

# LAPORAN AKHIR

PENINGKATAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT DOSEN  
YANG BERORIENTASI PADA PENCAPAIAN IKU & IKK

SUMBER DANA BOPTN TAHUN ANGGARAN 2015



**JUDUL :**  
**PEMBERDAYAAN IBU-IBU PULAU MANDANGIN  
MELALUI PEMBENTUKAN KUB  
“MIE ANEKA RASA”**

**Oleh :**

**Dr. Ir. Herlina, MP.**

**NIP. 196605181993022001**

**Drs. Anwar, Msi.**

**NIP. 196306061988021001**

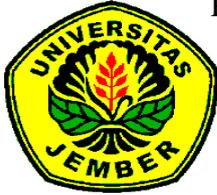
**Julian Adam, SP.,MP.**

**NIP. 198207102008121003**

**Sumber Dana :**

**DIPA UNIVERSITAS JEMBER TAHUN ANGGARAN 2015  
Nomor SP DIPA : 023.04.2.414995/2015 tanggal 14 November 2014**

**LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
UNIVERSITAS JEMBER  
TAHUN 2015**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI

**UNIVERSITAS JEMBER**

**LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jalan Veteran No. 3 Telp./Fax. 0331 – 487500 Jember 68118

web: <http://lpm.unej.ac.id> Email. Lpmunej @ymail.com

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN KEUANGAN  
PENINGKATAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT DOSEN  
YANG BERORIENTASI PADA PENCAPAIAN IKU & IKK  
SUMBER DANA BOPTN TAHUN ANGGARAN 2015

1. Judul Kegiatan : Pemberdayaan Ibu-Ibu Pulau Mandangin Melalui Pembentukan KUB “Mie Aneka Rasa”
2. Ketua Pelaksana
  - a. Nama Lengkap : Dr. Ir. Herlina, MP.
  - b. Jenis Kelamin : Wanita
  - c. NIP : 196605181993022001
  - d. Pangkat/Golongan : Pembina / IVa
  - e. Jabatan : Lektor Kepala
  - f. Fakultas/Jurusan : Teknologi Pertanian / Teknologi Hasil Pertanian
3. Jumlah Anggota : 2 (dua) Orang
4. Lokasi Kegiatan : Pulau Mandangin, Kabupaten Sampang, Madura
5. Jangka Waktu Pelaksanaan : 2 (dua) Bulan
6. Biaya Kegiatan : Rp. 30.000.000,-  
(Tiga Puluh Juta Rupiah)

Menyetujui,  
Ketua LPM Univ. Jember

Jember, 23 Desember 2015  
Ketua Pelaksana,

Drs. Sujito, Ph.D  
NIP. 19610204 198711 1 001

Dr. Ir. Herlina, MP.  
NIP . 196605181993022001

## 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 penggunanya. 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 direalisasi 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**

## **PRAKATA**

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

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. 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.

Kepada Universitas Jember melalui dana BOPTN yang telah membiayai seluruh penelitian ini kami ucapkan terima kasih. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan ini. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat.

