Jurnal Mardika, Masyarakat Berdikari dan Berkarya
https://ejurnalunsam.id/index.php/mardika
Volume 01 | Nomor 03 | Desember |2023
e-ISSN: xxxx-xxxx dan p-ISSN: xxxx-xxxx
DOI: xxxxx/xxxxx/xxxxx

Diversifikasi Produk Pangan Mie Bayam Sebagai Strategi Pemberdayaan Petani Bayam Lokal.

Erin Alawiyah Siregar [1], , Sutan Pulungan[2],
[1] Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Graha Nusantara Padangsidimpuan
[2] Prodi Magister Agroteknologi, Universitas Graha Nusantara Padangsidimpuan

Kata Kunci:
Mie Bayam
Mie Organik
Sayuran Bayam

Corespondensi Author
Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Graha Nusantara Padangsidimpuan
Alamat Penulis
Email: arumisachila@gmail.com

History Artikel
Received:15-08-2023;
Reviewed: 16-09-2023
Revis ed: 28-09-2023
Accepted:03-10-2023
Published: 30-12-2023

Abstrak. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi dalam pembuatan mie organik sebagai pilihan alternatif dari minimnya pilihan makanan organik disekitar kita yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Pengabdian ini dilaksanakan di Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri 5 Padangsidimpuan. Metode yang dilakukan pada pengabdian ini adalah dengan mengadakan penyuluhan tentang edukasi maupun pelatihan cara pengolahan mie organik dalam hal ini pembuatan mie dengan menggunakan sayur bayam. Program pengabdian yang dilakukan diterima dengan baik. Masyarakat khususnya pelajar dapat menerapkan apa yang diperoleh dalam kegiatan pengabdian ini di lapangan. Dengan adanya pengabdian ini diharapkan masyarakat dan pelajar mampu memilah mie sehat sehingga dapat menjadi pangan organik yang dapat dinikmati oleh segala usia dan yang terpenting berkelanjutan sehingga petani Bayam juga dapat merasakan manfaat ekonominya.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Pendahuluan

Produk olahan mi merupakan produk yang sangat diminati oleh konsumen, baik itu kalangan anak-anak, remaja sampai orang tua (Zhang dan Ma, 2016; Errington et al., 2013). Telah dilaporkan bahwa pada tahun 2017, penjualan mi instan di Indonesia mencapai 16 miliar bungkus (Agustinus, 2017). Selain itu, berdasarkan pada data World Instant Noodles menegaskan dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia. Mie yang termasuk dalam makanan cepat saji adalah jenis makanan yang disukai karena dikemas, mudah disajikan, praktis, dan bisa diolah menjadi berbagai menu makanan yang lezat (Errington et al., 2013).

Inovasi produk diperlukan dalam pengembangan usaha, salah satu inovasi yang dilakukan yaitu dengan membuat mie bayam. Mie bayam menjadi salah satu diversifikasi olahan mie, harapannya mampu meningkatkan kualitas pangan, karena adanya penambahan ekstrak bayam yang memiliki banyak manfaat dibandingkan mie yang beredar di pasaran (Li et al., 2014). Potensi usaha mie bayam diantaranya dapat dilihat dan minat dan target pemasaran, kandungan gizi, kualitas produk, rendahnya biaya produksi, serta harga yang bersaing (Jung et al., 2012). Tahapan proses pembuatan mi bayam yaitu pertama-tama tepung terigu (500 g) dicampur dengan 1 butir telur, garam (10 g), air (150 ml) dan ekstrak bayam dengan konsentrasi 4 mg/ml (sebanyak 0,125 ml). Campuran adonan tersebut kemudian diaduk hingga homogen selama kurang lebih 20 menit. Setelah kalis, adonan dibentuk sebagai lembaran lalu dicetak menjadi mie dengan alat pasta maker (Pasta Machine, Marcato Atlas 180-8341, Italy). Mi tersebut kemudian direbus dengan tambahan minyak kelapa selama 3 menit. Mi yang telah matang ditiriskan dan didapatlah produk mi basah (Ramu et al., 2016).

Bayam banyak mengandung vitamin A, vitamin C serta juga banyak mengandung garam mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi. Bayam memiliki kandungan serat tinggi yang sangat bagus untuk pencernaan dan merupakan sumber zat warna alami karotenoid. Bayam juga memiliki kandungan flavonoid yang memiliki fungsi sebagai antioksidan. Kandungan lainnya yang terdapat pada bayam, yaitu spinasterol, hentriakontan, tanin, fosfor, B1, B2, B3, dan piridoksin B6. Kandungan yang ada pada 100 g bayam, yaitu : 23 kalori, protein, karbohidrat, gula, serat, lemak, omega-3, omega-6, zat besi, asam folat, kalium, kalsium, magnesium, nitrat, kaempferol, lutein, kuersetin, zeaxanthin, dan beberapa kandungan vitamin seperti vitamin A, C, K, B6, B9, dan E. Sedangkan, kandungan vitamin A yang terkandung dalam 100 g bayam adalah 18 mg (Indriani, 2022). Dengan komposisi kandungan bayam yang sangat variatif dan nilai gizi yang tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai olahan makanan mie yang digemari dan memiliki nilai ekonomis.

