

# MIE LETHEK BENDO



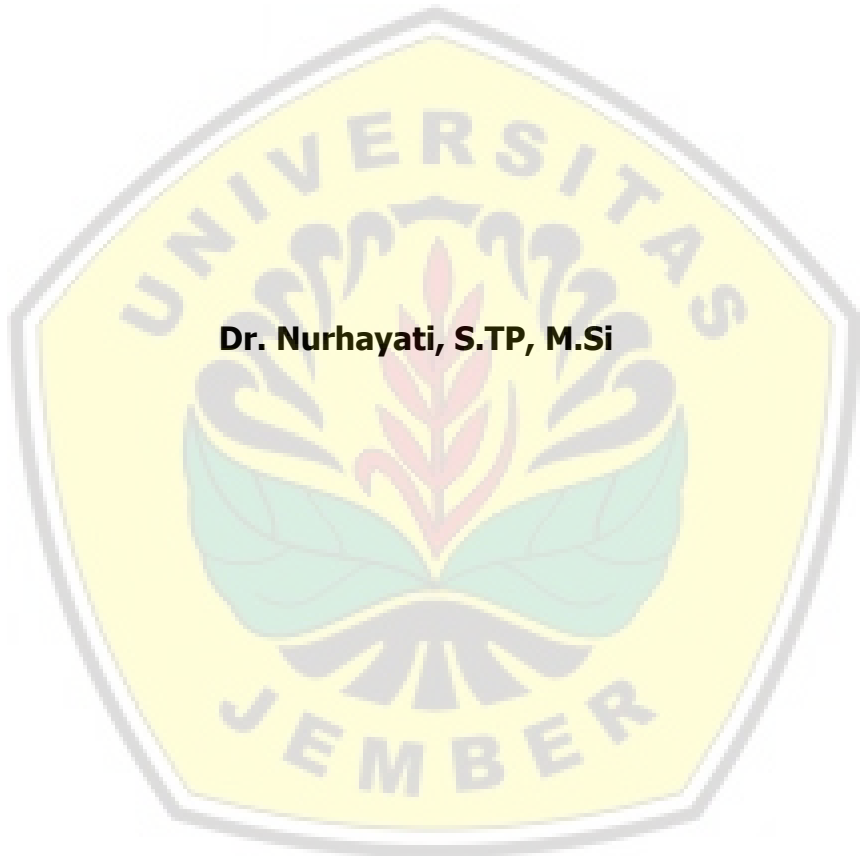
*Mengenal Lebih Dekat Pangan Lokal Bantul*

oleh:

**Dr. Nurhayati. S.TP. M.Si**

**Buku Teks**

**MIE LETHEK BENDO**



**Dr. Nurhayati, S.TP, M.Si**

**UPT PERCETAKAN & PENERBITAN  
UNIVERSITAS JEMBER**

# MIE LETHEK BENDO

**Penulis:**

Dr. Nurhayati, S.TP, M.Si

**Editor:**

Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc, Ph.D

**Desain Sampul dan Tata Letak**

Astriani, S.TP, M.Biotek

Tim Lapangan Mie Lethek Bendo

**ISBN:** 978-623-7973-16-4

**Penerbit:**

UPT Percetakan & Penerbitan Universitas Jember

**Redaksi:**

Jl. Kalimantan 37

Jember 68121

Telp. 0331-330224, Voip. 00319

*e-mail:* [upt-penerbitan@unej.ac.id](mailto:upt-penerbitan@unej.ac.id)

**Distributor Tunggal:**

UNEJ Press, Jl. Kalimantan 37, Jember 68121

Telp. 0331-330224, Voip. 0319, *e-mail:* [upt-penerbitan@unej.ac.id](mailto:upt-penerbitan@unej.ac.id)

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang. Dilarang memperbanyak tanpa ijin tertulis dari penerbit, sebagian atau seluruhnya dalam bentuk apapun, baik cetak, *photoprint*, maupun *microfilm*.

## PRAKATA

Puji syukur ke hadirat Allah S.W.T yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya dengan terselesaikannya Buku Teks dengan judul "*Mie Lethek Bendo*". Buku ini disusun untuk memberikan wawasan dan wacana kepada pembaca tentang proses pengolahan *mie lethek* beserta informasi pemberitaannya. *Mie lethek* merupakan mie yang terbuat dari 100% ubi kayu dan tidak mengandung terigu sehingga bebas gluten. *Mie lethek* diolah di Daerah Bantul, DIY Yogyakarta sehingga *mie lethek* dikenal sebagai makanan tradisional daerah sekitar.

Buku Teks *Mie Lethek Bendo* dibantu oleh tim lapang *mie lethek* yaitu Bagas Bayu Widyantoro S.TP, Hamid Tri Maujudin S.TP, Cahya Prana Widya Utama S.TP, dan Aghita Ryan Setyawan S.T serta tim *biosafety* komoditas pangan dan hasil pertanian yaitu Dr. Maria Belgis, S.TP, M.P, Dr. dr. Enny Suswati, M.Kes dan Kiky Chilly Arum Dalu, S.TP, M.Biotek. Penyusun menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu tersusunnya Buku Teks tersebut di antaranya kepada: Bapak Yasir Ferry Ismatrada selaku pemilik UMKM *Mie Lethek Bendo*, LP2M Universitas Jember yang telah membiayai percetakan melalui Hibah Buku Teks 2020 dan UPT. Penerbitan UNEJ PRESS. Disampaikan terima kasih pula kepada Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc, Ph.D dari Universitas Trunojoyo yang telah menjadi Editor Buku Teks ini.

