

PELATIHAN PEMBUATAN MIE DARI SAYUR BAYAM DI DESA TIHINGAN KECAMATAN BANJARANGKAN KABUPATEN KLUNGKUNG

P.A.S. Wipradnyadewi ¹, P.T. Ina ², I.A.R.P. Pudja, dan L.P.T. Darmayanti

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian ini adalah (1) Memberikan informasi, pengetahuan dan ketrampilan kepada masyarakat di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung khususnya ibu-ibu PKK tentang teknologi pembuatan mie dari sayur bayam, (2) Melatih ibu-ibu PKK di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung membuat mie dari sayur bayam, (3) Mendorong pengembangan usaha home industri pengolahan mie dari sayur bayam sehingga dapat membuka kesempatan kerja, swadaya masyarakat dan pendapatan masyarakat di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Target khususnya adalah seluruh ibu-ibu PKK yang ada di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Metode pelaksanaan kegiatan ini meliputi (1) Penyuluhan dan diskusi dengan ibu-ibu PKK tentang teknologi pengolahan sayur bayam menjadi mie, (2) Praktek langsung pembuatan mie dari sayur bayam. Pengabdian ini dirasakan sangat bermanfaat sebesar 60 % dan bermanfaat sebesar 40 %.

Kata kunci : pelatihan, sayur bayam, mie, Desa Tihingan

1. PENDAHULUAN

Desa Tihingan merupakan desa paling ujung barat Kabupaten Klungkung dan termasuk wilayah Kecamatan Banjarangkan. Desa Tihingan diabatasi sebelah utara Desa Aan, sebelah timur Kelurahan Pekandelan, sebelah selatan Desa Takmung, dan sebelah barat adalah Desa Getakan. Desa Tihingan merupakan desa yang dekat dengan pusat kota Klungkung yaitu hanya berjarak 2 km, dari kecamatan Banjarangkan berjarak 4 km. Luas wilayah Desa Tihingan sebesar 439,72 Ha, terdiri dari 4 dusun yaitu Dusun Penasan, Munguna, Tihingan dan Pau. Dusun Pau merupakan dusun yang memiliki potensi lahan pertanian paling luas diantara dusun-dusun yang lainnya. Lahan pertanian dalam bentuk lahan sawah dan tegalan. Sistem pertanian selain menanam padi juga diselingi dengan menanam sayuran seperti sayur berdaun hijau disamping menanam cabai. (Anon. 2008).

Sayuran hijau yang dihasilkan umumnya dijual dalam bentuk segar, dalam pemasaran sayuran tersebut masih banyak sayuran yang diluar grade penjualan, sehingga kurang memberikan nilai tinggi. Sayuran hijau seperti halnya buah cabai, mudah mengalami kerusakan, sehingga diperlukan usaha memperpanjang daya simpan sehingga dapat dikonsumsi lebih lama yaitu dengan pengolahan. Salah satu bentuk pengolahan sayuran adalah pengolahan sayuran menjadi mie.

Mie dari sayur bayam ini merupakan mie sehat yaitu jenis mie yang dalam proses pembuatannya ditambahkan campuran bahan alami sayur bayam dalam adonannya sehingga ada warna dan rasa

¹ Jurusan ITP, FTP UNUD

² Jurusan TEP, FTP UNUD

sayuran. Kandungan vitamin, mineral, dan serat dari sayuran tersebut akan memberi nilai gizi lebih bagi mie. Disamping menambah nilai gizi dari mie juga dapat menghindari penggunaan zat warna buatan karena dengan menggunakan sayur bayam maka warna yang dihasilkan adalah warna alami yang aman untuk dikonsumsi dan tidak menimbulkan efek samping. Mie adalah makanan yang sangat disukai hampir semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa, bahkan sering dijadikan pengganti nasi. Bagi anak-anak ataupun orang dewasa yang tidak suka makan sayur maka mie dari sayur bayam ini sangat tepat untuk dikembangkan mengingat nilai gizinya yang tinggi dan menggunakan pewarna alami. Pembuatan mie dari sayur bayam merupakan teknologi yang mudah dilakukan dan tidak menghabiskan biaya yang besar serta memiliki prospek sebagai home industry karena produk ini banyak disukai masyarakat.

