

PKM PRODUKSI MIE WORTEL SEHAT DAN HALAL PADA IBU-IBU RT NON PRODUKTIF DI DESA MALINO, TINGGIMONCONG, GOWA

Sukmawati^{1*}, Ansariah², Munawir³

¹ Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Indonesia

² Fakultas Tehnologi Industri, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Indonesia

³ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Indonesia

*Korespondensi : sukmaawati.syarif@umi.ac.id

ABSTRAK. Wortel merupakan sayuran yang sudah sangat dikenal masyarakat Indonesia dan populer sebagai sumber vitamin A karena memiliki kadar karotena (provitamin A) yang tinggi. Pada tahun 2019, produksi wortel di Kabupaten Gowa sebanyak 14.454 kuintal. Ketersediaan wortel yang melimpah dan sifat produk yang mudah rusak menyebabkan harga jual wortel rendah. Oleh karena itu perlu adanya proses pengolahan wortel lebih lanjut yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dan umur simpan wortel. Beberapa pokok permasalahan antara lain: kurangnya pemahaman tentang Iptek dan waktu luang untuk kegiatan yang bersifat produktif terkait dengan pengolahan hasil perkebunan wortel yang dapat diolah menjadi beberapa produk bernilai tinggi seperti mie wortel sehat dan halal. Terbatasnya introduksi peralatan untuk mengolah wortel menjadi produk hilir (olahan) baru yang menjadi kebutuhan pangsa pasar. Keterampilan produksi yang terbatas, pengolahan wortel antara lain kurangnya pengetahuan tentang jenis-jenis produk olahan wortel dan cara membuatnya. Lemahnya kemampuan manajemen usaha termasuk proses pemasaran dan pendistribusian produk. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk membantu masyarakat melalui peningkatan ekonomi dengan kegiatan pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga non produktif untuk peningkatan nilai tambah wortel melalui pembuatan mie wortel di Desa Malino Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa. Metode yang dilakukan: *Community Based Reseach* berbasis hasil penelitian. Pembelajaran dengan praktek, pendampingan produksi, manajemen keuangan skala mikro dan makro dalam tahap UMKM serta pemasaran. Hasil penerapan ipteks melalui pengabdian ini terjadinya peningkatan pemahaman, pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan wortel menjadi produk mie wortel yang lebih berkualitas, sehat dan higienis dengan kemasan yang baik, menghasilkan produk yang ekonomis serta mampu menerapkan manajemen keuangan dan strategi-strategi pemasaran yang sudah diperoleh dalam kegiatan pengabdian ini.

Kata Kunci : malino; mie; wortel; sehat; halal

ABSTRACT. Carrots are vegetables that are very well known to the Indonesian people and are popular as a source of vitamin A because they have high levels of carotene (provitamin A). In 2019, carrot production in Gowa Regency was 14,454 quintals. The abundant availability of carrots and the perishable nature of the product causes the selling price of carrots to be low. Therefore, it is necessary to have further processing of carrots that can increase the economic value and shelf life of carrots. Some of the main problems include: lack of understanding of science and technology and free time for productive activities related to processing carrot plantation products which can be processed into several high value products such as healthy and halal carrot noodles. Limited introduction of equipment to process carrots into new downstream (processed) products which are the needs of market share. Limited production skills, carrot processing, among others, lack of knowledge about the types of carrot processed products and how to make them. Weak business management capabilities, including the marketing process and product distribution. This service aims to help the community through economic improvement by empowering non-productive housewives to increase the added value of carrots through making carrot noodles in Malino Village, Tinggimoncong District, Gowa Regency. The method used: *Community Based Research* based on research results. Practical learning, production, micro- and macro-scale financial management in the UMKM stage and also marketing assistance. The results of the application of science and technology through this service are an increase in understanding,

Keywords: malino; noodles; carrots; healthy; halal

PENDAHULUAN

Malino adalah kelurahan yang terletak di Kecamatan Tinggimoncong, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Merupakan salah satu objek wisata alam yang mempunyai daya tarik luar biasa karena terdapat hutan wisata, berupa pohon pinus yang tinggi berjejer di antara bukit dan lembah, pekerjaan yang paling banyak di gemari adalah bertanam sayur-sayuran dan bunga yang sangat cocok dengan iklim usaha ke arah ini perlu dimanfaatkan guna meningkatkan penanaman modal di bidang hortikultura dikaitkan dengan dukungan industri pengolahan hasil. Salah satu tanaman hortikultura yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah wortel (Rakhmat,2005).

