

ISSN 1410-2181

Digital Repository Universitas Jember

Warta Pengabdian

Vol. 10 No. 2 Juni 2016



**Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat
Universitas Jember.**

Penanggung Jawab
Drs. Anwar, M.Si.

Pemimpin Redaksi
Nanang Tri Haryadi, S.P., M.Sc.

Dewan Penyuting
Dr. Ir. Herlina, M.P.
Prof. Dr. Marijono, Dipl. RSL
Prof. Ir. Wiwik Sri W, M.S.
Julian Adam Ridjal, S.P., M.P.
Dr. Ahmad Taufiq
Ali Badrudin, S.S., M.A.

Redaktur Pelaksana
Rully Ika S, A.Md.

Desain Grafis
Andhika Muda W, S.Sos

Sekretariat
Dadang Margiraharjo, S.Kom

Edisi Juni 2016

Warta Pengabdian ini memiliki ISSN 1410-2161 sejak tahun 1996 yang tercantum dalam Surat Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (PDII-LIPI) Nomor 24/IV.3.05/ISSN/96 tanggal 4 November 1996

Setiap Warta yang diterbitkan berisi dari beberapa hasil Karya Pengabdian Dosen yang diambil dari Iptek bagi Masyarakat, Iptek bagi Kewirausahaan, Iptek bagi Produk Ekspor, Iptek bagi Inovasi Kreativitas Kampus, Iptek bagi Wilayah, KKN-PPM, Hibah Hi-Link, BOPTN, Hibah Internal Universitas maupun beberapa Pengabdian Mandiri yang telah memenuhi kriteria penerbitan.

Saran dan Kritik yang sifatnya membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan dan kesinambungan Warta Pengabdian Universitas Jember selanjutnya

DAFTAR ISI

Warta Pengabdian Edisi Juni 2016

- | | |
|---|-----|
| Produksi Suwar-Suwir Kualitas Tinggi Melalui Rekayasa Proses Dan Komposit Tepung Mocaf
Dr. Yuli Wibowo, S.TP., M.Si. | 1 |
| Pendidikan Kesehatan Tentang Pengelolaan Sampah Di Desa Sumberjambe Kec. Sumberjambe Kabupaten Jember
Latifa Aini S., M.Kep., Sp.Kom. | 12 |
| IbM Peningkatan Kesehatan Gigi dan Mulut Petani Kakao Kecamatan Bangsalsari
drg. Nadie Fatimatuzzahro, MDSc.. | 18 |
| Regenerasi Panjak : Pendirian Dan Pendampingan Sanggar Pelatihan Musik Tradisional Banyuwangi Untuk Anak-Anak Dan Remaja
Drs. Andang Subaharianto, M.Hum. | 34 |
| IbM Dalam Pembuatan Panel Surya Untuk Penggunaan Rumah Tangga Pada Kelompok Karang Taruna Di Desa Rejoagung Dan Desa Sumbergading Kecamatan Sumberwringin-Kabupaten Bondowoso
Tanti Haryati, S.Si, M.Si. | 48 |
| Peningkatan Nilai Ekonomi Hasil Samping Produksi Benih Waluh Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Kelompok Petani Penghasil Benih Waluh Kuning Desa Tegalrejo Dan Padangbulan Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi Melalui Program KKN-PPM
Ir. Mukhammad Fauzi | 57 |
| Pemberdayaan Ibu-Ibu Pulau Mandangin Melalui Pembentukan Kub "Mie Aneka Rasa"
Dr. Ir. Herlina, M.P. | 73 |
| Teknik Penyusunan Menu Makan Orang Banyak Berbasis Sumber Pangan Lokal (PP Nurul Islam Antirogo-Sumbersari)
Dr. Farida Wahyuningtyas, S.KM, M.Kes. | 83 |
| IbM Kelompok Usaha Nata De Coco
Prof. Dr. Ir. Sri Hartatik M.S. | 93 |
| Pengembangan Industri Kreatif Kerajinan Bambu untuk Meningkatkan Kemandirian Pesantren Mahasiswa Sunan Ampel Jambuan Desa Antirogo Kecamatan Summersari Jember
Siti Muslichah, S.Si., M.Sc., Apt. | 104 |