Kesempurnaan merupakan hal yang amat didambakan, dan Allah sematalah yang merupakan Dzat Maha Sempurna. Oleh karena itu adanya saran dari pembaca terhadap buku ini dengan senang hati akan kami rekomendasikan pada karya berikutnya. Dengan penuh harapan, semoga buku ini memberikan manfaat bagi pembaca khususnya mahasiswa.

Jember, 30 Oktober 2020

Penyusun

Dr. Nurhayati, S.TP, M.Si



## KATA PENGANTAR

Pembahasan mie tanpa terigu dan berbahan singkong selalu relevan dengan masalah ketahanan pangan, dan juga kesehatan. Penderita intoleransi gluten merupakan salah satu golongan masyarakat yang diuntungkan dari segi diet. Buku ini menampilkan tidak saja sisi teknologi mie bebas-gluten tradisional Indonesia, melainkan juga aspek lain seperti sejarah bisnis, pemasaran, dan pemberitaan mie letheck.

Semangat kemandirian nampaknya merupakan pendorong utama terbentuknya produk dan bisnis mie letheck. Sejarah mie letheck yang diuraikan pada Bab 1 merupakan dokumen penting yang mengajarkan sociopreneurship yang saat ini sedang menjadi perhatian para millennial. Bisnis yang mendasarkan pemecahan masalah masyarakat setempat dan melibatkan masyarakat tersebut, dianggap sebagai model bisnis yang mengutamakan nilai sosial, sehingga lebih stabil dan berkelanjutan. Unsur kreatifitas dan interaksi sosial kemungkinan menjadai daya tarik kaum milenial. Sejarah perjalanan mie letheck memunculkan hal-hal tersebut.

Isu impor terigu yang sangat besar 36,467 ton pada tahun 2019 dengan nilai USD 12,43 juta (Bisnis.com 2019), serta konsumsi terigu yang mencapai 3,27 ton/tahun (Bisnis.com 2019) merupakan ancaman serius ketahanan pangan. Oleh karena itu, semua usaha untuk mencari substitusi terigu dalam berbagai jenis makanan, menjadi sangat penting. Pencarian bahan dasar lokal yang bisa digunakan dan teknologi modifikasi pati merupakan kunci untuk substitusi terigu. Mie letheck ini merupakan salah satu produk yang berhasil menggunakan bahan baku lokal yang berlimpah dan relatif mudah mendapatkannya, dan juga teknologi yang relatif sederhana, sebagaimana diuraikan pada Bab 2. Bahan baku lokal berupa jagung dan singkong pada awal berdirinya usaha merupakan hasil pertanian setempat yang terutama berupa lahan kering, sedangkan gapek singkong yang menjadi bahan baku di kemudian hari juga produk yang melimpah di area produksi. Hal ini menjamin adanya bahan baku sepanjang waktu untuk keberlangsungan bisnis. Teknologi modifikasi pati gapek sedemikian sehingga menjadi mie letheck merupakan teknologi tepat guna yang efektif, melibatkan proses pencampuran bahan, fermentasi, dan perlakuan panas dan perlakuan fisik. Fermentasi singkong merupakan cara tradisional di beberapa tempat lain di dunia, untuk memperbaiki sifat pati singkong secara fisik, kimia, dan nutrisi. Tetapi teknologi proses pengolahan yang dilakukan dalam pembuatan mie letheck merupakan hal yang khas.

Dokumentasi pemasaran mie letek, dipaparkan pada Bab 3, merupakan bahan yang menarik untuk dikaji, yang menunjukkan proses pembangunan 'brand' produk tradisional mie letek yang dalam hal warna inferior dibandingkan mie lain. Proses yang unik menggunakan cara lama dan sederhana, serta manfaat bagi kesehatan nampaknya merupakan hal penting dalam 'branding' produk ini. 'Ingredient-based' dan 'health functionality branding' merupakan strategi yang diterapkan di bisnis makanan tradisional di Jepang, yang berhasil meningkatkan pemasaran secara signifikan (Kanama dan Nakazawa 2017). Manfaat kesehatan mie letek ditunjukkan pada Bab 4, tentang kandungan gizi dan kimia mie letek. Selain itu, sejarah tempat produksi dan keterlibatan tokoh-tokoh seperti Barrack Obama dan Titiek Soeharto menambah kekuatan 'brand' mie letek.

Buku ini dilengkapi dengan dokumentasi publikasi resmi dan media sosial yang sangat banyak, mulai dari publikasi di website perguruan tinggi, National Geography, Youtube, dan blog-blog pribadi. Hal ini menunjukkan penerimaan yang luas produk mie letek, dan publikasi ini menambahkan informasi dari sisi pandangan kalangan yang luas, sehingga isinya pun bervariasi. Semua informasi di buku ini dapat menambah pengetahuan dalam hal teknologi tepat guna, *socioentrepreneur*, dan strategi 'branding' mie letek, yang dapat diterapkan untuk produk tradisional lain.

Jember, Desember 2020

Editor

Umi Purwandari

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB 1. PROFIL MIE LETHEK BENDO</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Mie Lethek</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 Sejarah Mie Lethek</b> .....	<b>5</b>
<b>BAB 2. PEMBUATAN MIE LETHEK</b> .....	<b>9</b>
<b>2.1 Proses Produksi</b> .....	<b>9</b>
2.1.1 Bahan Baku .....	9
2.1.2 Penggilingan <i>Chips</i> .....	10
2.1.3 Fermentasi Tepung Gaplek .....	12
2.1.4 <i>Mixing</i> Pertama.....	13
2.1.5 Pencetakan Pertama.....	16
2.1.6 <i>Steaming</i> Pertama.....	16
2.1.7 <i>Mixing</i> Kedua .....	17
2.1.8 Pencetakan Kedua .....	18
2.1.9 <i>Steaming</i> Kedua.....	19
2.2.0 Pencetakan Untaian Mie.....	20
2.2.1 Pencetakan <i>Mie Lethek</i> .....	20
2.2.2 <i>Packaging Mie Lethek</i> .....	22
<b>BAB 3. PASAR DAN KONSUMEN</b> .....	<b>23</b>
<b>3.1 Pasar</b> .....	<b>23</b>
<b>3.2 Konsumen</b> .....	<b>23</b>
<b>3.3 Mie Lethek dan Hasil Olahannya</b> .....	<b>26</b>
3.3.1 <i>Mie Lethek</i> Mbah Mendes .....	26
3.3.2 <i>Mie Lethek</i> Bumi Langit.....	27