Jember, Desember 2015

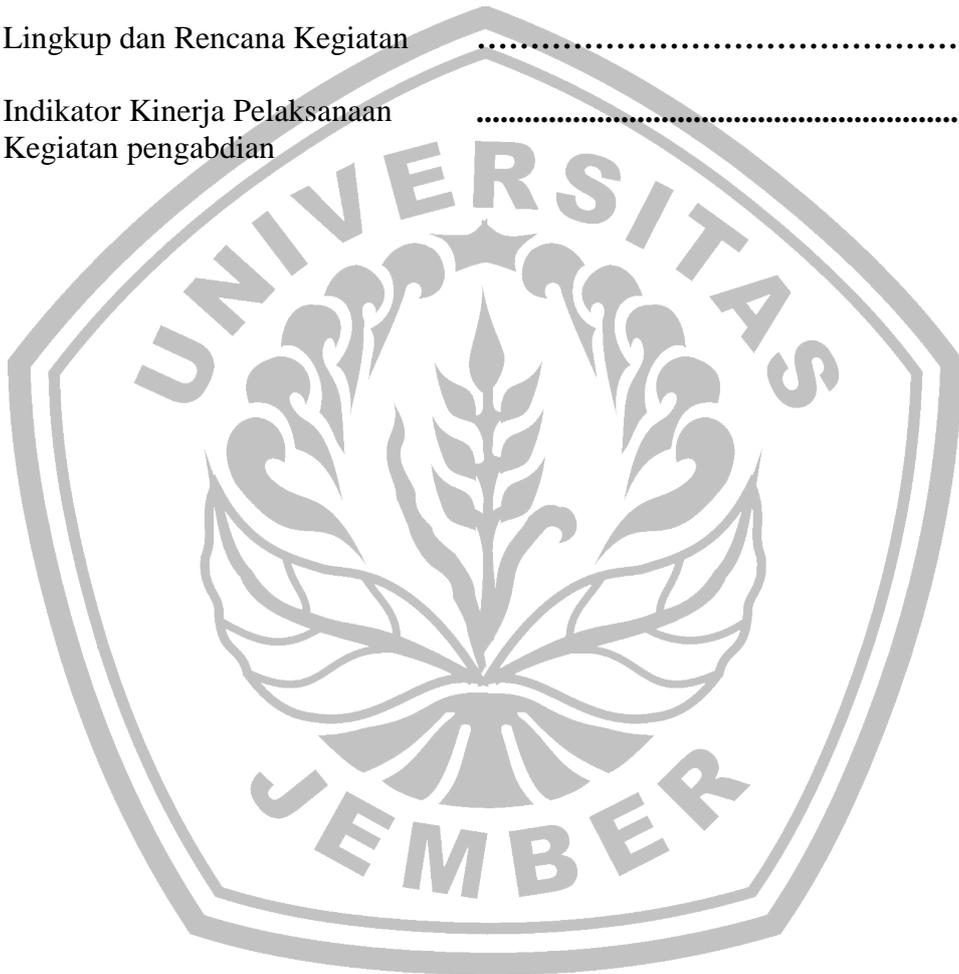
**Penulis**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	.....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b>	.....	<b>ii</b>
<b>PRAKATA</b>	.....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	.....	<b>iv</b>
<b>Bab I. PENDAHULUAN</b>	.....	<b>1</b>
1.1. Analisis Situasi	.....	1
1.2. Permasalahan Mitra	.....	2
<b>Bab II. TARGET DAN LUARAN</b>	.....	<b>3</b>
<b>Bab III. METODE</b>	.....	<b>4</b>
<b>PELAKSANAAN</b>	.....	.....
<b>Bab IV. KELAYAKAN</b>	.....	<b>10</b>
<b>PERGURUAN TINGGI</b>	.....	.....
<b>Bab V. HASIL KEGIATAN</b>	.....	<b>11</b>
5.1. Rincian Kegiatan	.....	11
<b>Bab VI. KESIMPULAN DAN</b>	.....	<b>15</b>
<b>SARAN</b>	.....	.....
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>16</b>
<b>LAMPIRAN</b>	.....	<b>17</b>

## DAFTAR TABEL

No	Teks	Hal
1.	Luaran kegiatan pengabdian .....	3
2.	Diskripsi Program Pelaksanaan Kegiatan .....	4
3.	Lingkup dan Rencana Kegiatan .....	8
4.	Indikator Kinerja Pelaksanaan Kegiatan pengabdian .....	9