Wortel merupakan sayuran yang sudah sangat dikenal masyarakat Indonesia dan populer sebagai sumber vitamin A karena memiliki kadar karotena (provitamin A). Selain itu, wortel juga mengandung vitamin B, C, serta zat-zat lain yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (wibowo dkk, 2015).

Malino merupakan wilayah dataran tinggi merupakan salah satu desa produsen sayur-sayuran di Gowa Makassar. Diketahui bahwa produksi wortel di Kabupaten Gowa tergolong tinggi yaitu sebanyak 14.454 kuintal pada tahun 2019. Kecamatan Tinggimoncong merupakan salah satu sentra budidaya wortel di Kabupaten Gowa.

Umbi wortel yang telah dipanen masih mengalami proses hidup yang menyebabkan terjadinya perubahan fisiologis, fisik dan biokemis. Perubahan-perubahan tersebut akan menimbulkan kerusakan yang dikenal sebagai gangguan fisiologis. Kerusakan lepas panen karena gangguan fisiologis timbul karena beberapa sebab, misalnya adanya penguapan (transpirasi), pernapasan (respirasi), dan perubahan biologis lainnya. Kerusakan lepas panen juga dapat terjadi karena gangguan parasiter (patogen) dan gangguan non parasiter. Selain itu, hal ini diperparah dengan kandungan air pada wortel yang cukup tinggi sehingga umur simpan wortel segar tidak lama (wibowo dkk, 2015).

Kondisi produksi wortel yang berlimpah di Desa Malino Kecamatan Tinggimoncong merupakan suatu tantangan besar bagi petani di

daerah tersebut untuk memasarkan wortel dengan harga yang tinggi. Rata-rata harga jual wortel pada tingkat petani didesa Malino hanya Rp 2000/Kg. Oleh karena itu perlu adanya pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai ekonomis wortel dan umur simpan wortel tersebut agar dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani wortel di Desa Malino. Penelitian sebelumnya menunjukkan hasil bahwa nilai tambah pengolahan wortel menjadi kerupuk wortel menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 14.000/k dan pengolahan wortel menjadi sirup wortel menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 3.500/liter. Meiti 2017, Harahap 2018)

Salah satu upaya agar lebih komprehensif untuk mengakselerasi proses hilirisasi hasil penelitian maka kami merancang dan mengembangkan potensi tanaman lokal yaitu wortel menjadi sebuah produk alami dalam bentuk mie sehat yang merupakan produk makanan yang sagat populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (hutabarat dkk, 2017).

Dari hasil pengamatan Tim PKM Universitas Muslim Indonesia Makassar di Malino Kecamatan Tinggimoncong Gowa banyak ibu-ibu rumah tangga yang non produktif dan punya banyak waktu luang. Oleh karena itu tim PKM memberikan beberapa keterampilan dalam membuat mie organik yang nantinya bisa dimanfaatkan untuk usaha. Apabila keterampilan ini ditekuni bisa menambah penghasilan untuk membantu keuangan keluarga. Pemberdayaan perempuan sedini mungkin agar menjadi insan yang mandiri yang dapat membantu kesejahteraan keluarga menjadi dambaan setiap wanita Indonesia, sehingga kedudukan wanita sama dengan pria, bersama-sama membangun keluarga dan bangsa Indonesia.

Dari hasil observasi dan wawancara dengan ibu-ibu rumah tangga diperoleh beberapa Permasalahan Mitra berkaitan dengan pemberdayaan mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini sebagai berikut: 1) kurangnya pemahaman tentang Iptek dan waktu luang untuk kegiatan yang bersifat produktif terkait dengan pengolahan hasil perkebunan wortel yang dapat diolah menjadi beberapa produk bernilai tinggi seperti mie wortel sehat dan halal. 2) Terbatasnya introduksi peralatan untuk mengolah wortel menjadi produk hilir (olahan) baru yang menjadi

kebutuhan pangsa pasar. 3) Keterampilan produksi yang terbatas, pengolahan wortel antara lain kurangnya pengetahuan tentang jenis-jenis produk olahan wortel dan cara membuatnya. 4) Lemahnya kemampuan manajemen usaha termasuk Proses pemasaran, desain merek, promosi dan pendistribusian produk.

Atas dasar fakta-fakta hasil observasi maka tujuan utama Tim PKM UMI melakukan pengabdian ini adalah untuk membantu masyarakat melalui peningkatan ekonomi dengan kegiatan pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga non produktif untuk peningkatan nilai tambah wortel melalui pembuatan mie wortel sehat dan halal di Desa Malino Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa.