3.3.3 <i>Mie Lethek</i> Kang Sum .....	28
<b>BAB 4. KANDUNGAN KIMIA <i>MIE LETHEK</i></b> .....	<b>31</b>
4.1 Ubi Kayu.....	31
4.2 Tepung Gaplek.....	33
4.3 Mie Kering.....	34
4.4 Hasil Uji Laboratorium.....	36
<b>BAB 5. PEMBERITAAN <i>MIE LETHEK</i></b> .....	<b>37</b>
5.1 Pemberitaan dari Google .....	37
5.2 Pemberitaan dari Situs Video Youtube .....	45
5.3 Pemberitaan dari LP3M Universitas Jember .....	47
5.4 Pemberitaan Tentang Sejarah <i>Mie Lethek</i> .....	50
5.5 Pemberitaan Tentang Proses Produksi <i>Mie Lethek</i> .....	53
5.6 Pemberitaan Tentang Pasar <i>Mie Lethek</i> .....	69
5.7 Pemberitaan Tentang Kunjungan Artis dan Pejabat.....	75
5.8 Pemberitaan Tentang Rumah Makan <i>Mie Lethek</i> .....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>90</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 4.1</b> Karakteristik kimia ubi kayu varietas adira 4, darul hidayah, dan malang 4.....	32
<b>Tabel 4.2</b> Kandungan gizi tepung gaplek per 100 g .....	33
<b>Tabel 4.3</b> Syarat mutu mie kering menurut SNI 01-2974-1996 .....	35
<b>Tabel 4.4</b> Tabel karakteristik <i>mie letheh</i> berdasarkan hasil uji laboratorium.....	36



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.1 Ubi kayu .....	2
Gambar 1.1.2 Petani ubi kayu Gunung Kidul .....	2
Gambar 1.1.3 <i>Mie letheh</i> goreng .....	3
Gambar 1.1.4 <i>Mie letheh</i> kuah .....	3
Gambar 1.1.5 <i>Mie letheh</i> kering .....	4
Gambar 1.1.6 Rumah produksi <i>mie letheh bendo</i> .....	4
Gambar 1.2.1 Yasir Ferry Ismatrada, pemilik industri generasi ketiga ....	5
Gambar 1.2.2 Foto industri <i>mie letheh bendo</i> tampak depan .....	6
Gambar 1.2.3 Foto industri <i>mie letheh bendo</i> tampak di bagian dalam.....	7
Gambar 1.2.4 Foto industri <i>mie letheh bendo</i> tampak di halaman belakang .....	8
Gambar 2.1.1 <i>Chips</i> gapek dari petani Gunung Kidul .....	9
Gambar 2.1.2 Tepung tapioka dari PT Sinar Pematang Mulia.....	10
Gambar 2.1.3 Penggilingan menggunakan mesin .....	11
Gambar 2.1.4 Mesin penggilingan <i>chips</i> .....	11
Gambar 2.1.5 Fementasi secara tradisional .....	12
Gambar 2.1.6 Alat <i>mixing</i> yang sederhana .....	14
Gambar 2.1.7 Pencampuran <i>slurry</i> tepung gapek dengan tapioka .....	15
Gambar 2.1.8 Pencampuran <i>slurry</i> tepung gapek dengan tapioka .....	15
Gambar 2.1.9 Pencetakan manual menggunakan alat tradisional .....	16
Gambar 2.2.0 Pengukusan menggunakan pengukus berbahan kayu bakar	17
Gambar 2.2.1 Pencampuran adonan yang telah di- <i>steam</i> .....	18
Gambar 2.2.2 Pencetakan adonan menjadi mie.....	18
Gambar 2.2.3 Adonan yang sudah dicetak menjadi mie .....	19
Gambar 2.2.4 Pengukusan adonan menggunakan oven .....	19
Gambar 2.2.5 Pencetakan mie yang disebut <i>ngebi</i> .....	20
Gambar 2.2.6 Pengeringan dilakukan di bawah sinar matahari .....	21
Gambar 2.2.7 Proses pengeringan .....	21
Gambar 2.2.8 <i>Packing mie letheh</i> dengan ukuran 5 kg .....	22
Gambar 3.2.1 Foto kunjungan Titiek Soeharto di kediaman pemilik industri mie bendo .....	24
Gambar 3.2.2 Kunjungan Presiden AS Barrack Obama .....	25
Gambar 3.2.3 Foto bersama di Warung Bumi Langit .....	25
Gambar 3.2.4 Kunjungan Ruben Onsu di UMKM <i>Mie Lethek Bendo</i> ....	26
Gambar 3.3.1 Rumah makan <i>mie letheh</i> Mbah Mendes .....	27
Gambar 3.3.2 Suasana Restoran Warung Bumi Langit yang asri .....	28
Gambar 3.3.3 <i>Mie letheh</i> Kang Sum yang sederhana .....	29



