

Edukasi Pengenalan Mie Sehat Organik Dari Buah Dan Sayuran

Rozanatul Muti'ah^{1*}, Nur Aisyah², Sylvia Oktaviani³, Kuspitasari⁴, Nur Aprillah Kartini⁵, Agustiawan⁶

^{1,2,3,4,6}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Riau

⁵Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Riau

*e-mail: 170301160@student.umri.ac.id

Abstract

Community Service on Education on the Introduction of Healthy Organic Noodles from Fruits and Vegetables in order to provide knowledge to the public about the dangers of consuming instant noodles and starting to switch to consuming organic healthy noodles. The goal is to increase public awareness in Marpoyan Damai District, Perhentian Marpoyan Village, RW 11 RT 03, Jl. Inpres Gg. Harmoniousness in the importance of maintaining health by consuming healthy food by creating innovations in food processing that can be consumed by all groups, and giving awareness to housewives that creativity can help increase income. The method used in this Community Service activity is a learning system that is carried out by online training and is equipped with modules and video tutorials on how to make organic healthy noodles. The techniques used in providing the training are lectures, discussions and question and answer methods. The results that have been achieved so far, namely the 2-month service program have made the community have basic knowledge about healthy organic noodles from fruit and vegetables and the manufacturing process.

Keywords: *Organic Noodles, Instant Noodles, Healthy Food*

Abstract

Pengabdian Kepada Masyarakat tentang Edukasi Pengenalan Mie Sehat Organik dari Buah dan Sayuran dalam rangka memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai bahaya mengkonsumsi mie instan dan mulai beralih mengkonsumsi mie sehat organik. Tujuannya adalah meningkatkan kesadaran masyarakat di Kecamatan Marpoyan Damai, Kelurahan Perhentian Marpoyan, RW 11 RT 03, Jl. Inpres Gg. Harmonis akan pentingnya menjaga kesehatan dengan mengkonsumsi makanan sehat dengan cara menciptakan inovasi dalam pengolahan pangan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, dan memberikan kesadaran kepada ibu-ibu rumah tangga bahwa kreativitas mampu membantu meningkatkan pendapatan. Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian ini adalah sistem belajar yang dilakukan dengan pelatihan secara daring dan dibekali dengan modul serta video tutorial cara pembuatan mie sehat organik. Teknik yang digunakan dalam memberikan pelatihan tersebut adalah dengan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab. Hasil yang telah dicapai saat ini yaitu telah dilakukannya program pengabdian selama 2 bulan membuat masyarakat memiliki pengetahuan dasar mengenai mie sehat organik dari buah dan sayuran serta proses pembuatannya.

Kata kunci: *Mie Organik, Mie Instan, Makanan Sehat*

1. PENDAHULUAN

Mie adalah makanan alternatif pengganti beras yang banyak dikonsumsi masyarakat. Mie menjadi populer dikalangan masyarakat karena harganya murah dan cara pengolahan sekaligus penyajiannya sederhana. Mie banyak mengandung karbohidrat, yang banyak menyumbang energi pada tubuh sehingga mie dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi. Penggunaan mie di Indonesia dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan soto mie, mie telur, mie goreng, mie pangsit, dan mie ayam.

Kegemaran masyarakat mengkonsumsi mie semakin lama semakin meningkat. Menurut data *World Instant Noodles Association (WINA)*, konsumsi mie instan di tanah air pada tahun 2018 mencapai 12,52 miliar bungkus (porsi). Sementara konsumsi mie instan di dunia pada tahun 2018 justru mencatat pertumbuhan 3,52% menjadi 103,62 miliar bungkus dibandingkan tahun sebelumnya.

Seiring berkembangnya zaman, berbagai inovasi rasa yang begitu menggugah selera marak ditawarkan. Hal ini tentu membuat selera masyarakat semakin meningkat terhadap mie. Tetapi dibalik kelezatan rasa yang diberikan oleh mie instan, terdapat beberapa zat-zat kimia berbahaya yang dapat berdampak buruk terhadap kesehatan tubuh. Namun, banyak orang yang tidak mengetahuinya bahkan mengabaikannya. Adapun bahaya dari mie adalah menghambat penyerapan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh, terganggunya sistem pencernaan, memicu kencing manis, dan penyakit jantung, bahkan dapat berakibat fatal hingga kematian.

