

Pelatihan Kewirausahaan dan Inovasi Pemanfaatan Produk Hasil Pertanian di Desa Kerinjing Berupa Pembuatan Mie Pelangi Berbahan Sayuran dan Buah

Harunurrasyid¹, Mardalena², Fera Widyanata³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya, Palembang, 30128 Indonesia

Email Korespondensi: mardalena@fe.unsri.ac.id

Abstrak

Umumnya industri pembuatan mie hanya dibuat dengan satu warna menggunakan pewarna makanan. Dengan semakin berkembangnya dan kemudahan mengakses informasi kesehatan, masyarakat semakin peduli dengan kesehatan tubuh terutama makanan yang dikonsumsi. Maka diperlukan solusi yang baik agar industri pembuatan mie ini dapat terus bertahan sekaligus mengusung misi kesehatan. Berangkat dari pemikiran pentingnya inovasi pembuatan mie tersebut maka pengabdian ini bertujuan memberikan keterampilan baru terhadap masyarakat Desa Kerinjing, Kabupaten Ogan Ilir dengan pembinaan pembuatan mie berbahan bayam, buah naga, bit dan wortel. Kendala yang mereka hadapi antara lain ketidactahuan mengenai informasi dan tidak mempunyai keterampilan untuk mengolah mie sehat dan cara mengembangkan usaha mie pelangi. Model kegiatan pengabdian yaitu pemberdayaan dengan metode pembinaan keterampilan melalui pelatihan. Pelatihan pembuatan Mie Pelangi menambah pengetahuan peserta dengan baik dimana peserta bisa menambah variasi dalam memenuhi gizi keluarga, selain menambah pengetahuan pelatihan juga mampu menunjang usaha peserta untuk menambah produk yang dijual. Komunikasi antara pembicara dan peserta selama pelatihan, dengan penyajian materi dan kesempatan bertanya peserta yang baik, sehingga interaksi antara pembicara dan peserta berjalan dengan sangat baik. Persiapan panitia dalam melaksanakan kegiatan sudah baik, baik dari segi materi, konsumsi, dan lain-lain.

Abstract

Generally, the noodle-making industry in South Sumatra is only made with one color using food coloring. With the development and ease of accessing health information, people are increasingly concerned about their health, especially the food they eat. So a good solution is needed so that the noodle-making industry can continue to survive while carrying out a health mission. Departing from the idea of the importance of noodle-making innovation, this service aims to provide new skills to the people of Kerinjing Village, Ogan Ilir Regency by fostering the manufacture of noodles made from spinach, beets and carrots. The obstacles they face include ignorance of information and lack of skills to process healthy noodles and how to develop a rainbow noodle business. The model of service activities is empowerment with the method of developing skills through training. The training on making Rainbow Noodles increases the knowledge of participants well where participants can add variety in fulfilling family nutrition, in addition to increasing knowledge, the training is also able to support participants' efforts to increase the products sold. Communication between speakers and participants during the training, with good presentation of material and opportunities for participants to ask questions, so that the interaction between speakers and participants went very well. The preparation of the committee in carrying out the activities has been good, both in terms of material, consumption, and others.

Keywords: Training, Mie Pelangi, Micro Enterprises

PENDAHULUAN

Mie merupakan makanan yang sudah dikenal secara umum di Indonesia, termasuk di Provinsi Sumatera Selatan hingga ke desa-desanya. Umumnya industri pembuatan mie hanya dibuat dengan satu warna menggunakan pewarna makanan. Dengan semakin berkembangnya dan kemudahan mengakses informasi kesehatan, masyarakat semakin peduli dengan kesehatan tubuh terutama makanan yang dikonsumsi. Maka diperlukan solusi yang baik agar industri pembuatan mie ini dapat terus bertahan sekaligus mengusung misi kesehatan. Agar dapat bersaing di pasar maka diperlukan inovasi dalam variasi rasa, bentuk, dan metode pemasaran. (Linda, 2004: 71). Berangkat dari pemikiran pentingnya inovasi pembuatan mie tersebut maka pengabdian ini bertujuan memberikan keterampilan baru terhadap masyarakat Desa Kerinjing, Kabupaten Ogan Ilir dengan pembinaan pembuatan mie berbahan sayur bayam, buah seperti buah naga, bit dan wortel.