METODE

Untuk mitra non produktif

Metode pelaksanaan yang diterapkan pada pelaksanaan program kegiatan PKM ini adalah pemberian pelatihan/pendampingan Ipteks kepada kelompok tani dan Ibu Rumah Tangga (IRT). Penentuan mitra menggunakan metode purposive sampling yaitu Ibu-ibu yang non produktif dan Kelompok petani wortel. Setiap kelompok dipilih 5 (lima) orang terdiri 3 ibu rumah tangga dan 2 petani wortel untuk diberi pelatihan, berupa teori dan pendampingan pembuatan produk mie wortel sehat dan halal. Untuk mengetahui efektivitas pelatihan dan pendampingan yang dilakukan, sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan dan pendampingan diberikan pre-test dan post-test serta kuisioner kepada peserta.

Uraian partisipasi mitra dalam pelaksanaan program

Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek rancangan dan cipta karya. Program yang sudah disepakati dengan mitra kelompok usaha dilakukan dengan metode sebagai berikut:

Rancangan Pelaksanaan Kegiatan:

a). Persiapan, kegiatan yang dilakukan mencakup.

Diawali dengan kegiatan sosialisasi ke mitra dan pemerintah setempat tentang adanya

program kegiatan PKM yang akan dilakukan di Desa Malino, Kecamatan Tinggimoncong, Kabupaten Gowa.

Menentukan satu orang sebagai koordinator lapangan untuk memudahkan komunikasi selama kegiatan berlangsung.

Pertemuan dengan ketua dan beberapa anggota kelompok mitra untuk membahas jadwal program kegiatan PKM dan disetujui bersama dengan tim pelaksana kegiatan;

Mensosialisasikan mitra yang akan mengikuti kegiatan yaitu 5 orang dari Kelompok Mitra dalam Persiapan dan penyusunan bahan/modul/materi pelatihan.

b). Pemberian Pelatihan Pendampingan:

Pendampingan/pelatihan teknik pembuatan produk Mie Sehat dan Halal, yang dikerjakan bersama oleh mitra dan tim pelaksana PKM. Tim pelaksana PKM bertindak sebagai pengarah dalam menciptakan diversifikasi yang dibuat bersama dengan mitra. Selanjutnya, produk mie sehat dan halal ini diputuskan bersama untuk dijadikan produk baru untuk dipasarkan. Adapun jenis produk olahan Mie yaitu Mie Wortel Sehat dan Halal

Pendampingan perencanaan rancangan/design kemasan produk yang ditawarkan oleh Tim Pelaksana PKM kepada mitra untuk dipertimbangkan. Bila rancangan kemasan sudah disetujui, maka kemasan akan dibuat untuk selanjutnya digunakan dalam pengemasan produk.

Pelatihan manajemen/pengelolaan usaha, teknik produksi, strategi pemasaran dan manajemen keuangan.

c). Pengadaan peralatan

Untuk melaksanakan kegiatan PKM ini maka pelaksanaan selanjutnya adalah pengadaan peralatan yang dibutuhkan dalam pengolahan mie sehat, peralatan pengemasan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mie Wortel

Wortel adalah sayuran yang indetik dengan sop, kaya akan zat gizi berupa vitamin dan mineral, terutama biotin, kalium, dan vitamin A dari beta karoten, vitamin K1, dan B6. Vitamin A yang baik untuk mata, biotin penting dalam

metabolisme lemak dan protein, K1 penting untuk pembekuan darah dan kesehatan tulang, dan B6 terlibat dalam konversi makanan menjadi energi. Desa Malino Tinggimoncong Kabupaten Gowa merupakan penghasil wortel dan senantiasa mengalami surplus wortel setiap tahunnya, sehingga pada musim panen harganya mengalami penurunan yang mengakibatkan petani mengalami kerugian (Rakhmat,2005 dan lestario dkk, 2017).

Mie Wortel sangat baik bagi anak-anak yang tidak suka makan sayuran. Contoh mie wortel disajikan pada Gambar 1. Mie dipadukan dengan ekstrak sayuran dan diolah sesuai dengan selera. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan semua jenis mi adalah tepung terigu, air, dan garam. Karena masih diimpor dan harganya mahal, tepung terigu dapat dicampur dengan tapioka, tepung sagu, dan sebagainya. Berdasarkan hasil penelitian, maka tepung terigu dapat diganti dengan tepung lain sampai 40%. Misalnya tepung yang dipakai 1 kg, maka jumlah terigu yang digunakan 600 gram dan tepung lainnya 400 gram. Selain bahan baku utama, dalam pembuatan mie dapat digunakan bahan tambahan lain seperti telur untuk meningkatkan nilai gizi, air atau kansui untuk membuat mie lebih kenyal (Harahap 2018 dan parwata dkk, 2010).