Untuk mendukung kecerdasan dan produktivitas kerja, manusia perlu mengonsumsi makanan sehat yang mengandung zat-zat penting untuk mendukung aktivitas kerja organ tubuh. Akan tetapi, seiring dengan meningkatnya kesibukan dan padatnya aktivitas, manusia sering kali mengabaikan pola makan sehat dalam kehidupan sehari-hari.

Mengembangkan kebiasaan makan yang sehat sebenarnya tidak seketat yang kebanyakan orang bayangkan. Menu makanan sehat terutama sayuran dan buah merupakan cara yang ampuh bahkan direkomendasikan oleh para ahli. Menu makanan sehat tidak berarti makanan tersebut hambar atau tidak menarik.

Program kegiatan "PENGEMIS KAYA NGAWUR" merupakan salah satu upaya untuk menyadarkan masyarakat untuk lebih memperhatikan kesehatan dan mulai beralih mengonsumsi mie sehat organik dari buah dan sayur. Sehingga dapat diharapkan masyarakat mengetahui dan memahami mie seperti apa yang layak dikonsumsi melalui pengenalan konsep mie sehat organik. Selanjutnya, masyarakat masyarakat diharapkan mampu menerapkan konsep tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Sasaran kegiatan PKM-M ini adalah masyarakat yang berada di Provinsi Riau, kota Pekanbaru, tepatnya di Kecamatan Marpoyan Damai, Kelurahan Perhentian Marpoyan, RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis, yang mana disana terdapat masyarakat dengan tingkat ekonomi yang dikategorikan sebagai ekonomi menengah kebawah. Dan berdasarkan wawancara ke beberapa pedagang kecil yang berada di sekitar Jl. Inpres Gg. Harmonis yang mengakui bahwa perputaran penjualan mie instan disana cukup cepat. Beberapa toko diantaranya adalah Toko Aini yang menjual mie instan 15 dus dalam satu minggu, kemudian Toko Zahra yang menjual mie instan 8 dus dalam satu minggu, dan terakhir Warung Dua Dara yang menjual mie instan 4 dus dalam sebulan. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa masyarakat disana cukup banyak mengonsumsi mie.

Karena banyaknya masyarakat yang mengonsumsi mie yang mengandung zat-zat yang berbahaya bagi tubuh, dan tidak sempat memikirkan pola makan yang sehat seperti mengonsumsi buah-buahan dan sayur-sayuran, maka kami tim PKM-M bekerja sama dengan ketua RT 03 dan ketua RW 11, Kelurahan Perhentian Marpoyan, Kecamatan Marpoyan Damai ingin memberikan edukasi pengenalan mie sehat organik. Yang mana terfokus pada bahan yang terbuat dari buah dan sayuran, dengan harapan dapat menjadi awal bagi masyarakat untuk menjaga kesehatan yang nantinya akan berpengaruh terhadap kualitas kesehatan di Indonesia yang semakin baik dan di Pekanbaru khususnya.

Dengan permasalahan yang ada di atas, maka rumusan masalah yang ingin diselesaikan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara untuk mengenalkan Mie Sehat organik kepada masyarakat?
2. Bagaimana cara mensosialisasikan dan melakukan upaya agar masyarakat bisa mengonsumsi mie sehat?
3. Bagaimana cara mengkombinasikan sayur dan buah sebagai pewarna alami dan penambah gizi pada mie sebagai alternatif makanan yang sehat dan menarik bagi masyarakat?
4. Bagaimana cara untuk mengembangkan pengetahuan masyarakat tentang makanan sehat?

Program pengenalan mie sehat organik ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan masyarakat tentang boleh mengonsumsi mie asalkan dibuat dari bahan-bahan yang sehat. Serta diharapkan masyarakat lain yang ada di Pekanbaru juga bisa mengenal mie sehat organik ini.

Provinsi Riau secara geografis, geoekonomi dan geopolitik terletak pada jalur yang sangat strategis baik pada masa kini maupun masa yang akan datang terkait wilayah jalur perdagangan Regional maupun Internasional di Kawasan ASEAN melalui kerjasama IMT-GT dan IMS-GT. Wilayah Provinsi Riau mulai dari 01°05'00 " Lintang Selatan sampai 02°25'00 " Lintang Utara dan 100°00'00 " hingga 105°05'00 " Bujur Timur dengan batas-batas wilayah sebagai berikut.