Beberapa pertimbangan urgensi khusus mengapa memilih pelatihan pembuatan mie pelangi antara lain:

1. Sebagian orang menganggap mie merupakan pengganti nasi.
2. Desa Kerinjing belum ada inovasi yang membuat mie berwarna-warni, jadi kami membuka peluang untuk membuat mie pelangi.
3. Mie pelangi bisa dinikmati dari kalangan anak kecil sampai manula, karena dibuat dari bahan-bahan alami sayur dan buah, serta tanpa menggunakan bahan pengawet.
4. Mie pelangi memberikan manfaat gizi dan kesehatan yang baik karena berbahan sayur dan buah.
5. Peluang bisnis dan pasar mie pelangi yang masih luas.
6. Mie merupakan makanan yang semua orang menyukainya, sehingga dengan adanya inovasi mie pelangi ini membuat semua orang bisa merasakan mie yang berbeda.

Berdasarkan hasil identifikasi ke lapangan di Desa Kerinjing maka ditemukan beberapa kelompok ibu-ibu rumah tangga dan perempuan muda yang ingin belajar membuat mie pelangi supaya digunakan untuk berwirausaha di kemudian hari. Kendala yang mereka hadapi antara lain ketidatahuan mengenai informasi dan tidak mempunyai keterampilan untuk mengolah mie sehat dan cara mengembangkan usaha mie pelangi. Pelatihan dan motivasi usaha seperti pelatihan kewirausahaan dapat dilakukan oleh perguruan tinggi seperti Universitas Sriwijaya sebagai objek penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Maka pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan pembuatan mie pelangi berbahan buah dan sayur. Pengabdian ini berfokus pada masalah bagaimana berinovasi dalam membangun usaha baru dengan membuat mie pelangi berwarna merah, hijau dan kuning dengan bahan utama dari buah naga, bit, bayam dan wortel. Tujuan pengabdian ini adalah memastikan adanya peningkatan keterampilan baru bagi peserta dalam pembuatan mie pelangi sehingga membuka peluang usaha bagi ibu-ibu dan perempuan muda di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

METODE

Metode Pelaksanaan

• Klasikal, melalui penjelasan konsep dan teori akan dilakukan dengan cara klasikal. Selanjutnya, metode tutorial, penjelasan mengenai bahan dan proses pembuatan Mie Berbahan Buah naga, buah bit, bayam, dan wortel. Agar hasil lebih baik maka dilakukan praktik pembuatan mie Pelangi. Praktik mulai dari menimbang bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan mie dengan menggunakan timbangan elektrik, kemudian dibahan-bahan tersebut diolah sesuai jenis mie yang akan dibuat. Diskusi

Interaktif untuk mempertajam konsep kewirausahaan dan pemahaman peserta dalam membuat mie pelangi, maka di perlukan diskusi interaktif yang melibatkan semua peserta pelatihan.

Pelatihan ini memiliki keterkaitan dengan bidang ilmu kewirausahaan, dan inovasi variasi pangan dalam pemenuhan gizi keluarga dengan memanfaatkan hasil pertanian di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Evaluasi akan dilakukan dengan cara membagikan kuesioner yang berhubungan dengan materi kegiatan.