Gambar 1 : Mie Wortel dalam Kemasan dan Mitra Kegiatan

Prosedur pembuatan mie wortel sehat dan halal Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan sebagai berikut : Setelah semua bahan sudah siap untuk dibuat adonan mie. Masukkan tepung terigu dan telur satu persatu hingga tercampur rata. Setelah tercampur masukan garam dan sari wortel (*juice*). Buat adonan hingga kalis agar siap dibentuk menjadi mie. Sebelum adonan digiling, diamkan adonan selama beberapa menit agar adonan tidak mudah putus (kenyal). Kemudian roll beberapa kali pada ukuran yang sama sampai adonan membentuk lembaran yang terlihat halus dan berwarna rata. Istirahatkan kembali adonan selama 15 menit. Setelah itu baru adonan ditipiskan sesuai dengan ketebalan yang diinginkan dan dipotong. Masukkan hasil mie yang telah digiling ke dalam wadah kemudian di kukus agar mie lebih tahan lama (Trisnawati dkk, 2015), dapat dilihat pada Gambar 2.





Gambar 2 : Langkah-langkah pembuatan mie wortel

SIMPULAN

Program kemitraan masyarakat penerapan teknologi berupa produksi Mie wortel sehat dan halal di Desa Malino, Kecamatan Tinggimoncong, Kabupaten Gowa telah mampu menghasilkan produk mie sehat yang dikemas dan berlabel yang dilengkapi dengan identitas mitra, juga mampu memberikan pengetahuan dan pemahan tentang pentingnya mengelola keuangan dengan baik, mengetahui pentingnya menghasilkan produk yang sehat dan bagaimana mengenali produk yang halal yang lebih modern, terjangkau dan berkualitas. Produk yang dihasilkan oleh mitra berupa mie yang lebih sehat, kenyal dan bisa bertahan kurang lebih enam jam serta melalui teknik pembuatan yang baik menggunakan mesin dan siap dipasarkan. Proses penyempurnaan produksi mie wortel ini harus lebih ditingkatkan dari segi higienis di lokasi mitra dalam hal ini kondisi alat dan bahan juga harus dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan, sehingga bisa mengoptimalkan dalam produksi yang cukup banyak dan berkualitas. Proses penyempurnaan pembuatan mie sehat dan halal pada pengabdian

ini masih perlu waktu yang panjang dan kerja sama dengan pihak mitra secara berkelanjutan agar hasil yang diinginkan bisa tercapai.

DAFTAR PUSTAKA

- Rukmana, Rakhmat. 2005. Bertanam Wortel. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Wibowo S, A. Arysad, dan A. Yusdiarti. 2015. Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Produk Olahan Kerupuk Wortel Dan Sirup Wortel (*Daucus Carota L*) (Kasus Di Kwt Citeko Asri Desa Citeko Kecamatan Cisarua Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat) *Jurnal AgribiSains* Volume 1 Nomor 2, Desember 2015,
- Paulina meiti, 2017 “Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus carota L.*) Dan Substitusi Tepung Bekatul” *Jurnal Lokal Berkarya* vol 3 no.2
- Nur astina harahap, 2018 “Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Wortel” (doc.pub/pembuatan-mie-basah-dengan-penambahan-wortel-daucus-carota-1.html)
- Hutabarat, Franses Kennedy., Yusa, Ni Made., Wiadnyani, A.A.I Sri. 2017. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*) Terhadap Karakteristik Ledok. Universitas Udayana.
- Lestario, Lydia Ninan., Indrati, Niken., Dewi, Lusiawati. 2017 “Fortifikasi Mie dengan Tepung Wortel”. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Parwata, O.A., Ratnayani K., Listya, A. 2010. Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu (*Ceiba pentandra*) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata l.*) *jurnal Kimia* 4:54-62
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Subagio, A. 2006. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember

- Trisnawati, Merina Ling., Nisa, Fithri Choirun.
2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.237-247.
- Umri, Arsyi Wintaha., Nurrahman., H, Wikanasari. 2016. Kadar Protein, Tensile Strength, dan Sifat Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Mocaf. Universitas Muhammadiyah Semarang.