Dalam rangka mengaplikasikan teknologi pengolahan mie dari sayur bayam kepada masyarakat khususnya masyarakat desa yang memiliki potensi penghasil sayur seperti Desa Tihingan serta memiliki SDM (Sumber Daya Manusia) yang melakukan pengolahan, maka sangat tepat dilakukan kegiatan ini.

Berdasarkan survei yang dilakukan, masyarakat Desa Tihingan menginginkan pelatihan pengolahan hasil pertanian. Pelatihan pembuatan nugget sayur telah dilakukan pada tahun 2013, pelatihan pengolahan kerupuk sayur dan bolu kukus dari campuran waluh telah dilakukan pada tahun 2014, tetapi masyarakat masih menginginkan kegiatan pelatihan pengolahan lainnya baik yang berbasis pada potensi yang dimiliki ataupun tidak, tetapi sering dikonsumsi. Berdasarkan potensi yang dimiliki yaitu SDA (sayur khususnya bayam) dan SDM, pelatihan pengolahan sayuran khususnya sayur bayam menjadi mie sangat tepat diberikan tahun 2015 untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung melalui suatu pelatihan pengolahan sayur bayam menjadi mie sayur bayam.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan ini meliputi :

1. Penyuluhan dan diskusi dengan ibu-ibu PKK tentang teknologi pengolahan sayur bayam menjadi mie.
2. Praktek langsung pembuatan mie dari sayur bayam.

Formulasi mie dari sayur bayam dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi mie dari sayur bayam

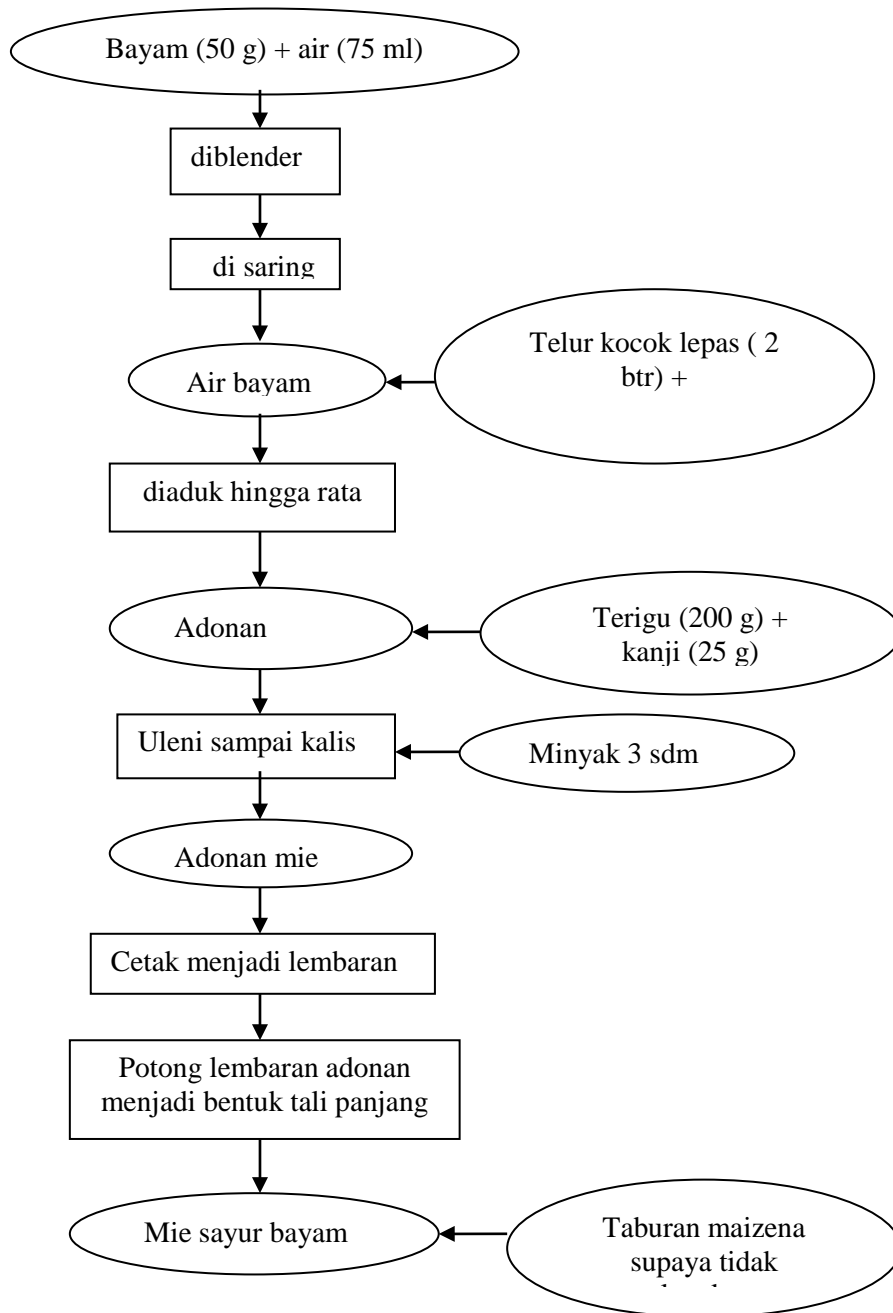
Bahan	Jumlah
Tepung terigu	200 g
Bayam, blender halus	50 g
Air	75 ml
Tepung kanji	25 g
Garam	1 sdt
Telur ayam kocok lepas	2 butir
Minyak goreng	3 sdm
Tepung maizena	1 sdt