waluh. Disamping itu belum terkoordinir dengan baik aset-aset BUMDES, karena dikuasai oleh perorangan. Hasil diskusi tim dan mahasiswa KKN_PPM dan masyarakat mitra sepakat untuk menjadikan satu koordinasi dan ditempatkan dalam satu lokasi unit produksi olahan daging waluh yang nantinya dibawa koordinasi oleh ketua BUMDES. Rencana ini akan dimulai tahun 2016, sehingga kepala desa dalam tahun ini sudah merencanakan penggalan dana baik melalui kas desa dan usulan ke Pemkab Banyuwangi untuk salah satunya pengadaan instalasi rumah pengering chip.

KESIMPULAN

Persoalan limbah daging waluh di desa Tegalrejo dan Padangbulan di kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi dapat dikurangi dengan memanfaatkan daging waluh menjadi chip waluh. Chip waluh ini dapat menjadi salah satu solusi untuk penyediaan bahan baku daging waluh untuk pengolahan produk olahan waluh, mengingat masa panen labu kuning hanya terjadi sekali dalam satu tahun

Kelompok petani penghasil benih labu kuning di lokasi KKN-PPM ini berjumlah 61 orang dan diketuai oleh bapak Sutrisno. Pada tahun ini benih waluh yang dihasilkan sejumlah 23 ton dan sekitar 345 ton daging waluh yang berpotensi menjadi chip waluh kering sejumlah 34,5 ton yang senilai Rp 483.000.000,-.

Mitra kelompok petani waluh telah memahami teknologi produksi pangan berbasis buah waluh, dan mempunyai ketrampilan praktis pengolahan daging waluh menjadi chip dan kerupuk waluh. Pengurus BUMDES dan penggerak PKK mempunyai rencana untuk menjalankan usaha produksi olahan daging waluh di tahun berikutnya dengan memanfaatkan aset-aset yang dimiliki BUMDES.

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Kesehatan RI. (1996). *Komposisi Kimia Komuditas Hasil Pertanian*. Jakarta. <http://digilib.litbang.deptan.go.id>
- Pengembangan Produk Pangan Berbahan Baku Labu Kuning.

PEMBERDAYAAN IBU-IBU PULAU MANDANGIN MELALUI PEMBENTUKAN KUB "MIE ANEKA RASA"

Dr. Ir. Herlina, M.P.¹; Drs. Anwar, M.Si.²; Julian Adam, S.P., M.P.³.

¹ Fak. Teknologi Pertanian - Univ. Jember

² Fak. ISIP - Univ. Jember

³ Fak. Pertanian - Univ. Jember

ABSTRAK

Pulau Mandangin adalah pulau yang berada di kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang, Jawa Timur, Indonesia. Pulau Mandangin adalah salah satu tempat wisata di Sampang, dan dapat dijangkau dengan perahu bermotor dari Pelabuhan Tanglok. Pulau Mandangin dikenal akan keindahan pasir putih, terumbu karang, dan kehidupan masyarakatnya yang mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan. Mayoritas tingkat ekonomi masyarakat pulau mandangin tergolong pra sejahtera, sehingga perlu solusi untuk meningkatkan kesejahteraannya. Salah satu upaya untuk mengatasi kondisi tersebut adalah memberdayakan masyarakat pulau mandangin, khususnya para wanita dan remaja putri untuk membentuk Kelompok Usaha Bersama (KUB) Mie Aneka Rasa. Dengan dibentuknya KUB Mie Aneka Rasa diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, membuka lapangan kerja baru yang pada akhirnya meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) pulau Mandangin dari kontribusi penjualan Mie Aneka Rasa. Metode yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah teknologi yang sederhana, tepat guna, aplikatif dan sudah teruji keberhasilannya, hal ini adalah untuk mempermudah transfer teknologi bagi penggunaannya. Pelaksanaan program pengabdian dapat disimpulkan: 1) Pelaksanaan program pengabdian, sudah dilaksanakan 100 %, dan berjalan sesuai dengan program yang direncanakan, 2) Pengadaan alat pengolahan mie aneka rasa dalam dapat direalisasikan sesuai dengan rencana, 3) Telah dilaksanakan peningkatan SDM anggota KUB mie aneka rasa melalui penyuluhan dan pendampingan berkelanjutan, dan 4) Tersedianya paket teknologi pembuatan mie aneka rasa.