Metode

Kegiatan Pengabdian dilaksanakan pada bulan November 2023. Tempat Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri 5 Kota Padangsidimpuan, Sumatera Utara. Metode yang digunakan pada pengabdian ini yaitu dengan mengadakan edukasi dan praktek pengolahan langsung pembuatan mie organik berbahan dasar sayur bayam. Tahapan pengabdian dijelaskan sebagai berikut:

Tahap Persiapan

Tahapan persiapan dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan dasar yang digunakan sesuai dengan materi pengabdian diversifikasi pangan mie bayam yakni menyiapkan sayuran bayam organik yang akan digunakan sebagai bahan dasar pembuatan mie organik, menghadirkan peserta edukasi para siswa dan siswi SMA Negeri 5 Padangsidimpuan, petani bayam dan juga masyarakat setempat.

Tahap Pengabdian

Tahap Pengabdian merupakan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat dan para siswa tentang diversifikasi produk olahan mie bayam organik.. Adapun tahapan Pengabdian yang dilakukan sebagai berikut:

Tahap Penyuluhan

Tahap penyuluhan dimulai dengan proses pembelajaran (edukasi) dan pengenalan mie organik kepada para siswa dan masyarakat tentang pentingnya memilah makanan sehat yang dikonsumsi. sehingga diversifikasi mie organik berbahan dasar bayam ini dapat menjadi alternatif pangan yang dapat dinikmati oleh segala usia dan yang terpenting berkelanjutan

sehingga petani bayam juga dapat merasakan manfaat ekonominya.

Tahap Pelatihan dan Aplikasi

Tahap pelatihan dan aplikasi padapelaksanaan pengabdian diberikan melaluipraktek langsung dalam pengolahan mie. baik siswa dan siswi maupun masyarakat ikut langsung dalam proses pembuatan mie. Praktek langsung pembuatan mie organik ini dilangsungkan dengan tahapan sebagai berikut :

a. Tahap persiapan bahan-bahan yang akandigunakan dalam pengolahan mie bayam
b. Tahap praktek pengolahan mie dan edukasi mie sehat tanpa pengaawet.
c. Tahap praktek langsung pembuatan mie bayam oleh petani bayam, Masyarakat dan siswa

Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan pada akhir kegiatan, dengan melihat hasil dari pelaksanaan pembuatan mie secara bersama-sama dengan tim, petani bayam, maupun dengan para siswa-siswi yang mendapat edukasi proses pengolahan mie organik (bayam).

Hasil Dan Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian dengan tema Diversifikasi Produk Pangan Mie Bayam Sebagai Strategi Pemberdayaan Petani Bayam Lokal di SMA Negeri 5 Padangsidimpuan bermitra dengan petani bayam dilaksanakan pada tanggal 4 Oktober 2023. Kegiatan dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk kegiatan edukasi dan praktek pembuatan Mie Organik (Bayam). Kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi disertai praktek pembuatan mie bayam. Kegiatan berakhir dengan penutupan dan foto bersama.

Gambar 1: Tim memberikan materi tentang Pembuatan Mie Organik Bayam

Pada pengolahan produk mie bayam, tim pengabdian dari Universitas Graha Nusantara (UGN) Padangsidimpuan menggunakan bayam sebagai bahan dasar dalam pembuatan mie bayam organik. Ketidakseimbangan akan suplai nutrisi pada tubuh terutama pada masa tumbuh kembang, pada akhirnya dapat membawa pada pola makan yang tidak sehat dan dapat menjadi salah satu resiko maraknya kasus obesitas (kegemukan) pada anak-anak (Sikander et al., 2017). Dengan mempertimbangkan realita tersebut, maka muncul suatu inovasi untuk membuat mi sayur yang salah satunya adalah mi bayam. Bayam dipilih sebagai bahan tambahan pangan untuk inovasi mi sehat karena komposisinya yang kaya nutrisi bermanfaat bagi tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin A, B, dan C (Dalimartha, 2000). Pada kegiatan ini, tim pengabdian dari Universitas Graha Nusantara (UGN) Padangsidimpuan terlebih dahulu mempersiapkan bayam organik yang akan digunakan, bayam ini langsung diambil dari petani bayam lokal. Disiapkan 250 gram bayam dan 150 ml air, diblender kemudian disaring, Kemudian telur dikocok dengan garam lanjut ditambahkan tepung terigu,tapioka serta diuleni sambil ditambahkan air bayam sedikit demi sedikit. Proses menguleni dilakukan hingga kalis. Kemudian adonan dipipihkan dan diratakan pada penggilingan mie, dilakukan proses penggilingan mie bayam untuk ketebalan bebas tergantung bagaimana sesuai keinginan. Kemudian ditaburi tepung agar tidak lengket satu dengan lain nya, Mie siap di gunakan, mie siap digunakan baik direbus ataupun digoreng. Kegiatan diversifikasi pangan pembuatan mie bayam organik ini mendapatkan respon yang positif dan antusias dari petani bayam maupun dari responden peserta kegiatan.