Sumber : Anon, 2013

Proses pembuatan mie dari sayur bayam sebagai berikut (Anon, 2013) ;
Campurkan bayam yang sudah diblender dengan telur dan garam. Aduk hingga rata.

Tuang adonan bayam ke dalam tepung terigu dan tepung kanji sambil diuleni. Masukkan minyak goreng sedikit demi sedikit sambil terus diuleni hingga tercampur rata. Lakukan hingga adonan kalis.

Giling mie hingga menghasilkan lembaran mie sesuai yang diinginkan. Setelah lembaran adonan mie jadi dibuat, potong lembaran adonan menjadi bentuk tali panjang seperti mie. Beri taburan tepung maizena pada adonan mie yang sudah dipotong untuk membuatnya tidak lengket satu sama lain. Diagram alir proses pembuatan mie dari sayur bayam dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Mie dari Sayur Bayam

3. HASIL KEGIATAN

Partisipasi Peserta Pelatihan

Para peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Desa Tihingan yang ingin mengikuti kegiatan ini. Partisipasi peserta dalam melaksanakan kegiatan adalah sangat baik. Hal ini dapat dilihat dari sikap antusias, keceriaan dan keterlibatan secara aktif dalam setiap kegiatan pelatihan yaitu kegiatan diskusi dan praktek langsung pembuatan produk.

Tanggapan Peserta terhadap Kegiatan Pelatihan

Tanggapan peserta dan masyarakat Desa Tihingan umumnya atas kegiatan ini sangat baik dan positif. Tanggapan peserta ini dapat dilihat dari suasana kegiatan yang bersemangat, saat dilakukan diskusi banyak sekali pertanyaan-pertanyaan peserta yang sifatnya ingin mencari tahu lebih banyak proses pengolahan mie dari sayur bayam ini.

Kegiatan ini dirasakan sangat bermanfaat (60 %) dan bermanfaat (40 %) karena dapat memberikan informasi baru yang dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan baru. Diantara peserta ada yang berkeinginan menjadikan mie dari sayur bayam ini sebagai kegiatan usaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Kesan peserta terhadap rasa mie dari sayur bayam ini adalah enak dan menarik. Sebesar 25 % menyatakan sangat suka, 65 % menyatakan suka, dan 10 % menyatakan biasa terhadap rasa mie dari sayur bayam. Mengenai warnanya sebesar 25 % menyatakan sangat suka dan 75 % menyatakan suka. Sebesar 20 % sangat suka terhadap bentuk mie sayur bayam dan 80 % menyatakan suka.

Ibu-ibu PKK Desa Tihingan juga merasa sangat senang (55 %) dan 45 % menyatakan senang dengan kegiatan ini. Hal ini dapat dilihat dari keterlibatan peserta secara aktif dan suasana yang menyenangkan dalam melaksanakan kegiatan. Mereka merasa materi yang disampaikan dipandang sangat inovatif, sederhana dan mudah untuk dilakukan sebesar 70 % dan sangat mudah (15 %), 10 % menyatakan sulit dikerjakan serta 5 % menyatakan sangat sulit dikerjakan.