Gambar 5.1.1 Pemberitaan 1 seputar <i>mie letek</i> .....	37
Gambar 5.1.2 Pemberitaan 2 seputar <i>mie letek</i> .....	37
Gambar 5.1.3 Pemberitaan 3 seputar <i>mie letek</i> .....	38
Gambar 5.1.4 Pemberitaan 4 seputar <i>mie letek</i> .....	38
Gambar 5.1.5 Pemberitaan 5 seputar <i>mie letek</i> .....	39
Gambar 5.1.6 Pemberitaan 6 seputar <i>mie letek</i> .....	39
Gambar 5.1.7 Pemberitaan 7 seputar <i>mie letek</i> .....	40
Gambar 5.1.8 Pemberitaan 8 seputar <i>mie letek</i> .....	40
Gambar 5.1.9 Pemberitaan 9 seputar <i>mie letek</i> .....	41
Gambar 5.1.10 Pemberitaan 10 seputar <i>mie letek</i> .....	41
Gambar 5.1.11 Artikel 1 tentang profil <i>mie letek bendo</i> .....	42
Gambar 5.1.12 Artikel 2 tentang profil <i>mie letek bendo</i> .....	43
Gambar 5.1.13 Artikel 3 tentang profil <i>mie letek bendo</i> .....	44
Gambar 5.2.4 Youtube 1 tentang <i>mie letek</i> .....	45
Gambar 5.2.5 Youtube 2 tentang <i>mie letek</i> .....	45
Gambar 5.2.6 Youtube 1 tentang <i>mMie letek</i> .....	46
Gambar 5.3.1 Artikel 1 tentang keikutsertaan <i>mie letek</i> dalam <i>workshop</i> yang diselenggarakan oleh Universitas Jember .....	47
Gambar 5.3.2 Artikel 2 tentang keikutsertaan <i>mie letek</i> dalam <i>workshop</i> yang diselenggarakan oleh Universitas Jember .....	48
Gambar 5.3.3 Artikel 3 tentang keikutsertaan <i>mie letek</i> dalam <i>workshop</i> yang diselenggarakan oleh Universitas Jember .....	49
Gambar 5.4.1 Artikel 1 tentang sejarah <i>mie letek</i> .....	50
Gambar 5.4.2 Artikel 2 tentang sejarah <i>mie letek</i> .....	51
Gambar 5.4.3 Artikel 3 tentang sejarah <i>mie letek</i> .....	52
Gambar 5.5.1 Artikel 1 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	53
Gambar 5.5.2 Artikel 2 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	54
Gambar 5.5.3 Artikel 3 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	55
Gambar 5.5.4 Artikel 4 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	56
Gambar 5.5.5 Artikel 5 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	57
Gambar 5.5.6 Artikel 6 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	58
Gambar 5.5.7 Artikel 7 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	59
Gambar 5.5.8 Artikel 8 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	60
Gambar 5.5.9 Artikel 9 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	61
Gambar 5.5.10 Artikel 10 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	62
Gambar 5.5.11 Artikel 11 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	63
Gambar 5.5.12 Artikel 12 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	64
Gambar 5.5.13 Artikel 13 tentang proses produksi <i>mie letek</i> .....	65
Gambar 5.5.14 Artikel 14 yang membahas tentang proses produksi <i>mie</i> <i>letek</i> .....	66

Gambar 5.5.15 Artikel yang membahas tentang proses produksi <i>mie lethek</i> .....	67
Gambar 5.5.16 Artikel yang membahas tentang proses produksi <i>mie lethek</i> .....	68
Gambar 5.6.1 Taman Kuliner Imogiri 1 .....	69
Gambar 5.6.2 Taman Kuliner Imogiri 2 .....	70
Gambar 5.6.3 Taman Kuliner Imogiri 3 .....	71
Gambar 5.6.4 Taman Kuliner Imogiri 4 .....	72
Gambar 5.6.5 Taman Kuliner Imogiri 5 .....	73
Gambar 5.6.6 <i>Mie lethek</i> di <i>Online Shop</i> 1 .....	74
Gambar 5.6.7 <i>Mie lethek</i> di <i>Online Shop</i> 2 .....	74
Gambar 5.6.8 <i>Mie lethek</i> di <i>Online Shop</i> 3 .....	75
Gambar 5.7.1 Artikel 1 kunjungan Titiek Soeharto di <i>mie lethek</i> .....	75
Gambar 5.7.2 Artikel 2 kunjungan Titiek Soeharto di <i>mie lethek</i> .....	76
Gambar 5.7.3 Artikel 3 kunjungan Titiek Soeharto di <i>mie lethek</i> .....	77
Gambar 5.7.4 Artikel 1 tentang Presiden Soeharto di UMKM <i>Mie Lethek</i> .....	78
Gambar 5.7.5 Artikel 2 tentang Presiden Soeharto di UMKM <i>Mie Lethek</i> .....	79
Gambar 5.7.6 Artikel 1 kunjungan Obama di Rumah Makan <i>Mie Lethek</i> .....	80
Gambar 5.7.7 Artikel 2 kunjungan Obama di Rumah Makan <i>Mie Lethek</i> .....	81
Gambar 5.7.8 Artikel 3 kunjungan Obama di Rumah Makan <i>Mie Lethek</i> .....	82
Gambar 5.8.1 Artikel 1 tentang rumah makan <i>mie lethek</i> .....	83
Gambar 5.8.2 Artikel 2 tentang rumah makan <i>mie lethek</i> .....	84
Gambar 5.8.3 Artikel 3 tentang rumah makan <i>mie lethek</i> .....	85
Gambar 5.8.4 Artikel 4 tentang rumah makan <i>mie lethek</i> .....	86
Gambar 5.8.5 Artikel 5 tentang rumah makan <i>mie lethek</i> .....	87
Gambar 5.8.6 Artikel 6 tentang rumah makan <i>mie lethek</i> .....	88
Gambar 5.8.7 Artikel 7 tentang rumah makan <i>mie lethek</i> .....	89