1. Sebelah Utara: Selat Malaka dan Provinsi Sumatera Utara
2. Sebelah Selatan: Provinsi Jambi dan Provinsi Sumatera Barat
3. Sebelah Barat: Provinsi Sumatera Barat
4. Sebelah Timur: Provinsi Kepulauan Riau dan Selat Malaka

Letak wilayah Provinsi Riau membentang dari lereng Bukit Barisan hingga Selat Malaka dengan luas wilayah **± 8.915.016 Ha**. Indragiri hilir merupakan kabupaten yang memiliki wilayah terluas di Provinsi Riau dengan luas wilayah sekitar 1.379.837 Ha atau sekitar 15,48% dari luas wilayah Provinsi Riau.

Di wilayah daratan Provinsi Riau terdapat 15 sungai yang dianggap penting 4 sungai yang penting untuk prasarana terkait dengan antara 6 meter hingga 12 meter, yaitu:

1. Sungai Siak (300 Km) dengan kedalaman 8 - 12 m,
2. Sungai Rokan (400 Km) dengan kedalaman 6 - 8 m,
3. Sungai Kampar (400 Km) dengan kedalaman lebih kurang 6 m
4. Dan Sungai Indragiri (500 Km) dengan kedalaman 6 - 8 m. Sungai-sungai ini membelah dari bukit tinggi Bukit Barisan dan bermuara ke Selat Malaka dan Laut Cina.

Provinsi Riau merupakan wilayah yang beriklim tropis dengan suhu udara maksimum antara 35,1°C dan suhu minimum antara 21,8°C. Wilayah Provinsi Riau tergolong dalam kelompok *tidak mudah terbakar* dengan Indeks potensi membara api hanya 0 - 330 (rendah - tinggi). Oleh karena itu, wilayah provinsi Riau pada setiap triwulan selalu ditemukan banyak titik api yang terjadi pada saat bencana terjadi di seluruh wilayah Provinsi Riau. Sementara itu, intensitas Hujan Curah 1700 mm - 4000 mm / Tahun.

Pada tahun 2018, jumlah penduduk Provinsi Riau sebanyak 6.074.647 jiwa (sumber : Data Konsolidasi Semester II Tahun 2018 Ditjen Dukcapil Kemendagri RI). Rata-rata kepadatan penduduk di Provinsi Riau 69.80 org/km² dengan Laju Pertumbuhan Penduduk sekitar 0.75%.

Tabel 1. Jumlah Penduduk Provinsi Riau

Jumlah Penduduk	Tahun 2018
Perempuan	3.119.012 Jiwa
Laki-laki	2.955.088 Jiwa
Total	6.074.647 Jiwa

Berdasarkan agama yang dianut, mayoritas penduduk di provinsi Riau memeluk Agama Islam yaitu sebesar 5.312.814 jiwa (87,47%), lalu Kristen 562.907 Jiwa (9,27%), Budha 132.593 Jiwa (2,18%), Katolik 61.391 Jiwa (1,01%), Kong Hu Cu 2.130 Jiwa (0,04%), Hindu 757 Jiwa (0,01%), dan Kepercayaan Lainnya 1.508 (0,02%).

Tepatnya di Provinsi Riau, kota Pekanbaru, Kecamatan Marpoyan Damai, Kelurahan Perhentian Marpoyan, RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis, dengan jumlah KK dalam satu RT berkisar 90 KK dan jumlah penduduk berkisar ±360 orang yang mana masyarakatnya merupakan masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah kebawah dan berdasarkan data yang kami dapatkan melalui wawancara masyarakatnya merupakan masyarakat yang cukup banyak mengonsumsi mie instan.

Sasaran pada saat ini adalah masyarakat RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis khususnya ibu-ibu rumah tangga yang merupakan masyarakat awam, dimana mereka tidak mengetahui bahaya dari zat-zat kimia yang terkandung didalam mie instan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat setempat.

Kondisi ekonomi yang ada dimasyarakat yang bisa dikatakan golongan menengah kebawah, membuat masyarakat setempat banyak yang tidak memikirkan kesehatan atau lebih

terkesan mengabaikan kesehatannya, seperti tidak peduli dengan asupan gizi yang masuk ketubuhnya dan enggan mengonsumsi sayur-sayuran serta buah-buahan.