Gambar 2: Edukasi Pengolahan Mie Organik (Bayam)

Tim pengabdian dari Universitas Graha Nusantara Padangsidimpuan mengharapkan teknologi cara pengolahan yang diperoleh siswa, petani bayam, maupun masyarakat melalui penyuluhan dan pelatihan dapat dijadikan sebagai acuan dalam memilah produk mie yang baik untuk dikonsumsi dan dapat dijadikan sebagai bahan untuk dijadikan bisnis yang dapat mendukung produk petani bayam dan berdampak pada kemajuan peningkatan ekonomi petani khususnya petani bayam lokal

Kelompok yang menjadi sasaran pada program pengabdian adalah petani bayam dan pelajar calon sntrepeuner muda masa depan, maupun masyarakat yang turut hadir di SMA Negeri 5 Kota Padangsidimpuan. Sumatera Utara. Melalui kegiatan pengabdian ini diharapkan petani bayam maupun Masyarakat dapat meningkatkan ekonomi berkelanjutan dengan adanya praktek pengolahan bayam ini sehingga menjadi sumber pangan yang dapat meningkatkan nilai gizi dan meningkatkan pendapatan petani bayam maupun pelaku usaha mie organik bayam.

Gambar 3: Tim foto bersama dengan Peserta penyuluhan

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan Diversifikasi Produk Pangan Mie Bayam Sebagai Strategi Pemberdayaan Petani Bayam Lokal. Selain itu juga bermarmanfaat untuk menambah keterampilan petani terkait Bisnis pangan local yang memberikan dampak positif pada petani local.

Daftar Pustaka

Agbarevo, M.N. Benjamin, 2014. An Evaluation Of Farmerâ€™s Adoption Of Yam Mini-Sett Technique In Cross-River State, Nigeria. European Of Research in Social State, Vol. 2 No. 3. Departmen Of Rural Sociology and Extension, Michael Okpara University Of Agricultura, Umudike, Nigeria.

Agustinus, M. 2017. Penjualan mie instan di RI capai 16 miliar bungkus pada 2017. https://kumparan.com/@kumparanbisnis/penjualan-mie-instan-di-ri-capai-16-miliar-bungkus-pada-2017. Diakses tanggal 8 November 20023.

Dalimarta, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Trubus Agriwidya, Bogor. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. Daftar komposisi zat gizi pangan Indonesia. Edisi 1995, Departemen Kesehatan, Jakarta.

Errington *et, al*., 2013. The Noodle Narratives: The Global Rise of an Industrial Food into the Twenty-First Century. Univ oF California Press, California

Gullstrand, J., Olofsdotter, K., Thede, S. 2011. Markups and Export Pricing. Working Paper 2011:4. Agrifood Center and Department of Economics, Lund University.

Hilma Adila Indriani, 2022 Analisis MEtabolit Sekunder Pada Akar dan daun Tanaman Bayam (Amaranthus viridis L. dan Amaranthus tricolor L.) Menggunakan GC-MS Universitas Pendidikan Indonesia I repository.upi.edu I perpustakaan.upi.edu

Jung,Y.J., Padmanabahn, A., Hong, J.H., Limb, J., Kima,K.O. 2012. Consumer freshness perception of spinach samples exposed to different storage conditions. Postharvest Biology and Technology 73:115–121.DOI:10.1016/ j.postharvbio.2012.06.005.

Li, M., Zhu, K.X., Guo, X.N., Brijs, K., Zhou, H.M. 2014. Natural additives in wheat-based pasta and noodle products: Opportunities for enhanced nutritional and functional properties. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 4: 347–357. DOI:10.1111/1541-4337.12066.

Ramu, L., Jyotikiran, Maloo, S., Ramugolla. 2016. Physical, chemical and sensory properties of spinach paste fortified instant noodles. International Journal of Innovative Technology and Research 4(6): 5318−5322.

Sikander, M., Malik, A., Khan, M.S.G., Qurratulain,
Khan, R.G. 2017. Instant noodles: Are they really

Zhang, N., Ma, G. 2016. Noodles, traditionally and today. Journal of Ethnic Foods 3: 209–212. DOI 10.1016/j.jef.2016.08.003