## BAB 1. PROFIL MIE LETHEK BENDO

### 1.1 *Mie Lethek*

*Mie lethek* adalah salah satu mie berbahan baku ubi kayu. *Mie lethek* merupakan produk unggulan berbahan baku pangan lokal. Di Dusun Bendo sudah ada beberapa usaha *mie lethek*. *Mie lethek* yang telah komersial adalah Mie Bendo cap Garuda. Usaha *mie lethek bendo* tergolong Usaha Mikro Kecil Menengah milik perorangan dan bukan cabang dari suatu perusahaan. *Mie lethek bendo* dapat dijumpai di Dusun Bendo RT 101, Desa Trimurti, Kecamatan Srandakan, Bantul. Menurut pimpinan perusahaan yaitu Bapak Yasir Ferry, *mie lethek* adalah mie organik yang dalam prosesnya tidak ada penambahan bahan tambahan pangan. Beliau juga menambahkan bahwa menurut beberapa peneliti, *mie lethek* memiliki kandungan fungsional yang cukup tinggi. Sebagai pangan fungsional, *mie lethek* tidak hanya mengenyangkan tetapi sarat dengan kandungan serat yang lebih tinggi daripada *mie* dari terigu. *Mie lethek* di masa depan diharapkan dapat menjadi salah satu produk unggulan Indonesia yang berakar budaya dari bangsanya.

Bahan utama *mie lethek* adalah ubi kayu. Ubi kayu mudah dijumpai di sekitar tempat produksi. Inovasi pembuatan *mie lethek* sudah beberapa kali dilakukan, sehingga diperoleh metode yang sesuai, jadi tidak serta merta mie dari ubi kayu langsung jadi dan dipasarkan. Banyak masukan dari pelanggan ataupun keluarga untuk memperbaiki mutu mie sehingga jadilah mie yang dibuat dengan proses fermentasi singkong galek. Pemasaran awal mie hanya merambah pasar pedesaan dan sekeliling rumah produksi. Selanjutnya karena mie ini dikategorikan sebagai mie yang baru pada masa itu, perkembangan pangsa pasarnya pun sangat cepat menyebar di Kabupaten Bantul.

## BAB 2. PEMBUATAN *MIE LETHEK*

### 2.1 Proses Produksi *Mie Lethek*

UMKM *Mie Lethek Bendo* memiliki beberapa lini proses produksi yang sudah banyak dipublikasi oleh beberapa media. Oleh karena itu, proses pembuatan mie lethek ini bukan lagi menjadi rahasia perusahaan. Setiap proses yang telah disampaikan oleh media memang persis dengan apa yang sudah ada di industri tersebut. Meskipun telah banyak dipublikasi media, tentu masih ada beberapa rahasia industri tersebut yang wajib dijaga dan bersifat privasi.

#### 2.1.1 Bahan Baku

Bahan baku *mie lethek* terdiri dari *chips* gablek dan tapioka. Bahan baku tapioka yang digunakan berasal dari PT. Sinar Pematang Mulia Lampung dan *chips* gablek berasal dari petani ubi kayu Gunung Kidul.



**Gambar 2.1.1** *Chips* gablek dari petani Gunung Kidul  
(Sumber: Bukalapak.com)

## BAB 3. PASAR DAN KONSUMEN

### 3.1 Pasar *Mie Lethek*

*Mie lethek bendo* telah dipasarkan di beberapa tempat di antaranya pasar tradisional Bantul, pasar Bringharjo, dan beberapa distributor hingga di Jawa Barat. Pimpinan industri mengatakan jika pasarnya sekarang ini hanya sebatas area Jawa Tengah dan Jawa Barat. Beliau belum pernah melakukan distribusi ke area Jawa Timur. Beliau menambahkan jika pasar Jawa Timur memang belum beliau kehendaki karena jumlah produksi yang masih belum mampu memenuhi pasar yang ada. Beberapa tempat yang telah banyak menjual *mie lethek* diantaranya adalah taman kuliner Imogiri dan beberapa Online Shop.

### 3.2 Konsumen *Mie Lethek*

*Mie lethek* disukai oleh semua kalangan. Kalangan orang ternama juga banyak yang sudah berkunjung di UMKM Mie Bendo dan menyukai *mie lethek*. Pimpinan industri memaparkan bahwa banyak golongan artis dan para pejabat yang berkunjung disini hanya untuk merasakan *mie lethek* dan melihat prosesnya. Beberapa orang tersebut adalah Titiek Soeharto (Putri Alm. Presiden Soeharto), Ruben Onsu (artis), dan Barrack Obama (Presiden AS ke-44) juga berkunjung ke industri tersebut.

## BAB 4. KANDUNGAN KIMIA *MIE LETHEK*

### 4.1 Ubi Kayu

Ubi kayu (*Manihot utilissima* atau *Manihot esculenta* Crantz) merupakan salah satu tanaman yang tersebar luas di Indonesia dan sudah banyak dibudidayakan di berbagai negara di dunia. Tanaman ubi kayu dapat berkembang dengan baik di negara yang memiliki iklim tropis yang terkenal dengan pertaniannya (Purwono, 2009).

Menurut Salim (2011) taksonomi tanaman ubi kayu adalah sebagai berikut:

*Kingdom* : *Plantae*  
*Devisi* : *Spermatophyta*  
*Sub Divisi* : *Angiospermae*  
*Family* : *Euphorbiaceae*  
*Genus* : *Manihot*  
*Spesies* : *Manihot esculenta*

Ubi kayu atau ketela pohon merupakan tanaman yang berasal dari Amerika, memiliki nama lain singkong, kasepe dan dalam bahasa Inggris adalah *cassava*. Ubi kayu termasuk famili *Euphorbiaceae* yang umbinya dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat dan daunnya dikonsumsi sebagai sayuran. Umbi atau akar pohon memiliki diameter dengan rata-rata 2-3 cm dan panjang 50-80 cm tergantung dari varietas singkong yang ditanam. Umbinya berwarna putih sampai kekuning-kuningan tergantung varietas yang dibudidayakan. Umbi ubi kayu tidak tahan disimpan dalam waktu yang lama walau di dalam lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuk asam sianida (HCN) yang bersifat racun bagi manusia (Lidiasari, 2006).