Kondisi masyarakat yang cukup padat dengan penghasilan menengah kebawah serta berdasar data dari wawancara dari beberapa toko kecil sebelumnya yang menyebutkan bahwa masyarakat di Jl. Impres tersebut sangat menyukai mie instan tanpa memikirkan dampak jangka panjang maupun pendek dari pengonsumsi mie instan tersebut.

Potensi yang ada di Jl. Impres ini dirasa baik sebab program yang kami ajukan didukung oleh ketua RW dan ketua RT setempat, serta dalam pelaksanaannya mengenai tempat sosialisasi dibantu oleh ibu-ibu rumah tangga yang ada. Adanya bantuan berupa peralatan yang dibutuhkan untuk melancarkan proses sosialisasi yang kemudian bisa membantu penerapan langsung oleh mitra dengan harapan tujuan program ini dapat tercapai.

Gambaran Umum Masyarakat RT 03 RW 11, Jalan Impres, Gang Harmonis



Gambar. 1 Salah satu rumah masyarakat RT 03 RW 11



Gambar.2 Salah satu sudut lingkungan RT 03 RW 11

Kurangnya informasi dan edukasi yang diperoleh masyarakat, sehingga masyarakat masih banyak mengonsumsi mie instan secara berlebihan. Terlebih lagi jika keuangan masyarakat yang tidak baik, banyak masyarakat mengambil alternative mengonsumsi mie instan sebagai makanan sehari-hari. Seperti yang diketahui, harga untuk sebungkus atau seporsi mie instan terbilang cukup murah, serta rasa dari mie instan ini dianggap nikmat.

Kegiatan edukasi pengenalan mie sehat organic ini juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, sekaligus menjadikan produk mie organik sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Karena saat ini masyarakat semakin menyadari pentingnya menjaga kesehatan, sehingga mendorong permintaan akan pangan organik.

2. METODE

Hasil yang diharapkan dari kegiatan PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah mie berbahan dasar buah dan sayuran organik untuk mendorong munculnya usaha baru berbasis olahan buah dan sayuran organik, sehingga bisa meningkatkan pendapatan masyarakat (Rani, 2018)

Metode yang digunakan dalam melaksanakan program ini adalah sistem belajar yang dilakukan dengan pelatihan secara daring berbasis digital atau menggunakan aplikasi yang mendukung dan dibekali dengan modul maupun video tutorial pembuatan mie sehat organik. Hal ini dikarenakan masa pandemic Covid-19 yang tidak memungkinkan pelatihan dilaksanakan secara offline atau tatap muka.

Tahapan kegiatan PKM ini dimulai dari tahapan mencari dan menetapkan lokasi mitra, persiapan dan perencanaan program. Tahap awal dari penyusunan program adalah menggali permasalahan dan kebutuhan masyarakat yang dilakukan melalui kegiatan FGD (Focus Grup Discussion). Dari kegiatan FGD diperoleh informasi bahwa masyarakat RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis sebagai masyarakat dengan penghasilan menengah kebawah, berdasarkan data yang di dapatkan melalui wawancara kepada beberapa masyarakat dan beberapa toko yang ada di sekitar jl. Inpres gg. Harmonis yang menyatakan bahwa masyarakat disana cukup banyak mengkonsumsi mie instan, dan masyarakat tersebut juga merupakan masyarakat awam yang tidak mengetahui bahaya mie instan, serta kurangnya edukasi mengenai mie instan dan mie sehat organic. Peluang pasar produk olahan buah dan sayuran cukup terbuka lebar untuk masyarakat RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis dengan terciptanya produk olahan dari buah dan sayuran yang dapat dijual ke masyarakat lainnya sebagai makanan cemilan sehat pengganti nasi. Setelah diketahui permasalahan yang dihadapi masyarakat, selanjutnya disusunlah rencana kegiatan pelatihan yang dibuat dalam empat kali pelatihan,

Pada saat pelaksanaan program akan dilakukan tahapan sebagai berikut:

1. Pembuatan grup daring atau kelas online yang beranggotakan dosen pembimbing, ketua dan anggota serta objek sasaran PKM-M Pengemis Kaya Ngawur yaitu ibu-ibu rumah tangga di RT 03 RW 11 Jl. Inpres Gg. Harmonis.
2. Memberikan arahan serta mensosialisasikan tujuan dari pembuatan grup dan PKM-M Pengemis Kaya Ngawur secara daring.
3. Melakukan edukasi secara daring mengenai pengenalan mie sehat organic dan proses pembuatan mie yang akan dilakukan oleh tim PKM-M Pengemis Kaya Ngawur.
4. Memberikan video tutorial atau buku panduan/pedoman dalam pembuatan mie sehat organik tersebut dalam bentuk soft file.

