

PELATIHAN PEMBUATAN MIE BASAH DARI TEPUNG JAMUR SAWIT

Yuni Selvianti Sari^{1*}, Ledy Purwandani¹, Iwan Rusiardy², Ahmad Mustangin¹, Marselus Hendro¹, Yulius Beni¹

¹Program Studi Pengelolaan Hasil Perkebunan (Kampus Kab. Sanggau), Jurusan Teknologi Pertanian, PSDKU Politeknik Negeri Pontianak Di Kabupaten Sanggau, Jl. Sabang Merah, Bunut, Kec. Kapuas, Kabupaten Sanggau, Kampus PSDKU Politeknik Negeri Pontianak Di Kabupaten Sanggau, Kalimantan Barat, 78561, Indonesia

²Politeknik Negeri Pontianak

Jl. Jenderal Ahmad Yani, Pontianak, Indonesia

e-mail: *yuniselvianti198@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan jamur sawit oleh masyarakat Sanggau, khususnya di Desa Sungai Mawang sebatas sebagai sayur yang dimasak secara langsung, karena jamur ini tidak tahan lama untuk disimpan dalam waktu yang lama. Untuk itu perlu dilakukan pelatihan pada masyarakat agar jamur ini dapat dijadikan sebagai bahan olahan pangan lainnya. Salah satu cara yang diterapkan pada program ini adalah pembuatan jamur sawit menjadi tepung. Tepung jamur sawit ini bisa disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama dan dapat diolah kembali menjadi olahan pangan lainnya. Berdasarkan penelitian Popang dkk (2016) tepung jamur sawit memiliki kandungan protein rata-rata 33,47%, serat kasar rata-rata 6,61%, dan karbohidrat 39,93%. Melihat kandungan gizi yang cukup baik pada tepung jamur sawit dan tingginya potensi jamur sawit yang ada di Kabupaten Sanggau, maka perlu dilakukan program ini agar masyarakat mendapatkan tambahan keterampilan dalam pengolahan jamur dari limbah sawit agar dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dan dapat diolah kembali menjadi olahan pangan, salah satunya mie basah.

Kata kunci: pelatihan; pembuatan mie basah: tepung jamur sawit

Pendahuluan

Jamur dari tandan kosong kelapa sawit merupakan salah satu sumber makanan dengan kandungan protein yang tinggi (Asri, 2019; Yuliani *et al.*, 2018).

Melihat kandungan gizi yang cukup baik pada tepung jamur sawit (Tabel 1) dan tingginya potensi jamur sawit yang ada di Kabupaten Sanggau, maka perlu dilakukan program ini agar masyarakat mendapatkan tambahan keterampilan dalam pengolahan jamur dari limbah sawit agar dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dan dapat diolah kembali menjadi olahan pangan, salah satunya mie basah.

Tabel 1. Hasil analisis kimia tepung jamur sawit (Popang *et al.*, 2016).

No	Parameter uji	Hasil Analisa
1	Protein	33,47%,
2	Serat kasar	6,61%
3	Karbohidrat	39,93%

Menurut (Purwani *et al.*, 2006) mie merupakan produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan

dengan bentuk khas mie. Mie basah memiliki kandungan air hingga mencapai 52% (Ali, 2018).

Tujuan dari Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) di Dusun Sanjan, Desa Sungai Mawang, Kabupaten Sanggau adalah :

1. Sebagai bentuk penerapan inovasi teknologi dalam pengolahan jamur sawit yang lebih tahan lama dan menjadi olahan pangan lain.
2. Sarana peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jamur sawit.
3. Memberikan penyuluhan kepada masyarakat terkait kandungan dan pemanfaatan jamur sawit.
4. Memberikan pelatihan dalam penggunaan alat produksi serta cara pemasaran produk.

Masalah

Berdasarkan analisis situasi yang ada, kendala yang dihadapi masyarakat di Dusun Sanjan Desa Sungai Mawang Kecamatan Kapuas Kabupaten Sanggau adalah kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pengolahan jamur sawit agar bisa menjadi tahan lebih lama dan

diolah menjadi olahan pangan, salah satunya mie basah.

Permasalahan ini terjadi karena belum adanya upaya masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan terkait cara pengolahan jamur sawit agar lebih tahan lama dan dapat diolah menjadi bermacam olahan pangan. Selain itu, belum termanfaatkannya secara optimal perkumpulan ibu-ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) yang ada di Dusun Sanjan, Desa Sungai Mawang, Kecamatan Kapuas, Kabupaten Sanggau. Oleh karena itu, tim pengusul Pengabdian Pada Masyarakat Politeknik Negeri Pontianak Kampus Kabupaten Sanggau bekerjasama dengan kelompok ibu-ibu PKK di Dusun Sanjan Desa Sungai Mawang untuk mengatasi masalah yang ada.