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

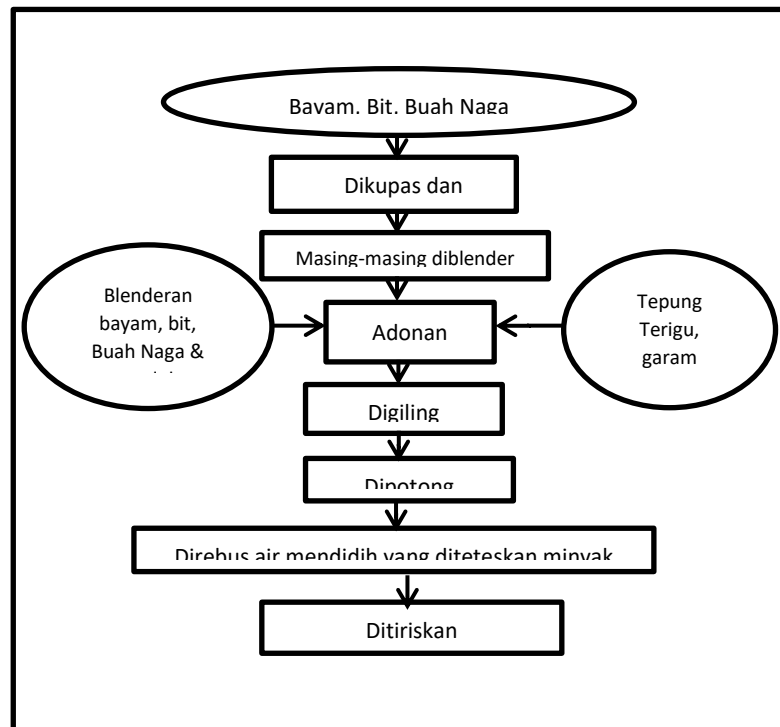
Praktek produksi mie pelangi dilaksanakan mulai bulan oktober sampai November pada masyarakat di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

Sasaran Penerima Manfaat

Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu dan perempuan muda berjumlah 35 orang di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

Bahan dan Alat yang Dibutuhkan

Dalam suatu kegiatan proses produksi dan pelatihan diperlukan beberapa alat, bahan dan cara kerja. Berikut ini merupakan alat, bahan dan cara kerja yang diperlukan dalam praktek produksi. Diantara peralatan tersebut adalah alat penggiling mie, alat pemotong mie, rol kayu gilingan, pisau, timbangan, kompor, panci standar mie, baskom wadah plastik, sendok, mangkok, saringan mie dan sayur, talenan.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Mie Pelangi

Bahan baku untuk membuat mie pelang dan kuahnya yakni tepung terigu, tepung sagu, minyak goreng, wortel, buah bit, buah naga, bayam/sawi, garam, kecap asin, kecap manis, kecap, daging ayam, daun bawang, bawang goreng, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, jahe, ayam, lada bubuk, bakso, saus, cabai, dan lainnya. Cara kerja pembuatan mie pelangi dapat dilihat pada diagram alir pada Gambar 1.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksana pengabdian dilakukan melalui beberapa tahapan. Tahapan pertama tim pelaksana melakukan identifikasi kebutuhan pelatihan di lokasi objek pengabdian, tahap kedua mencari nara sumber yang sesuai dengan kebutuhan pelatihan objek pengabdian dilanjutkan dengan survey ke tempat narasumber. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa narasumber mempunyai kompetensi yang sesuai dan dapat memenuhi kebutuhan peserta pelatihan. Narasumber diharapkan mampu memberikan pengetahuan dan memotivasi peserta dengan menceritakan secara langsung bagaimana agar usaha pembuatan mie pelangi bisa berkembang. Tahap selanjutnya persiapan dan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan kewirausahaan dan inovasi pemanfaatan produk hasil pertanian di Desa Kerinjing berupa pembuatan mie pelangi yang berbahan sayuran dan buah.