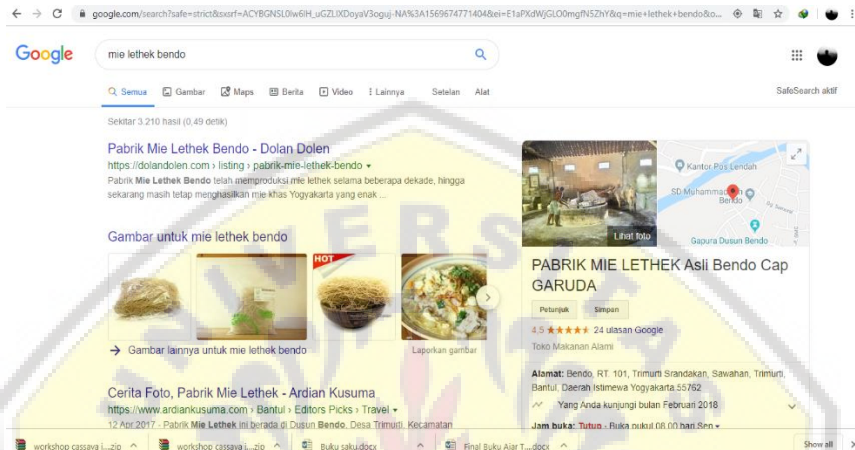
Ubi kayu merupakan salah satu komoditas pertanian yang telah banyak diolah menjadi berbagai produk jadi atau produk setengah jadi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Ubi kayu segar memiliki komposisi kimia terdiri dari kadar air sebesar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar lemak 0,5% dan kadar abu 1%, karena merupakan sumber karbohidrat dan serat makanan, namun sedikit kandungan zat gizi seperti protein (Litbang, 2011).

Ada beberapa ubi kayu dengan kandungan level HCN yang berbeda. Oleh karena itu kandungan HCN rendah dapat disebut ubi kayu manis dan bisa langsung dikonsumsi misalnya varietas Darul Hidayah. Varietas dengan HCN tinggi adalah Adira 4 dan Malang 4 karena kadar HCN lebih

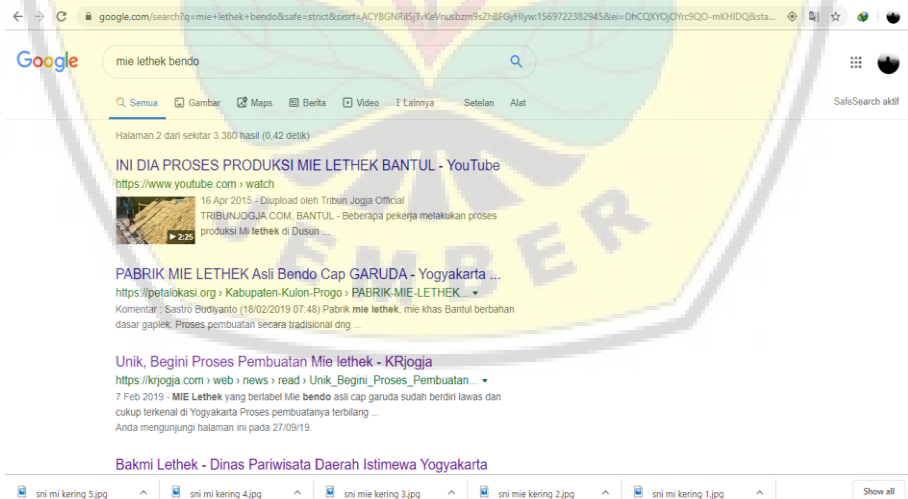


## BAB. 5 PEMBERITAAN MIE LETHEK

### 5.1 Pemberitaan dari Google



Gambar 5.1.1 Pemberitaan 1 seputar *mie lethek* (Sumber: Google.com)



Gambar 5.1.2 Pemberitaan 2 seputar *mie lethek* (Sumber: Google.com)

## DAFTAR PUSTAKA

- Akurat.com. 2017. *Pembuatan Mie Lethek di Bantul Unik*. <https://akurat.co/gayahidup/id-57321-read-pembuatan-mie-lethek-di-bantul-unik> [Diakses tanggal 4 Juni 2020].
- Alfanwidi.com. 2018. *Sejenak Tilik Pembuatan Mie Lethek*. <http://alfanwidi.com/2018/04/pembuatan-mie-lethek/> [Diakses Tanggal 3 Mei 2020].
- Anishidayah.com/Anis Hidayah. 2016. *Intip-Intip Pembuatan Mie Lethek yang Khas dari Bantul*. <http://www.anishidayah.com/2016/01/intip-intip-pembuatan-mie-lethek-yang.html> [Diakses tanggal 29 Mei 2020].
- Ardiankusuma.com/Ardian Kusuma. 2017. *Cerita Foto. Pabrik Mie Lethek*. <https://www.ardiankusuma.com/2017/04/cerita-foto-pabrik-mie-lethek.html> [Diakses tanggal 13 Juni 2020].
- Ariani, L.N., Estiasih, T., and Martati, E. 2017. Karakteristik sifat fisiko kimia ubi kayu berbasis kadar sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18 (2): 119-128.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1996. *SNI 01-2974-1996 tentang Mie Kering*. Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Balitbangtan (Badan Litbang Pertanian. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Agro Inovasi, Jakarta.
- Bernasnews.com/Tedy Kartyadi. 2019. *Menikmati Mi Lethek dan Wedang Uwuh di Taman Kuliner Imogiri*. <https://bernasnews.com/menikmati-mi-letek-dan-wedang-uwuh-di-taman-kuliner-imogiri/> [Diakses tanggal 30 Juli 2020].
- Bukalapak.com/. 2015. *Informasi Jual Gaplek Chips di Buka Lapak*. <https://www.bukalapak.com/p/hobi-koleksi/pet-food-stuff/makanan-hewan-peliharaan/36y90tc-jual-gaplek-gaplek-giling-gaplek-chip> [Diakses tanggal 5 Juni 2020].
- Cendananews.com/Jatmika H. Kusmargana. 2017. *Titiek Soeharto: Jika Dikelola Mie Lethek Bisa Jadi Potensi Wisata*. <https://www.cendananews.com/2017/08/titiek-soeharto-jika->

