasi secara aktif. Salah satu tindak lanjut dari Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan ini adalah diharapkan warga desa bisa membudidayakan dan mempraktikkan pengolahan mie sehat selada sehingga bisa membuka home industri produk olahan mie sehat dengan bahan dasar selada. Pada pelatihan pertama dan kedua kami mencoba untuk mempraktekkan membuat dan mengemas mie sehat selada dan melakukan pendampingan. Berikut ini adalah beberapa dokumentasi dari pelaksanaan kegiatan pelatihan yang telah dilakukan.



Gambar 5. Sosialisasi dan Pelatihan bersama KWT

Luaran dari kegiatan ini apabila di laksanakan secara berkelanjutan akan membantu masyarakat menghasilkan produk ketika selada yang biasanya digunakan sebagai garnise atau pelengkap makanan, masyarakat dapat membuat olahan yang berbahan dari selada air yang nantinya dapat meningkatkan nilai tambah produk dan juga harga pada produk tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Mie Selada didusun Sumberejo desa Sumberejo yang diikuti oleh Ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut. 1) peserta kegiatan telah berhasil memproduksi mie sehat yang berbahan dasar selada; 2)Seluruh peserta termasuk dalam ketegori paham tentang materi kegiatan yang diberikan; 3) masyarakat dapat membuat olahan berbahan dari sayuran selada seperti mie selada air dan menghasilkan produk yang berkelanjutan serta meningkatkan nilai tambah produk dan harga pada produk tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada 1) Anggota tim pengabdian masyarakat UNISMA; 2) LPPM Unisma Malang; 3) Kepala desa, masyarakat dusun Sumberejo desa Sumberejo, serta para tokoh desa setempat. Yang telah ikut berpartisipasi dan mendukung keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Dewantara, A., Abidin, Z., Rohman, M., Saepuddin, A., Tjiptady, B. C., & Zamzami, R. A. (2021). Pelatihan Pembuatan Mie Sehat dari Selada Air di Desa Poncokusumo Kabupaten Malang. *Abdimas Dewantara*, 4(1), 17–22. <https://doi.org/10.30738/ad.v4i1.7195>
- Fauzi, A. R., Ichniarsyah, A. N., & Agustin, H. (2016). Pertanian Perkotaan : Urgensi, Peranan, dan Praktik Terbaik. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1), 49–62. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v10i01.4339>
- Kusdiyanti, H., Zanki, M. N., Wati, A. P., & Panduwinata, L. F. (2019). Kreativitas dan Inovasi Petani Selada Air Menciptakan Peluang Usaha Mie Selada Air. *Perwira*, 2(1), 16–27. <https://doi.org/10.21632/perwira.2.1.16-27>
- Rizki, F. (2013). *The Miracle of Vegetables* (D. Fita (ed.)). PT. AgroMedia Pustaka.
- Salamah, E., Purwaningsih, S., & Permatasari, E. (2011). Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Pada Selada Air (*Nasturtium officinale* L . R. Br). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(2), 85–91. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v14i2.5316>