Metode Pelaksanaan

Metode kegiatan program pengabdian pada masyarakat ini adalah berikut ini :

Tahap Persiapan

Kegiatan pada tahap persiapan adalah dengan tim PPM melakukan kunjungan ke Kantor Desa Sungai Mawang, Kecamatan Kapuas, Kabupaten Sanggau untuk menyampaikan dan berdiskusi tentang kegiatan PPM yang akan dilakukan bersama Kepala Desa dan perangkat Desa. Pada pertemuan tersebut dihasilkan identifikasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat yang berkaitan dengan peningkatan pendapatan masyarakat berdasarkan potensi alam yang ada di lingkungan sekitar Desa, khususnya di Dusun Sanjan. Pertemuan ini juga menyepakati rencana dan jadwal kegiatan PPM yang akan dilaksanakan pada 22 Juli 2022. Peserta yang akan diundang untuk mengikuti kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Desa Sungai Mawang.

Tahap Penyuluhan

Tahap penyuluhan yaitu penyampaian materi yang berkaitan dengan penggunaan teknologi untuk pengolahan jamur sawit menjadi tepung, cara pembuatan tepung jamur sawit menjadi mie basah, cara pengemasan, dan pemasaran serta dilanjutkan dengan analisis ekonomi agar masyarakat dapat mengelola usaha pembuatan mie basah ini.

Serah Terima Alat

Serah terima alat dilakukan dengan memberikan alat-alat pendukung yang digunakan untuk membantu mempermudah kegiatan mitra sekaligus memfasilitasi mitra untuk mengkomersilkan produk mie basah.

Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan adalah tahapan melakukan demo pengolahan jamur sawit menjadi tepung jamur sawit yang kemudian dilanjutkan dengan pembuatan mi basah yang didampingi oleh tim PPM.

Tahap Pengembangan Sistem Pemasaran

Adalah dengan menentukan tempat-tempat yang berpotensi untuk menjual produk mie basah baik secara *online* maupun *offline*.

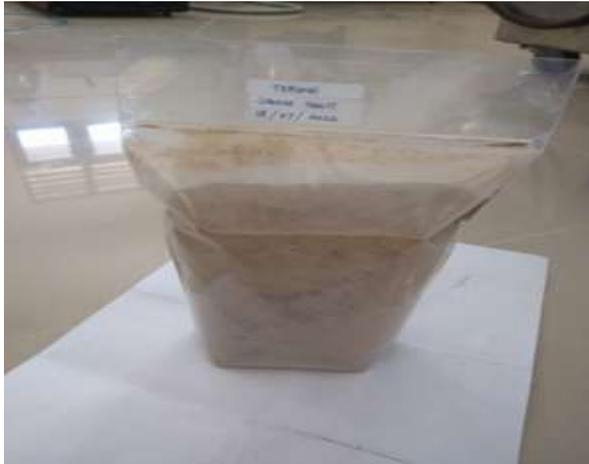
Monitoring dan Evaluasi

Yaitu dengan berkoordinasi dan konsultasi antara tim pengabdian pada masyarakat dengan mitra setelah dilakukan pelatihan pembuatan mie basah dari tepung jamur sawit.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini diawali dengan tahapan persiapan, yaitu tim PPM melakukan kunjungan ke Kantor Desa Sungai Mawang, Kecamatan Kapuas, Kabupaten Sanggau untuk menyampaikan dan berdiskusi tentang kegiatan PPM yang akan dilakukan. Menurut (Abidin et al., 2021) kegiatan pelatihan kepada masyarakat bermanfaat dalam meningkatkan kualitas SDM sehingga mampu meningkatkan kondisi ekonomi di sebuah wilayah atau des. Sebelum ke tahap selanjutnya, dilakukan uji coba di laboratorium pembuatan tepung jamur sawit (Gambar 1).

Pada proses pembuatan tepung jamur, tahap yang paling penting adalah pengeringan. Hal ini karena proses pengeringan memakan waktu paling lama dari keseluruhan proses pengolahan tepung. Pengeringan (desikasi) merupakan proses pengurangan kandungan air yang terdapat di dalam bahan sehingga air yang tersisa tidak dapat digunakan untuk kehidupan mikroba perusak yang ada pada bahan (Damayanti et al., 2014)



Gambar 1. Tepung jamur sawit

Tepung jamur sawit yang dihasilkan memiliki warna kecoklatan. Hal ini dikarenakan pada proses pengolahan tepung terjadi reaksi pencoklatan, baik pencoklatan enzimatis maupun non enzimatis. Menurut (Ardiansyah *et al.*, 2014) proses pencoklatan enzimatis memerlukan enzim polifenol oksidase dan oksigen untuk berhubungan dengan substrat yang akan memicu terjadinya reaksi pencoklatan. Reaksi antara enzim polifenol oksidase, substrat fenolik, serta oksigen akan mengubah struktur kuinol menjadi substrat kuinon.