Evaluasi Kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan mie dari sayur bayam di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung dilakukan dengan metode ceramah, pemberian materi proses pembuatan mie sayur bayam, dilakukan praktek langsung pembuatan produk dan dilakukan diskusi dapat berjalan dengan baik, lancar dan diterima dengan positif sesuai dengan harapan tim pelaksana.

Mie dari sayur bayam ini merupakan produk inovatif dan memiliki daya jual tinggi. Ibu-ibu PKK Desa Tihingan sebelum pelatihan tidak pernah membuat mie sayur bayam (90 %) dan 5 % menyatakan jarang serta 5 % menyatakan sering membuat. Sebesar 75 % menyatakan tidak pernah mendengar mie sayur bayam serta 25 % menyatakan pernah mendengar. Tingkat kesukaan mengkonsumsi mie sayur bayam dari ibu-ibu PKK ini sangat tinggi (70 %) Kegiatan ini dirasa tepat sasaran karena ini merupakan teknologi baru dan memiliki prospek sebagai usaha home industri. Ibu-ibu PKK juga sangat tinggi keinginannya untuk membantu meningkatkan pendapatan karena tuntutan kebutuhan hidup yang semakin meningkat. Kegiatan meningkatkan pendapatan ini dapat dilakukan dengan mengembangkan industri rumah tangga.

Pada kegiatan ceramah dapat berjalan dengan baik dapat dilihat kejelasan materi yang disampaikan tim pelaksana dan keseriusan peserta dalam mendengarkan informasi. Dalam pelaksanaan kegiatan praktek langsung pembuatan produk juga berjalan dengan baik dan mendapat respon yang positif dilihat dari pertanyaan-pertanyaan dari peserta. Adanya praktek langsung pembuatan produk memberikan kesempatan ibu-ibu PKK Desa Tihingan sebagai peserta pelatihan secara langsung mengetahui proses pembuatan mie dari sayur bayam. Proses pembuatan mie dari sayur bayam dapat dilaksanakan oleh peserta dengan baik karena proses pembuatan yang sederhana, bahan mudah didapatkan dan biaya yang tidak terlalu mahal.

Dalam kegiatan diskusi setelah melaksanakan praktek pembuatan produk juga dapat berjalan dengan baik dan mendapatkan tanggapan yang positif. Peserta banyak memberikan pertanyaan yang bersifat lebih detail tentang pembuatan mie dari sayur bayam

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan mie dari sayur bayam di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung yang dilakukan di Kantor Kepala Desa Tihingan pada hari Minggu tanggal 17 Juli 2016 dapat diterima dengan baik oleh ibu-ibu PKK (55 % menyatakan sangat senang dan 45 % menyatakan senang) terhadap kegiatan ini.

Kegiatan pelatihan ini tepat sasaran dan sangat bermanfaat (60 %) serta bermanfaat (40 %) dalam memberikan suatu informasi baru yang dapat menambah wawasan serta pengetahuan dan dapat praktek secara langsung membuat produk mie dari sayur bayam.

Penyampaian materi pembuatan mie sayur bayam oleh team pelaksana saat ceramah, praktek dan diskusi diberikan dengan jelas dan baik. Pelaksanaan kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

Pelaksanaan kegiatan yang terdiri dari kegiatan ceramah, praktek langsung pembuatan produk dan diskusi mendapatkan respon yang baik dan positif dari peserta pelatihan. Respon peserta dapat dilihat dari sikap peserta yang sangat antusias dan keterlibatan peserta sangat aktif dalam setiap kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan mie dari sayur bayam lebih disebarluaskan ke daerah lain sehingga dapat lebih dikenal dan dapat dinikmati oleh semua golongan masyarakat. Prospek pengembangan mie dari sayur bayam ini sangat baik sehingga perlu lebih disosialisasikan.

DAFTAR PUSTAKA

Anonimus. 2008. Klungkung dalam Angka. Balai Pusat Statistik Kabupaten Klungkung.

Anonimus. 2013a. Profil Desa Tihingan-Klungkung. [www.geogle search/profil desa](http://www.geogle_search/profil_desa). Diakses tanggal 11 Pebruari 2013.

Anonimus, 2013 b. Membuat mie sehat dan lezat. <http://mesinmie.biz/membuat-mie-sehat-dan-lezat/> . Diunduh tanggal 10 Februari 2015