Gambar 1. Survey Tempat Usaha Pembuatan Mie Pelangi

Profil Peserta

Peserta pelatihan berjumlah 25 orang terdiri dari 24 orang perempuan dan 1 orang laki-laki. Pekerjaan para peserta antara lain 10 orang ibu rumah, 2 orang petani, 3 orang mahasiswa, 10 orang pedagang. Umur para peserta dibagi menjadi 4 kelompok yaitu dibawah 30 tahun ada 9 orang, 30 tahun sampai 40 tahun ada 11 orang, 40 sampai 50 tahun ada 3 orang, dan diatas 50 tahun ada 2 orang. Peserta pelatihan adalah masyarakat di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

Pelatihan Pembuatan Mie Pelangi

Pelatihan pembuatan Mie Pelangi dengan menggunakan bahan dasar pertanian yakni buah dan sayur yang langsung di latih oleh narasumber yaitu pak Zainuddin. Alat-alat yang digunakan dalam pelatihan pembuatan Mie Pelangi yaitu alat penggiling, alat pemotong mie, pisau, kompor, blender,

panci, baskom plastik, saringan, adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan Mie Pelangi yaitu tepung terigu, wortel, bayam, buah naga, lada bubuk dan lainnya.



Gambar 2. Alat dan Bahan Pembuatan Mie Pelangi

Setelah semua bahan telah siap, narasumber mulai mempraktekkan langkah-langkah cara pembuatan dari Mie pelangi. Pertama, untuk mendapatkan warna hijau anda blender bayam bersama air. Warna merah blender buah bit atau Buah Naga dengan air. Warna kuning blender wortel dengan air. Sisihkan. Lalu campur tepung terigu dan juga garam lalu aduk rata, beserta tambahkan hasil blenderan sehingga menjadi adonan berwarna hijau, merah, dan kuning.



Gambar 3. Praktek Pembuatan Mie Berwarna Merah dari buah naga oleh Nara Sumber

Setelah adonan selesai, giling adonan tersebut dengan gilingan mie dari ketebalan paling besar hingga ketebalan paling kecil, lakukan 2-3 kali penggilingan untuk tiap tingkat ketebalan, setelah digiling hingga kalís, baru dipotong dengan alat pemotong mie. Setelah itu rebus mie di dalam air mendidih. Setelah pelatihan pembuatan mie selesai, peserta, narasumber, dan pelaksana kegiatan melakukan penutupan yakni makan Mie Pelangi yang sudah dibuat bersama-sama.



Gambar 4. Mie Pelangi Hasil Praktek yang Sudah Siap dikonsumsi

PENUTUP

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan Mie Pelangi menambah pengetahuan peserta dengan baik dimana peserta bisa menambah variasi dalam memenuhi gizi keluarga, selain menambah pengetahuan pelatihan juga mampu menunjang usaha peserta untuk menambah produk yang dijual. Komunikasi antara pembicara dan peserta selama pelatihan, dengan penyajian materi dan kesempatan bertanya peserta yang baik, sehingga interaksi antara pembicara dan peserta berjalan dengan sangat baik. Persiapan panitia dalam melaksanakan kegiatan sudah baik, baik dari segi materi, konsumsi, dan lain-lain.

Saran

Pelatihan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat dalam upaya menambah pengetahuan untuk menambah variasi makanan yang terbuat dari bahan alami dan bergizi tinggi, yang pada akhirnya diharapkan mampu menambah jenis produksi yang bergizi untuk dijual sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat.

Sebaiknya program pelatihan pembuatan Mie Pelangi dapat diteruskan dengan pemberian alat pemotong dan penggiling mie sehingga peserta pelatihan bisa membuat kelompok usaha mie pelangi di lingkungan masing masing, sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Selanjutnya pelatihan yang diharapkan peserta berdasarkan hasil wawancara terstruktur sebagai lanjutan dari pengabdian pada masyarakat di Desa Kerinjing adalah pelatihan dan fasilitasi pemasaran produk, pemasaran online, dan pelatihan pembuatan kue berkarakter.

REFERENSI

- Hendro.(2011). Dasar-dasar Kewirausahaan. Jakarta: Erlangga.
Sukirno, Sadono, (2008). Pengantar Teori Mikro Ekonomi, Jakarta, Raja Grafindo Persada.
<http://www.trulyace.com/>
<http://www.marketresearchworld.net/>