Kata Kunci : Mie Aneka Rasa, Kelompok Usaha Bersama, Teknologi Tepat Guna

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Pulau Mandangin adalah pulau yang berada di kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang, Jawa Timur, Indonesia. Pulau Mandangin adalah salah satu tempat wisata di Sampang, dan dapat dijangkau dengan perahu bermotor dari Pelabuhan Tanglok. Pulau Mandangin dikenal akan keindahan pasir putih, terumbu karang, dan kehidupan masyarakatnya yang mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan. Masyarakat Pulau Mandangin terisolir, tidak ada akses yang memadai untuk melakukan interaksi dengan masyarakat luar. Pemerintah sudah berupaya keras untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya ekonomi produktif di Pulau Mandangin. Tetapi sampai saat ini segala upaya tersebut belum mampu mendongkrak kesadaran masyarakat terhadap tuntutan jaman yang makin terbuka. Artinya perlu ditingkatkan lagi upaya-upaya yang mengarah kepada hal-hal yang bersifat praktis dari pada teoritis, masyarakat pulau mandangin khususnya ibu-ibu dan remaja putri tidak mempunyai pekerjaan, mayoritas mereka hanya mengandalkan hasil tangkapan ikan dari para suami, sehingga tingkat kesejahteraan masyarakat pulau mandangin rata-rata pra sejahtera (Data Primer, 2015)

Salah satu upaya Untuk mengatasi kondisi tersebut adalah memberdayakan masyarakat Pulau Mandangin, khususnya para wanita dan remaja putri untuk membentuk kelompok usaha bersama dalam bentuk Kelompok Usaha Bersama (KUB) Mie Aneka Rasa. Pembentukan KUB Mie Aneka Rasa di Pulau Mandangin di dasari oleh beberapa faktor, yaitu:

1. Mie merupakan salah satu makanan pokok masyarakat di Indonesia yang sangat disukai oleh semua kalangan.
2. Bahan baku pembuatan mie mudah didapat dan murah.
3. Membuka usaha jualan mie ayam atau mie ikan sangat mudah dan sangat prospek.
4. Sumberdaya manusia jumlahnya besar, namun pengetahuan akan teknologi masih terbatas, khususnya teknologi pengolahan mie.
5. Adanya Perguruan Tinggi dan Dinas terkait (Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Koperasi dan UMKM) dan pemerintahan desa pulau mandangin yang siap membina dan mendampingi KUB.

Dengan dibentuknya KUB Mie Aneka Rasa diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, membuka lapangan kerja baru yang pada akhirnya meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) pulau Mandangin

dari kontribusi penjualan Mie Aneka Rasa.

Permasalahan Mitra

Sebagai mitra dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Pulau Mandangin, langkah awal dipilih 2 kelompok anggota PKK Pulau Mandangin yang mampu sebagai pioner dalam pembentukan KUB Mie Aneka Rasa, yaitu ibu Wadudah dan Ibu Khoiriyah. Ibu Wadudah selain sebagai ibu rumah tangga dalam kesehariannya sudah sering berjualan mie ayam yang dibungkus kertas dijajakan keliling ke warga, meskipun dalam kapasitas kecil (50 bungkus / hari), dengan harga per bungkus Rp. 1000. Sedangkan Ibu Khoiriyah mempunyai bobi memasak dan sering dimintai tolong para tetangganya untuk memasak dalam acara hajatan. Kegigihan ibu Wadudah dan Ibu Khoiriyah dalam mengelola usahanya belum menunjukkan kemajuan yang signifikan dari tahun ke tahun, yang

berdampak tidak adanya peningkatan kesejahteraan.