Kegiatan ini berlangsung selama 2 bulan dan dilaksanakan sebanyak empat kali bimbingan secara online dengan harapan tercapainya tujuan utama yaitu kesehatan yang lebih baik, dengan rincian program:



Gambar 3. Tahapan bimbingan secara online

Sosialisasi kesehatan dan pengenalan mie sehat organic akan dilakukan oleh tim PKM-M Pengemis Kaya Ngawur. Pelatihan akan diisi dengan sosialisasi kesehatan dan pengenalan mie sehat organic, edukasi serta sosialisasi mengenai proses pembuatan mie sehat organic dari bayam, ubi ungu, buah naga dan wortel). Evaluasi berisi tentang kegiatan pembuatan mie sehat organic dan berwirausaha. Berkelanjutan berisi tentang kegiatan pemantauan. Dan pengamatan hasil berisi hasil akhir yang dicapai selama pengabdian kepada masyarakat.

Teknik yang kami gunakan dalam memberikan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga tersebut adalah dengan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab. Pada awal bimbingan akan dibuka oleh moderator dan dilanjutkan oleh pembicara yang akan membahas mengenai materi

yang telah ditentukan. Dalam penyampaian materi pembicara akan membagikan bahan kajian dalam bentuk soft file kemudian menjelaskan secara detail mengenai materi tersebut. Ibu-ibu juga diberikan kesempatan untuk tanya jawab mengenai materi yang telah diberikan oleh pembicara. Serta ibu-ibu juga akan dibimbing dalam memasarkan produk mie sehat organik pada saat mie sehat organik telah jadi, dengan cara dijual kepada masyarakat lainnya. Sehingga sosialisasi kesehatan mengenai mie sehat ini memiliki output yang jelas dan berdampak pada ibu-ibu yang melaksanakannya.

Hasil-hasil lain yang diharapkan adalah pemenuhan kondisi harapan agar peserta mengetahui dan pada akhirnya mengaplikasikan teknologiteknologi hasil penelitian yang ada, dan yang terlebih penting lagi adalah masyarakat dapat menciptakan produk olahan sayuran organik marketable sehingga dapat menjadi produk yang unggul dan menjadi unique selling points (USP), sehingga menghasilkan keunggulan bersaing (competitive advantage) (Subroto, 2014 dalam Rani, 2018).. Dari sisi metode hasil yang diharapkan adalah keterampilan yang memadai bagi para peserta. Feder et al (2004) serta Godtland et al (2004) menyebutkan difusi teknologi akan terjadi jika peserta pelatihan berpartisipasi secara aktif dan mempunyai kepemimpinan yang kuat dalam menyampaikan opini (Feder dan Savastano, 2006)

Hasil pengabdian ini dapat diukur dengan pemahaman masyarakat sasaran mengenai perbedaan mie sehat organic dan mie instan, kemudian dengan adanya implementasi dari masyarakat sasaran dalam pembuatan mie sehat organic dan adanya masyarakat sasaran yang sudah mulai mencoba untuk memasarkan hasil dari mie organic yang dibuatnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan koordinasi dengan ketua RT 03 RW 11 Jl. Inpres Gg. Harmonis yang merupakan lokasi dari kegiatan pengabdian ini. Koordinasi awal dilakukan untuk menggali permasalahan yang di hadapi masyarakat dan alternative solusinya melalui kegiatan PKMM. Selanjutnya koordinasi dilakukan untuk menentukan waktu pelaksanaan kegiatan PKM. Peserta kegiatan PKMM ini adalah Ibu-ibu rumah tangga RT 03 RW 11 Jl. Inpres Gg. Harmonis yang berjumlah 15 orang. Untuk menunjang penyampaian materi, panitia menggunakan alat bantu seperti modul pelatihan dan video tutorial pembuatan mie sehat organic.