dikelola-mie-lethek-bisa-jadi-potensi-wisata.html [Diakses tanggal 16 Agustus 2020].

Cnbcindonesia.com/Anwar, M.C. 2020. *Food Estate Kalteng Bakal Jadi 'Surga' Singkong di RI*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20200710181730-4-171820/food-estate-kalteng-bakal-jadi-surga-singkong-di-ri> [Diakses tanggal 21 Januari 2020].

De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua (Terjemahan)*. ITB, Bandung.

Direktorat Gizi Departemen kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.

Finance.detik.com/Praditya Utama. 2018. *Melihat Proses Pembuatan Mie Lethek Khas Yogyakarta*. <https://finance.detik.com/foto-bisnis/d-4151685/melihat-proses-pembuatan-mie-lethek-khas-yogyakarta/5> [Diakses tanggal 1 Mei 2020].

Food.detik.com. 2017. *Ini 4 Tempat di Jogja yang Sediakan Mie Lethek yang Disukai Obama*. [https://food.detik.com/kabar-kuliner/d-3545083/ini-4-tempat-di-jogja-yang-sediakan-mie-lethek-yang-disukai-obama?\\_ga=2.268444273.1086419926.1604142779-1492398163.1604142779](https://food.detik.com/kabar-kuliner/d-3545083/ini-4-tempat-di-jogja-yang-sediakan-mie-lethek-yang-disukai-obama?_ga=2.268444273.1086419926.1604142779-1492398163.1604142779) [Diakses tanggal 26 Mei 2020].

Hermanto, F. 2018. Pengaruh lama proses fermentasi terhadap kadar asam sianida (HCN) dan kadar protein pada kulit dan daun singkong. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 12 (2): 169-179.

Infofotografi.com/Enje Tjin. 2017. *Photo Story: Pabrik Mie Lethek*. <http://www.infofotografi.com/blog/2017/04/photo-story-pabrik-mie-lethek/> [Diakses tanggal 7 April 2020].

Jitunews.com/Ali Ahmad. 2014. *Petani Gunung Kidul Sanggup Produksi 1 Juta Ton Singkong*. <https://www.jitunews.com/read/7183/petani-gunung-kidul-sanggup-produksi-1-juta-ton-singkong> [Diakses tanggal 21 Januari 2020].

Jogja.tribunnews.com. 2019. *Rekomendari 5 Warung Mie Lethek Enak di Bantul*. <https://jogja.tribunnews.com/2019/01/25/rekomendasi-5-warung-mie-lethek-enak-di-bantul> [Diakses tanggal 16 Juli 2020].

Kompas.tv. 2017. *Barack Obama Cicipi Mie Lethek Khas Bantul*. <https://www.kompas.tv/index.php/article/7777/barack-obama-cicipi-mie-lethek-khas-bantul> [Diakses tanggal 30 Juli 2020].

- Kuliner.panduwisata.id/Retno. 2015. *Kuliner Unik Jogja yang Wajib Dicoba*. <http://kuliner.panduwisata.id/indonesia/kuliner-unik-jogja-yang-wajib-dicoba/> [Diakses tanggal 22 Januari 2020].
- Lidiasari, E. 2006. Pengaruh perbedaan suhu pengeringan tepung tapioka singkong terhadap mutu fisik dan kimia yang dihasilkan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 8 (2): 141-146.
- LP2M.unej.ac.id. 2018. *Pengembangan Singkong Butuh Peran serta dari Pemerintah*. <https://unej.ac.id/pengembangan-singkong-butuh-perhatian-pemerintah/> [Diakses tanggal 26 Mei 2020].
- Maioloo.com/Reza Fitrianto. *Mie Lethek, Sajian Nikmat Nan Sarat Cerita*. <https://www.maioloo.com/travelogue-id/mie-lethek-sajian-nikmat-nan-sarat-cerita/> [Diakses tanggal 21 Mei 2020].
- Mardwiana, A. 2013. “Eksperimen Pembuatan Krasikan Dari Tepung Gaplek dan Tepung Beras Ketan Dengan Perbandingan yang Berbeda”. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Mariyani, N. 2011. studi pembuatan mie kering berbahan baku tepung singkong dan mocaf (*Modified cassava flour*). *Jurnal Sains Terapan*, 1 (1): 9-11.
- Mulia, D.S., Wulandari, F., dan Maryanto, H. 2017. Uji Fisik Pakan Ikan yang Menggunakan Binder Tepung Gaplek. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 1 (1): 37-44.
- Nationalgeographic.grid.id. 2013. *Mie Lethek Tak Lekang Oleh Waktu*. <https://nationalgeographic.grid.id/read/13285093/mie-lethek-tak-lekang-oleh-waktu> [Diakses tanggal 22 Maret 2020].
- Njogja.co.id 2015. *Mie Lethek, Mie Kotor Nan Lezat Asli Bantul*. <https://njogja.co.id/wisata-kuliner/mie-lethek-mie-kotor-nan-lezat-asli-bantul/> [Diakses tanggal 21 Januari 2020].
- Purnawijayanti. 2009. *Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis)*. Kanisius, Yogyakarta. 91 hlm.
- Purwono. 2009. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Unggul*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Andi Offset, Yogyakarta.