Dalam kegiatan ini, tepung jamur diolah menjadi mie basah. Mie menjadi salah satu pangan alternatif sebagai pengganti nasi, kehadiran mie sangat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga dewasa dengan kandungan utama berupa karbohidrat (Ardhayanti, 2020 ;Khasanah and Hartati, 2016). Proses pembuatan mie basah dilakukan dengan menggunakan mesin pembuat mie (*noodle maker*) (Gambar 2).



Gambar 2. Pembuatan mie basah dengan mesin pembuat mie

Setelah dilakukan uji coba di Laboratorium Rekayasa Prodi Pengelolaan Hasil Perkebunan di PSDKU (Program Studi Di Luar Kampus Utama) Politeknik Negeri Pontianak di Kabupaten Sanggau, dilanjutkan dengan tahap penyuluhan di kantor Desa Sungai Mawang melalui penyampaian materi yang berkaitan dengan penggunaan teknologi untuk pengolahan jamur sawit menjadi tepung, cara pembuatan tepung jamur sawit menjadi mie basah. Setelah tahapan penyuluhan, dilakukan serah terima alat (Gambar 3) untuk membantu mempermudah kegiatan mitra sekaligus memfasilitasi mitra untuk mengkomersilkan produk mie basah.



Gambar 3. Serah terima alat pada kegiatan pengabdian pada masyarakat

Pada tahap pelatihan dilakukan demo pembuatan mi basah dari tepung jamur sawit yang didampingi oleh tim PPM (Gambar 4).



Gambar 4. Demo pembuatan mie basah dari tepung jamur sawit

Tahap pengembangan Sistem Pemasaran dengan melakukan diskusi untuk menentukan tempat-tempat yang berpotensi untuk menjual produk mie basah baik secara *online* maupun *offline*.

Monitoring dan Evaluasi dilakukan dengan berkoordinasi dan konsultasi antara tim pengabdian pada masyarakat dengan mitra setelah

dilakukan pelatihan pembuatan mie basah dari tepung jamur sawit.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bisa menjadi :

1. Salah satu bentuk penerapan inovasi teknologi pengolahan jamur sawit menjadi olahan pangan lain.
2. Sarana peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jamur sawit.
3. Memberikan manfaat pada masyarakat terkait kandungan dan pemanfaatan jamur sawit.
4. Salah satu bentuk pelatihan penggunaan alat produksi serta cara pemasaran produk.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada PSDKU Politeknik Negeri Pontianak di Kabupaten Sanggau dan Unit Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat (UPPM) Politeknik Negeri Pontianak yang telah berkontribusi dalam pendanaan untuk pelaksanaan Pengabdian Pada Masyarakat Tahun Anggaran 2022. Penulis juga mengucapkan terima kasih pada berbagai pihak – pihak lain yang telah banyak membantu terlaksananya kegiatan PPM ini.

Daftar Pustaka

- Abidin, Z., Rohman, M., Saepuddin, A., Tjiptady, B. C., & Zamzami, M. R. A. (2021). Pelatihan Pembuatan Mie Sehat dari Selada Air di Desa Poncokusumo Kabupaten Malang. *Abdimas Dewantara*, 4(1), 17–22. <http://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/5176/>
- Ali, A. (2018). *Sifat Organoleptik*. IV(2), 159–170.
- Ardiansyah, Fibra, N., & Susi, A. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap

Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*pleurotus oestreatus*). *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 117–126.

- Asri, B. (2019). ISSN : 2407 – 1315 AGRITEPA, Vol. V, No.2, Januari – Juni 2019. *Mitigasi Emisi Gas Rumah Kaca Dengan Rimpang Kunyit Sekaligus Pengganti Insektisida Sintetik*, V(2), 150–163.
- Damayanti, R. W., Rosyidi, C. N., Priadythama, I., & Aisyati, A. (2014). Alternatif Diversifikasi Pengolahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) menjadi Tepung Jamur. *Jurnal Performa*, 13(2), 127–134.
- Khasanah, S., & Hartati, I. (2016). ANALISA PROKSIMAT MIE BASAH YANG DIFORTIFIKASI DENGAN TEPUNG CANGKANG RAJUNGAN(*Portunus pelagicus*). *Inovasi Teknik Kimia*, 1(1), 39–44.
- Penyuluhan, B., & Pengembangan, D. A. N. (2020). *BALAI BESAR PELATIHAN PERTANIAN (BBPP) BATANGKALUKU Sungguminasa Kab . Gowa – Sulawesi Selatan*.
- Popang, E. ginsel, Khotimah, K., & Lisnawati, A. (2016). *Optimasi Pengolahan Tepung Jamur Merang Tandan Kosong Kelapa Sawit sebagai Bahan Pangan Fungsional*. 1, 1–6.
- Purwani, E. Y., Thahir, R., & Java Indonesia, W. (2006). Effect of Heat Moisture Treatment of Sago Starch on Its Noodle Quality. *Indonesian Journal of Agricultural SCience*, 7(14), 8–14.
- Y. Yuliani, M. Maryanto, N. N. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang *Jurnal Agroteknologi* Vol. 12 No. 02 (2018). *Agroteknologi*, 12(2).