Dalam menjalankan program pengabdian masyarakat secara daring/online kepada masyarakat di Provinsi Riau, kota Pekanbaru, Kecamatan Marpoyan Damai, Kelurahan Perhentian Marpoyan, RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis ini hasil yang telah kami capai dalam kegiatan saat ini adalah sebesar 100%, berikut kami paparkan hasil yang dicapai dalam pelatihan mengenai Edukasi Pengenalan Mie Sehat Organik dari Bayam, Ubi Ungu, Buah Naga dan Wortel:

1. Laporan kemajuan berupa progress pengabdian Edukasi Pengenalan Mie Sehat Organik dari Bayam, Ubi Ungu, Buah Naga dan Wortel
2. Video tutorial cara implementasi pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan secara daring/online menggunakan aplikasi pendukung yaitu google meet.
3. Buku pedoman pelaksanaan Edukasi Pengenalan Mie Sehat Organik dari Bayam, Ubi Ungu, Buah Naga dan Wortel
4. Laporan akhir

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, hasil yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Mie Sehat Organik

Program	Hasil
Sosialisasi	Dilakukan melalui penyampaian maksud dan tujuan dari dilaksanakannya kegiatan serta meminta izin kepada ketua RT dan RW setempat secara langsung. Yang kemudian kegiatan ini dilakukan secara daring melalui aplikasi grup whatsapp dan google meet
Identifikasi masalah	Permasalahan didapat dari wawancara yang dilakukan kepada beberapa masyarakat dan beberapa pemilik toko yang ada di RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis yang dilakukan sebelum pandemic covid-19
Identifikasi Peserta	Peserta dari kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang berada di RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis yang belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat olahan mie sehat organik dari buah dan sayur
Pelatihan pembuatan mie sehat organik	Tingkat partisipasi masyarakat dalam pelatihan ini sangat baik, peserta sangat antusias karena mendapat tambahan informasi dan pengetahuan. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya ibu-ibu yang bertanya mengenai mie sehat organik serta cara pembuatan dan ketahanan dari mie sehat organik ini. Dan beberapa dari mereka sudah mencoba mempraktekkan membuat mie sehat organik setelah pelatihan ini.
Manfaat Pelatihan	Setelah pelaksanaan edukasi pengenalan mie sehat organik ini terlihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga tersebut secara signifikan. Terlihat bahwa mereka cukup paham dengan apa yang telah disampaikan oleh tim pengabdian. Oleh sebab itu diharapkan, pelatihan ini dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan dengan mengonsumsi makanan sehat, menciptakan inovasi dalam pengolahan pangan, dan mampu membantu meningkatkan pendapatan
Artikel Ilmiah	Publikasi jurnal ilmiah juga berita online dalam menciptakan inovasi pengolahan pangan dari produk buahan dan sayuran organik yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sasaran.
Social	Keberlanjutan program agar kapan pelaksanaan kegiatan selesai masyarakat sasaran memiliki kemampuan untuk membuat mie sehat organik secara mandiri dan memiliki jiwa kewirausahaan.
Ekonomi	Masyarakat sasaran dapat menjual hasil dari pembuatan mie sehat organik baik berupa mie mentah maupun yang sudah diolah sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sasaran.
Pendidikan	Transfer ilmu pengetahuan dari perguruan tinggi kepada masyarakat sehingga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan dengan mengonsumsi makanan sehat, dan menciptakan inovasi dalam pengolahan pangan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, serta memberikan kesadaran kepada ibu-ibu rumah tangga bahwa kreativitas mampu membantu meningkatkan pendapatan.
Potensi pengembangan usaha	Terciptanya UMKM bidang makanan sehat organik dari buah dan sayur dengan melakukan analisis ekonomi karena masih dalam tahap pengembangan

Penjelasan:

1. Bagi Peserta (Ibu-ibu Rumah Tangga)

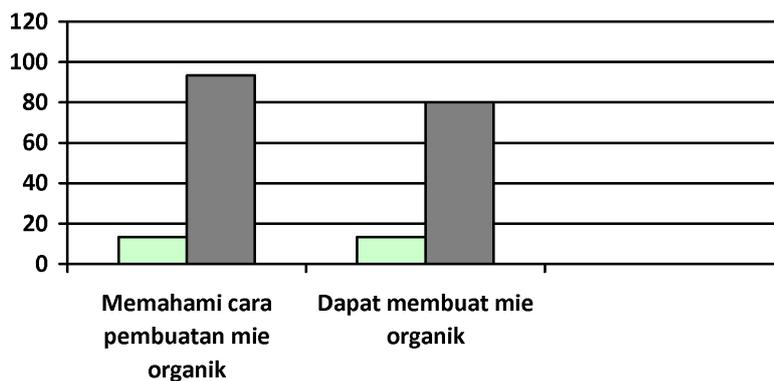
a. Tingkat Partisipasi

Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara daring/online kepada masyarakat di Provinsi Riau, Kota Pekanbaru, Kecamatan Marpoyan Damai, Kelurahan Perhentian Marpoyan, RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis hal ini dikarenakan masa pandemic Covid-19 yang tidak memungkinkan pelatihan dilaksanakan secara offline atau tatap muka. Lokasi tersebut dipilih berdasarkan pertimbangan:

- Kondisi ekonomi masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah kebawah,
- Masyarakat disana cukup banyak mengkonsumsi mie instan
- Merupakan masyarakat awam dan tidak mengetahui bahaya mie instan
- Kurangnya edukasi tentang mie instan dan mie sehat organic

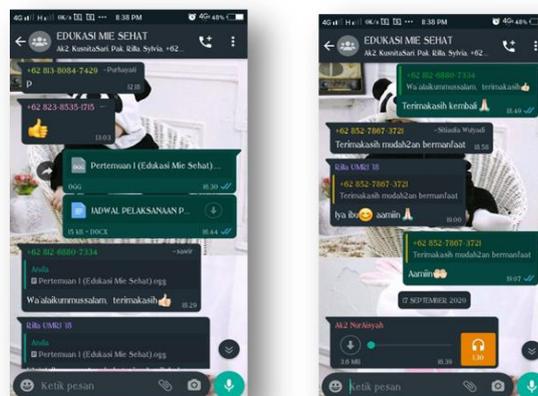
b. Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Hasil yang dicapai adalah terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, yang di ketahui berdasarkan hasil *pre test* dan *post test*. Pada awalnya hanya 13,3% peserta pelatihan yang mengetahui tentang mie sehat organic. Setelah diberikan materi, sebagian besar peserta (93,3%) paham mengenai mie sehat organic, mulai dari cara pembuatannya hingga peluang pasar produk mie sehat organic. Dari sisi keterampilan, setelah melakukan pelatihan 80% peserta dapat mempraktekkan pembuatan mie sehat organic.



Gambar 4. Hasil test kemampuan dasar (%) peserta pelatihan edukasi pengenalan mie sehat organik yang diuji pada awal dan akhir kegiatan pengabdian.

Berikut merupakan dokumentasi pelatihan online yang dilakukan dengan masyarakat sasaran.



Gambar 5. Pembuatan grup Whatsapp sebagai media diskusi dalam melaksanakan pelatihan



Gambar 6. Pelatihan menggunakan Google Meet

2. Pemateri dan Pendamping

a. Materi Pembelajaran

Materi pembelajaran diberikan sesuai dengan kebutuhan dan terintegrasi, artinya materi yang diberikan berupa modul cara pembuatan mie sehat organik yang disajikan dalam bahasa yang mudah dipahami, ringkas dan jelas. Alur pembelajaran dapat diikuti dengan baik oleh peserta pelatihan.

b. Alat Bantu Pembelajaran

Kami juga memberikan video animasi untuk cara pembuatan mie sehat organik kepada peserta pelatihan.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Terciptanya program PENGEMIS KAYA NGAWUR (Edukasi Pengenalan Mie Sehat Organik dari Bayam, Ubi Ungu, Buah Naga dan Wortel), yaitu melalui serangkaian kegiatan yang menyenangkan dengan tujuan untuk pengenalan mie sehat kepada masyarakat RT 03 RW 11, Jl. Inpres Gg. Harmonis khususnya ibu-ibu rumah tangga yang merupakan masyarakat awam, dimana mereka tidak mengetahui bahaya dari zat-zat kimia yang terkandung didalam mie instan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Kegiatan ini merupakan salah satu upaya untuk menyadarkan masyarakat untuk lebih memperhatikan kesehatan dan mulai beralih mengkonsumsi mie sehat organik dari buah dan sayur.
2. Bertambahnya pengetahuan masyarakat sasaran secara umum tentang mie sehat organik dari buah dan sayuran yang sebelumnya belum diketahui masyarakat. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh masyarakat mengenai mie sehat organik.
3. Kegiatan PKM ini telah memberikan perubahan pada aspek pengetahuan dan keterampilan peserta dalam meningkatkan nilai tambah produk buah dan sayuran organik melalui kegiatan pengolahan mie sehat organik. Dukungan dari pemerintah dilakukan melalui dukungan Ketua RT 03 dan RW 11 Jl. Inpres Gg. Harmonis untuk mengembangkan beragam produk olahan dari buah dan sayur organik sebagai produk unggulan. Untuk menunjang keberhasilan program maka dukungan dari berbagai pihak, terutama dalam hal penguatan kelembagaan dan pemasaran produk olahan berbahan baku buah dan sayur organik.
4. PENGEMIS KAYA NGAWUR sebagai program pengenalan mie sehat tidak hanya dilakukan untuk dikonsumsi oleh masyarakat setempat saja, tetapi program ini diharapkan dapat meningkatkan kreativitas masyarakat dan menciptakan inovasi dalam pengolahan pangan serta bisa dijadikan salah satu cara untuk memperbaiki perekonomian masyarakat dengan cara melakukan bisnis dengan menjual hasil dari