- Shopee.co.id. 2016. *Tapioka SPM 50 kg*. [https://shopee.co.id/Sagu-SPM-50kg-\(-baca-keterangan-\)-i.30413050.1098074193](https://shopee.co.id/Sagu-SPM-50kg-(-baca-keterangan-)-i.30413050.1098074193) [Diakses tanggal 5 April 2020].
- Suprapti, L. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Transtv.co.id. 2017. *Survivor: Di Balik Nikmatnya Mie Lethek*. <https://www.transtv.co.id/program/episode/1527/survivor-di-balik-nikmatnya-mie-letek> [Diakses tanggal 23 April 2020].
- Travel.kompas.com/Wawan H. Prabowo. 2014. *Mie Lethek Kegemaran Kawula Mataram*. <https://travel.kompas.com/read/2014/03/01/0925291/Mi.Lethek.Kegemaran.Kawula.Mataram?page=all> [Diakses tanggal 23 April 2020].
- Travel.tempo.co. 2017. *Mie Lethek Bumi Langit Ini Disukai Obama*. <https://travel.tempo.co/read/887914/mie-letek-resto-bumi-langit-ini-disukai-obama/full&view=ok> [Diakses tanggal 15 Mei 2020].
- Winarmo, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta.
- Wiraputra, D., Abdullah, K., dan Jyoti, M.D. 2019. Review: Pengembangan produk berbasis ubi kayu dalam industri pangan. *Majalah Teknologi Agro Industri (TEGI)*, 11 (2): 45-53.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Kanama, D., Nakazawa, N. 2017. The effect of ingredient branding in the food industry: case studies on successful ingredient-branded foods in Japan. *Journal of Ethnic Foods*, 4: 126-131.
- Bisnis.com. Konsumsi melambat, impor terigu semester I/2019 justru melonjak. <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190722/12/1127058/konsumsi-melambat-impor-terigu-semester-i2019-justru-melonjak#:~:text=Adapun%2C%20berdasarkan%20data%20Badan%20Pusat,tahun%20lalu%20sebesar%2031.905%20ton>. Diakses tanggal 25 Desember 2020.
- Bisnis.com. Konsumsi tepung terigu masih bisa tumbuh 5 persen. <https://ekonomi.bisnis.com/read/20191014/257/1158785/produksi-tepung-terigu-masih-bisa-tumbuh-5-persen#:~:text=Data%20Asosiasi%20Produsen%20Tepung%20Terigu,0%2C03%25%20lainnya%20diimpor>. Diakses tanggal 25 Desember 2020.





## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### Dr. Nurhayati, S.TP, M.Si

Kecintaan Saya kepada ibu pertiwi Indonesia, senantiasa mengisi relung hati, bahwa Saya harus berkarya untuk bangsa. Dilahirkan di Lumajang Jawa Timur, Saya menempuh pendidikan Sarjana Strata 1 pada Prodi THP FTP UNEJ tahun 1997-2001, selanjutnya mengabdikan sebagai dosen tahun 2004 dan menikah tahun 2005 dengan kakanda Dedy Eko Rahmanto, S.TP dan hingga kini dikaruniai dua putri sholihah. Tahun 2005-2011, Saya melanjutkan studi S-2 hingga S-3 Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor.



Sejak April 2004 sampai sekarang menjadi sarana penulis mengabdikan sebagian aktivitas keilmuan sebagai dosen. Sebelumnya penulis pernah bekerja sebagai staf pengajar mental aritmatika Lembaga Pendidikan Kazoeru Surya/Primalpha (2001-2002). Penulis juga pernah menjadi staf laboran (QC dan R&D) Tepung Beras Rose Brand PT. Alu Aksara Pratama Mojokerto (Sungai Budi Group) (2003-2004). Penulis bersuamikan Dedy Eko Rahmanto, S.TP, M.Si yang hingga saat ini memiliki dua putri sholihah.

Berawal dalam karya produk minyak kelapa akhirnya mendapatkan tim solid pandawa dari THP angkatan 2014, dilanjutkan dengan kunjungan bersama tim peneliti ke lokasi. Saya mengabdikan salah satu kekayaan ragam pangan bangsa berupa mie letheh menjadi sebuah Buku Teks perdana yang berjudul *Mie Lethek Bendo*. Dua buku sebelumnya yang telah diterbitkan melalui UNEJ PRESS berupa Buku Ajar yakni: *Buku Ajar Teknologi Pengolahan Komoditas Perkebunan Hulu: Rempah* ISBN 978-602-5617-18-8 melalui pendanaan Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi tahun 2018, dan *Buku Ajar Teknologi Pangan Lokal Terfermentasi* ISBN 978-602-5617-21-8 melalui pendanaan Hibah Buku Ajar LP3M Universitas Jember tahun 2018. Harus selalu dalam asa, mari ayunkan langkah maju dengan teriring doa dan syukur kepada Allah S.W.T. untuk Satu Karya Lagi *Bagimu Negeri Kami Mengabdikan*.

*Mie Lethek Bendo, selalu terkenang dalam semangat juang.*

*Bagaimana perjuangan mie letek untuk eksis, di antara hiruk pikuk dunia bisnis.*

*Tidak semata hadir sebagai usaha keluarga, namun juga memberi harapan nafkah bagi para pekerja tua.*

*Semoga lestari maju berkembang dan tak lekang oleh zaman.*

*.....Aamiin Ya Robbal Alamin.....*