Dari permasalahan tersebut penulis mengharapkan melalui kegiatan pengabdian ini ini dapat dibentuk KUB Mie Aneka Rasa, dengan adanya usaha tersebut dapat menyerap tenaga kerja dan meningkatkan kegiatan ekonomi masyarakat sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan Pulau Mandangin dan mengurangi pengangguran.

METODE PELAKSANAAN

Setelah mempelajari permasalahan yang dihadapi mitra solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan alih pengetahuan dan teknologi pengolahan mie aneka rasa. Adapun deskripsi program pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dan Metode pelaksanaannya dapat dilihat pada Tabel.

No	Jenis Kegiatan	Sasaran	Bentuk Kegiatan	Pendukung
1	Paket teknologi pengolahan mie aneka rasa yang aplikatif dan prospek cerah, serta laku pasar.	PKK pulau Mandangin	<ul style="list-style-type: none"> • Penyuluhan dan demo Pengolahan mie aneka rasa • Penyuluhan dan demo pengolahan mie aneka rasa • Pembinaan berkelanjutan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pem. Desa • LPM Unej. • FTP Unej.
2	Sosialisasi produk,	PKK pulau	<ul style="list-style-type: none"> • Pembentukan kelompok usaha 	<ul style="list-style-type: none"> • Pem. Desa • LPM Unej.

pembentukan KUB	Mandan gin	Bersama (KUB)	• FTP Unej.
-----------------	------------	---------------	-------------

Secara rinci teknologi yang akan diintroduksikan pada mitra binaan adalah : teknologi pengolahan Mie Aneka Rasa (Mie Ayam, Mie Ikan , dan Mie Jamur)

Mie Aneka Rasa

Proses pembuatan mie Aneka Rasa pada prinsipnya tidak memerlukan teknologi yang tinggi, cukup secara tradisional. Adapun bahan dan tahapannya adalah sebagai berikut :

Bahan Pembuatan Mie

Mie dibuat dengan bahan dasar terigu yang ditambah dengan bahan pembantu atau bahan tambahan pangan seperti telur, garam dan air.

Terigu

Terigu merupakan bahan dasar pembuatan mie. Terigu diperoleh dari biji gandum (*Triticum vulgare*) yang digiling. Gandum merupakan salah satu sereal yang mengandung pati. Pati merupakan jenis karbohidrat sumber energi. Pati merupakan cadangan karbohidrat utama dalam tanaman. Pati alami tersusun dari dua macam molekul polisakarida, yaitu amilosa yang berantai lurus dan amilopektin yang berantai cabang. Amilosa dan amilopektin merupakan homoglukan D-glukosa. Satuan-satuan glukosa pada amilosa berikatan melalui ikatan 1,4 α -glikosidik,

sedangkan pada amilopektin, ikatan ikatan α -1,4 glikosidik dengan percabangan melalui ikatan-ikatan β -1,6 glikosidik (Haryadi, 1990).

Keistimewaan terigu adalah kemampuan proteinnya membentuk gluten pada saat terigu dibasahi air. Sifat elastis gluten pada adonan mie menyebabkan mie yang dihasilkan tidak mudah putus pada proses pencetakan dan pemasakkan (Astawan, 2006). Gluten adalah jenis protein yang banyak terdapat dalam gandum, dibedakan 4 kelompok yaitu albumin, globulin, gliadin dan glutenin. Komposisi protein gandum terdiri dari 15% bukan gluten dan 85% gluten. Komponen bukan gluten terdiri dari 60% albumin dan 40% globulin. Gluten dibentuk oleh komponen dasar yang berperan penting yaitu glutenin dan gliadin dengan air sebagai media reaksinya (Laszity, 1984).