pembuatan mie sehat organic baik berupa mie mentah maupun yang sudah diolah sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sasaran.

Saran

1. Produk mie sehat organic pada saat ini sudah mulai dikenal oleh masyarakat umum, namun bagi sebagian besar peserta pengabdian ini merupakan hal yang baru dan di harapkan untuk kedepannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tidak berhenti sampai disini saja, adanya kegiatan berkelanjutan dari masyarakat dengan mengimplementasikan pembuatan mie sehat organic dari buah dan sayur ini. Dan diharapkan juga kegiatan ini bisa membantu masyarakat untuk hidup sehat dan menjadi salah satu usaha yang dapat membantu perekonomian keluarga.
2. Pengabdian yang akan datang dapat dikembangkan.
3. Jika akan diadakan pelatihan kegiatan lanjutan diharapkan adanya pelatihan mengenai pencatatan penjualan yang dapat digunakan sebagai panduan dalam mengatur keuangan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi dan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pengabdian ini melalui Program Kreativitas Mahasiswa 5 Bidang Tahun Anggaran 2020.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (2018) Kota Pekanbaru dalam Angka . Pekanbaru: Badan Pusat Statistik Kota Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (2017) Kota Pekanbaru dalam Angka . Pekanbaru: Badan Pusat Statistik Kota Pekanbaru
- Putri, R., (2015). Bahaya Mie Instan. Dilihat pada 09 November 2019.
Sumber: <http://ratnaputri19.blogspot.com/2015/11/normal-0-false-false-false-en-us-x-none.html?m=1>
- Informasi Umum-Berita Website resmi pemerintah Provinsi Riau, (2019). Dilihat pada 11 November 2019. Sumber: <https://www.riau.go.id/home/content/61/data-umum>
- Handayani,S., (2013)Tehnik Pembuatan Mie Sehat. *Makalah*. Yogyakarta (ID). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. Dilihat pada 12 November 2019.
Sumber: <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132162017/pengabdian/tehnik-pembuatan-mie-sehat-2013.pdf>,
- Susila, L. N., & Haryanti, S. S.(2019). Strategi Menciptakan Kemandirian Pangan Melalui Pelatihan Pembuatan Mie Organik di Desa Salam Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karangayar. *Jurnal Wasana Nyata*. 3(1): 48-51.
- Haryanti., & Nuryati (2019) Pelatihan Produksi Mie Organik untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi UMKM di Banjarsari. *Jurnal Wasana Nyata*. 3(2): 96-103.
- Subroto, E., Tensiska., Indirto, R. (2014) Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan dalam Upaya Mendukung Ketahanan Pangan di Desa Girijaya dan Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut. *Jurnal Dharakarya*. 3(1): 1-4.
- Andriani, R.et al., (2018) Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produksi Sayuran Organik di Desa Cibodos Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Dharmakarya*. 7(1): 61-64.
- Sawarni, H (2017) Pengembangan Kewirausahaan Pangan Mie Sehat di Posadaya Kenanga Kelurahan Meruya Selatan, Jakarta Barat. *Paper*. Dalam: Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (SENAPENMAS) 2017 : Peran Perguruan Tinggi dalam Menunjang Pengembangan ekonomi Kreatif di Universitas Tarumanegara. Jakarta. 23-24 November.