Menurut Rutter (1978), pembentukan gluten diakibatkan oleh interaksi antara gliadin yang memiliki lebih sedikit sifat polar dan berat molekul rendah dengan glutenin yang memiliki sifat polar lebih banyak dan berat molekulnya tinggi. Menurut Utami (1992) gluten mempunyai sifat yang lentur dan elastis, kelenturan gluten ditentukan oleh glutenin sedangkan kerentanannya ditentukan oleh gliadin. Pada umumnya terigu yang

dikehendaki adalah yang memiliki kadar air 14%, kadar abu 0,25-0,60% dan gluten 24-36%.

Gluten adalah suatu massa yang kohesi yang dapat meregang secara elastis. Protein-protein gluten didalam terigu berperan dalam menentukan kemampuan unik dari terigu untuk membentuk adonan yang kohesif dan elastis karena itu jumlah dan mutu protein terigu sangat berperan dalam pembuatan mie. Jumlah protein yang banyak (10-14%) pada terigu akan menghasilkan mie dengan tekstur elastis dan dapat dikunyah (chewy) (Hoseney, 1986).

Komposisi kimia terigu dalam 100 gram bahan yaitu : Air 12,0%, karbohidrat 74,5%, Protein 11,80%, lemak 1,20%, abu 0,46% dan kalori 340 kal. Menurut Astawan (2006) berdasarkan kandungan proteinnya terigu dapat dibedakan menjadi 3 macam sebagai berikut :

- Hard flour*, terigu ini berkualitas paling baik, kandungan proteinnya 12-13%, biasanya digunakan untuk pembuatan roti dan mie berkualitas tinggi, contohnya : Cakra Kembar.
- Medium hard flour*, mengandung protein 9,5-11%, banyak digunakan untuk pembuatan roti, mie dan macam-macam kue serta biskuit, contohnya : Segitiga Biru.
- Soft flour*, mengandung protein sebesar 7-8,5%, cocok sebagai bahan pembuatan kue dan biskuit, contohnya : Kunci Biru.

Telur

Secara umum, penambahan telur dimaksudkan untuk menciptakan adonan yang lebih liat sehingga tidak mudah terputus. Penggunaan telur harus secukupnya karena pemakaian yang berlebihan dapat menurunkan kemampuan mie menyerap air (daya rehidrasi) waktu direbus. Telur berfungsi untuk mempercepat hidrasi air pada tepung, untuk mengembangkan adonan dan memberikan warna yang seragam (Astawan, 2006).

Garam

Garam merupakan bahan penyedap yang bisa digunakan dalam makanan. Garam digunakan untuk memberi rasa gurih dan meningkatkan kelihatan gluten. Selain itu garam merupakan suatu bahan pematat (pengeras). Apabila adonan tidak memakai garam maka adonan tersebut akan agak basah. Garam memperbaiki butiran dan susunan pati menjadi lebih kuat serta secara tidak langsung membantu pembentukan warna.

Penambahan garam dapur disamping memberikan rasa pada mie juga untuk memperkuat tekstur, membantu reaksi gluten dan karbohidrat dalam mengikat air. Garam dapur juga dapat menghambat aktifitas enzim protease dan amilase sehingga mie tidak bersifat lengket dan mengembang secara berlebihan (Astawan, 2006).

Air

Air berfungsi sebagai media reaksi antara gluten dan karbohidrat, melarutkan garam, dan membentuk sifat kenyal gluten. Pati dan gluten akan mengembang dengan adanya air. Air yang digunakan sebaiknya memiliki pH antara 6 - 9 hal ini disebabkan absorpsi air makin meningkat dengan naiknya pH. Selain pH, air yang digunakan harus air yang memenuhi persyaratan sebagai air minum, diantaranya tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berasa. Jumlah air yang ditambahkan pada umumnya sekitar 28-38% dari campuran bahan yang akan digunakan. Jika lebih dari 38%, adonan akan menjadi sangat lengket dan jika kurang dari 28%, adonan akan menjadi rapuh sehingga sulit dicetak (Astawan, 2006).

Tahap-Tahap Pembuatan Mie

Menurut Astawan (2006), tahap-tahap pembuatan mie kering meliputi pencampuran dan pengadukan, pembentukan lembaran, pemotongan atau penyisiran, pengukusan, pendinginan serta pengeringan.

Pencampuran dan Pengadukan

Bahan-bahan yang dicampur pada tahap pencampuran ini adalah garam ke dalam air. Setelah itu, larutan tersebut dicampur dengan terigu, telur dan STPP. Semua bahan-bahan yang digunakan diaduk hingga kalis, lembut, dan kompak. Beberapa hal

yang harus diperhatikan selama proses pencampuran adalah suhu adonan berkisar antara 24-40°C, jumlah penambahan air sebesar 28-38%, dan waktu pengadukan yaitu berkisar antara 15-25 menit.

Pembentukan Lembaran (Pressing)

Pembentukan lembaran merupakan proses pembentukan lembaran adonan dengan ketebalan tertentu. Proses ini bertujuan untuk menghaluskan serat-serat gluten yang tidak beraturan dan membuat lembaran adonan. Proses ini dilakukan berulang-ulang hingga diperoleh adonan dengan ketebalan dan tekstur yang diinginkan. Ciri-ciri lembaran adonan yang baik yaitu warnanya seragam, permukaannya halus, dan tidak mudah sobek. Serat yang halus dan searah menghasilkan mie yang elastis, kenyal, dan halus. Adonan mie pada proses pembentukan lembaran ini sebaiknya tidak bersuhu rendah atau tidak kurang dari 25°C karena pada suhu tersebut menyebabkan lembaran pasta menjadi pecah-pecahan kasar.

Pemotongan atau Penyisiran (Slitting)

Pemotongan atau penyisiran merupakan proses pembelahan atau pemotongan lembaran adonan menjadi pilinan mie dengan diameter tertentu. Setelah diperoleh lembaran mie pada proses *roll press*, selanjutnya terjadi pembelahan lembaran adonan

menjadi untaian mie dan kemudian dapat dibentuk gelombang mie. Lembaran adonan tersebut kemudian dimasukkan ke dalam mesin penyisir. Mesin penyisir mengubah lembaran adonan mie menjadi untaian mie. Untaian mie ditaburi terigu agar tidak lengket satu sama lain.

HASIL KEGIATAN

Teknologi yang dipilih dalam kegiatan ini adalah teknologi yang sederhana, tepat guna dan aplikatif hal ini adalah untuk mempermudah transfer teknologi bagi pengunyahannya. Dalam pengolahan mie Aneka Rasa ini teknologi yang kami introduksikan adalah:

1. Teknik pengolahan mie aneka rasa sesuai dengan paket teknologi yang kami rekomendasikan.
2. Penggunaan toping mie aneka rasa (dari Ayam, Jamur dan Ikan Laut) dengan tujuan agar mie yang dihasilkan berkualitas tinggi, dan mempunyai keunggulan khusus (*Only One*).
3. Penggunaan alat teknologi tepat guna (mesin penggiling mie, kompor LPG, panci perebus mie, Loyang mie) dan beberapa alat penunjang dalam usaha mie aneka rasa (serok mie, bak plastik, pisau, mangkok, sendok, garpu, sumpit, gelas ukur) untuk meningkatkan kualitas dan

kuantitas mie aneka rasa yang dihasilkan. Secara garis besar kegiatan yang telah dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dirinci sebagai berikut:

- a. Sosialisasi Kegiatan
- b. Pembuatan dan pengadaan mesin / alat usaha mie aneka rasa (mesin penggiling mie, kompor LPG, panci perebus mie, Loyang mie) dan beberapa alat penunjang dalam usaha mie aneka rasa (serok mie, bak plastik, pisau, mangkok, sendok, garpu, sumpit, gelas ukur)
- c. Peningkatan kualitas SDM pengolahan mie, melalui penyuluhan tentang pengolahan mie yang baik dan benar, serta kewirausahaan dalam mengelola usaha Mie Aneka Rasa.
- d. Monev Internal

Rincian Kegiatan Yang Telah Dilakukan

a. Sosialisasi Kegiatan

Sebagai langkah awal dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini telah dilakukan observasi dan pengurusan perijinan kegiatan ke pemerintahan desa (Kepala Desa) Pulau mandangin, Sampang, Madura. Sosialisasi berjalan dengan baik dan kepala desa

pulau Mandangin (Bapak Syukur, S.Ag) sangat antusias dalam pelaksanaan kegiatan IbM ini.

b. Pengadaan peralatan sarana produksi

Peralatan yang direkomendasikan oleh tim pelaksana program pengabdian kepada masyarakat dalam kegiatan ini untuk kelengkapan sarana produksi berupa : mesin penggiling mie, kompor LPG, panci perebus mie, Loyang mie dan beberapa alat penunjang dalam usaha mie aneka rasa (serok mie, bak plastik, pisau, mangkok, sendok, garpu, sumpit, gelas ukur) dapat dilihat pada Gambar.

c. Sosialisasi pengolahan mie aneka rasa dan pembukuan sederhana

Kegiatan sosialisasi pengolahan mie aneka rasa dan pembukuan sederhana ini dilakukan secara

bertahap dan berkesinambungan, bentuk kegiatan ini dikemas dengan cara penyuluhan, praktik langsung dan tanya-jawab langsung antara pelaksana kegiatan, anggota KUB dan masyarakat setempat. kegiatan sosialisasi dilakukan sebanyak 2 kali. Foto kegiatan Sosialisasi dapat dilihat pada Gambar.

d. Pendampingan Berkelanjutan

Pendampingan yang kami lakukan secara periodik dan berkesinambungan, melalui sarana SMS dan WhatsApp karena tempat kegiatan yang cukup jauh atau menyesuaikan kebutuhan anggota KUB. Foto kegiatan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pembentukan KUB mie Aneka rasa dapat dilihat pada Gambar.



Peralatan yang direkomendasikan dalam usaha mie aneka rasa



Sosialisasi pengolahan mie aneka rasa dan pembukuan sederhana



Gambar Pendampingan pembuatan



Gambar Membuat adonan mie Mie aneka rasa aneka rasa



Gambar Pembuatan bumbu mie



Gambar Membuat Topping mie Aneka Rasa Aneka Rasa

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat Sumber Dana

BOPTN tahun Anggaran 2015, dengan judul : "Pemberdayaan Ibu-Ibu Pulau Mandangin Melalui Pembentukan KUB Mie Aneka RAsa" , dapat disimpulkan :

1. Pelaksanaan program Pengabdian, sudah dilaksanakan 100 %, dan berjalan sesuai dengan program yang direncanakan.
2. Pengadaan alat pengolahan dan kelengkapan usaha mie aneka rasa dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pulau Mandangin dapat direalisasi sesuai dengan rencana.
3. Telah dilaksanakan peningkatan SDM mie aneka rasa melalui penyuluhan, demo dan pendampingan berkelanjutan.
4. Tersedianya paket teknologi pembuatan mie aneka rasa dengan topping daging ayam, jamur dan daging ikan.

DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Baedhowie M and Sri Pranggonowati. 1992. *Petunjuk Praktek Pengawasan Hasil Pertanian*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Menengah dan Kejuruan.

Bekti, K, and Endang. 2010. Karakteristik Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit Dengan Substitusi Tepung Gembili (*D. esculenta*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 5 no 2.

Gaman, P.M and Sherrington K.B.

1992. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.

Garmo, E.P., Sullivan, W.E and Canana, C.R. 1984. *Engineering Economy 7th*. New York, Macmillan Publishing co. Inc.

Hoseney, R. C. 1986. *Principle of Cereal Science and Technology*. S. 1. Paul: American Association of Cereal Chemist Inc.

Lasztity, R. 1984. *The Chemistry of Cereal Protein*. Florida: CRC Press Inc. Boca Raton.

Li, B., B. J. Xie, and J. F. Kennedy. 2006. *Studies on The Molecular Chain Morphology of Kaitai Glucomanan*. *Carbohydrate Polymer*. 64: 510-515.

Meilgaard, M., G.V. Civille and B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Ed*. CRC Press, Boca Raton.

Ramlah. 1997. *Sifat Fisik Adonan Mie dan Beberapa Jenis Tepung Candum dengan Penambahan Konsul, Telur, dan Tepung Ubi Kayu*. Yogyakarta: Tesis Master UGM.

Rasper, V.F and J.M. de Man. 1980. Effects of Gramanule Size of Substituted Straches on The Rheological Character of Composite Dough. *Cereal Chemist*. 57:331-340.

Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.

TEKNIK PENYUSUNAN MENU MAKAN ORANG BANYAK BERBASIS SUMBER PANGAN LOKAL (PP NURUL ISLAM ANTIROGO-SUMBERSARI)

Dr. Farida Wahyuningtyas, S.KM, M.Kes¹; Irma Prasetyowati, S.KM, M.Kes¹; dr. Ida Srisurani Wiji Astuti, M.Kes²

¹ Fak. Kesehatan Masyarakat - Univ. Jember

² Fak. Kedokteran - Univ. Jember

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa optimalisasi asupan gizi di pesantren melalui pembinaan penyelenggaraan makan orang banyak dan makanan bergizi berbasis pangan lokal (PP Nurul Islam Antirogo-Sumbersari) bertujuan memberikan penyelesaian alternatif terhadap permasalahan yang dihadapi pondok pesantren NURIS, yaitu penyelenggaraan makanan belum optimal. Selain itu status gizi sebagian besar santriwati masih rendah, dalam kategori underweight dan berisiko terhadap penyakit infeksi. Dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada petugas dan penanggung jawab penyedia makanan di pesantren tentang manajemen penyelenggaraan makanan diharapkan pesantren mampu menyerap ilmu pengetahuan yang diberikan dan diaplikasikan dalam penyediaan makanan di pesantren. Target khusus dari pelatihan ini adalah dihasilkannya modul dan buku siklus menu 10 hari sebagai model penyelenggaraan makanan di pesantren yang dapat diduplikasi oleh pesantren lain yang ada di Jember. Metode pendekatan yang ditawarkan adalah memberikan pelatihan dan pendampingan manajemen penyelenggaraan makanan di pesantren. Disini akan diajarkan mulai dari persiapan bahan makanan, berupa perencanaan dan pembelanjaan bahan makanan. Tahapan pengolahan bahan makanan berupa persiapan bahan mentah sampai menjadi makanan jadi dan siap santap. Tahap penyajian bahan makanan, penyimpanan barang dan tahap evaluasi. Sehingga akhirnya pesantren dapat menyediakan makanan yang sehat dan higienis. Hasil kegiatan menunjukkan ada peningkatan pengetahuan mengenai manajemen penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Kegiatan berjalan dengan lancar dan direspon baik oleh para peserta. Selain itu, peserta juga dapat menyusun siklus menu 10 hari untuk perencanaan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Dan dengan berbekal pengetahuan tentang daftar angka kecukupan gizi yang dianjurkan dan daftar penakar bahan makanan para penjaminan makanan dapat menyusun menu