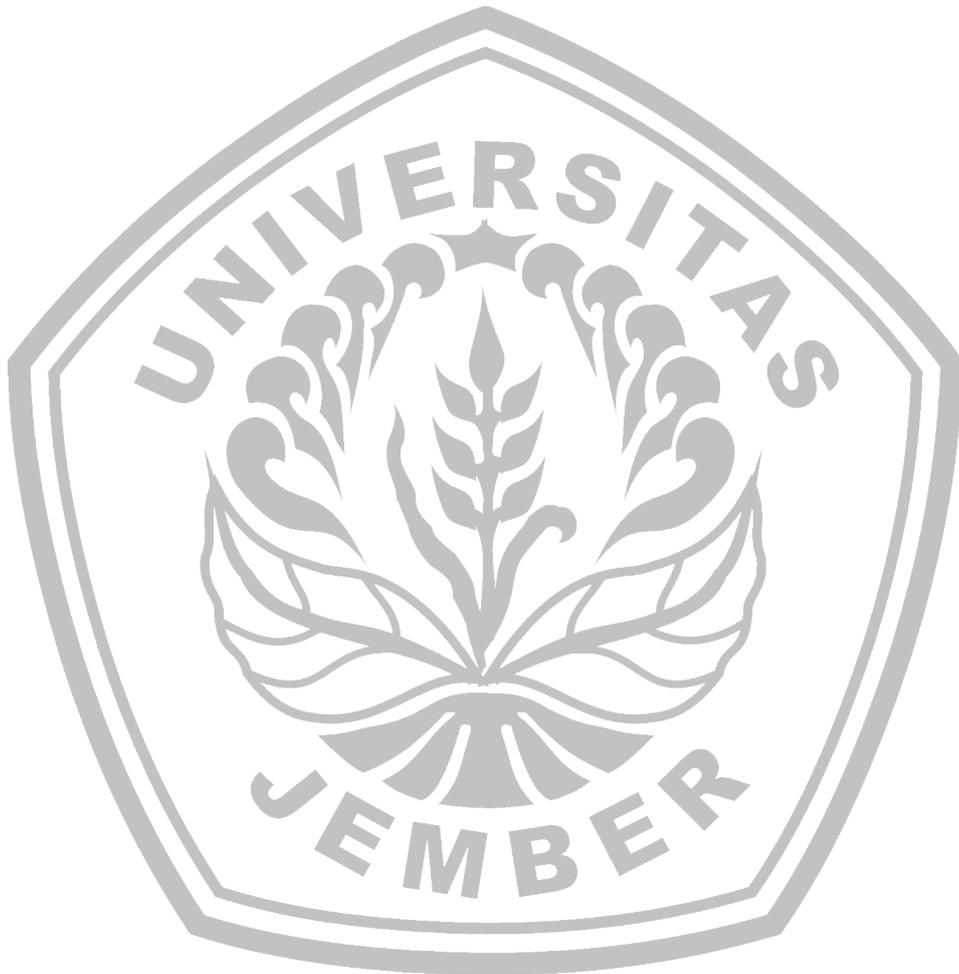
## DAFTAR GAMBAR

No	Teks	Hal
1.	Peralatan yang direkomendasikan dalam usaha mie aneka rasa .....	12
2.	Sosialisasi pengolahan mie aneka rasa dan pembukuan sederhana .....	13
3.	Pendampingan pembuatan mie aneka rasa .....	14
4.	Membuat adonan mie aneka rasa .....	14
5.	Pembuatan bumbu mie aneka rasa .....	14
6.	Pembuatan topping mie aneka rasa .....	14



## DAFTAR LAMPIRAN

No	Teks	Hal
1.	Foto Kegiatan .....	17
2.	Paket Teknologi Pengolahan Mie Aneka Rasa .....	18



## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. 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.

## **1.2. 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 hobi 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.

## BAB II. TARGET DAN LUARAN

Target yang diharapkan pada Kegiatan pengabdian Masyarakat ini adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mengurangi pengangguran para wanita dan remaja putri di pulau Mandangin, Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang Madura. Luaran dari kegiatan ini berupa 1) metode pengolahan mie aneka rasa; 2) produk mie aneka rasa); 3) alat pengolahan mie aneka rasa (mesin penggiling mie, kompor LPG, panci perebus mie, Loyang mie, dan 4) beberapa alat penunjang dalam usaha mie ayam (serok mie, bak plastik, pisau, mangkok, sendok, garpu, sumpit, gelas ukur). Secara rinci luaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada **Tabel 1**.

**Tabel 1. Luaran Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat**

No.	Bentuk Luaran	Deskripsi
1.	Paket teknologi / metode pengolahan Mie Aneka Rasa (Mie ayam, Mie Jamur dan Mie Ikan)	Prosedur pengolahan Mie Aneka Rasa (Mie ayam, Mie Jamur dan Mie Ikan)
2.	Produk Mie Aneka Rasa (Mie ayam, Mie Jamur dan Mie Ikan)	Tersedianya produk Mie Aneka Rasa (Mie ayam, Mie Jamur dan Mie Ikan)
3.	Mesin pengolahan 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)	Peralatan dalam pengolahan dan 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)
4.	Terbentuknya KUB Mie Aneka Rasa	Terbentuk KUB Mie Aneka rasa dengan dua kelompok yang dimotori oleh ibu Wadudah dan Ibu Khoiriyah.

### BAB III. 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 2**.

**Tabel 2. Deskripsi Program Pelaksanaan Kegiatan**

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

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

#### 3.1. 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 :

##### 3.1.1. Bahan Pembuatan Mie

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

### 3.1.2 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  $\alpha$ -glikosidik, sedangkan pada amilopektin ikatan-ikatan  $\alpha$ -1,4 glikosidik dengan percabangan melalui ikatan-ikatan  $\beta$ -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 pemasakan (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 (Lasztity, 1984).

Menurut Ruiter (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 kerentangannya 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 :

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

### **3.1.3. 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).

### **3.1.4. 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).

### **3.1.5. 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 rapun sehingga sulit dicetak (Astawan, 2006).

### **3.2. 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.

#### **3.2.1. 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.

#### **3.2.2. 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-pecah dan kasar.

#### **3.2.3. 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.

Adapun rincian rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat pada **Tabel 2.** dan indikator kinerja pelaksanaan kegiatan ini dapat dilihat pada **Tabel 3.**

**Tabel 3. Lingkup dan Rencana Kegiatan**

No.	Lingkup Kegiatan	Rencana Kegiatan
1.	Sosialisasi Kegiatan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Observasi langsung Kepada Masyarakat Pulau Mandangin, Sampang Madura.</li> <li>2. Pengurusan perijinan pada kepala desa Setempat.</li> </ol>
2.	Peningkatan SDM Pulau Mandangin	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyuluhan tentang fungsi dan peranan bahan baku dalam pembuatan mie aneka rasa</li> <li>2. Penyuluhan tentang pengolahan mie aneka rasa yang tepat.</li> <li>3. Pelatihan pembuatan analisis kelayakan usaha dan pembukuan sederhana</li> <li>4. Pelatihan tentang pemasaran mie aneka rasa</li> </ol>
3.	Pengadaan alat dan sarana usaha mie aneka rasa	Tersedianya peralatan untuk usaka mie aneka rasa untuk 2 kelompok usaha bersama
4.	Demo Pengolahan mie aneka rasa	Demo Pengolahan mie aneka rasa sesuai dengan paket teknologi yang direkomendasikan oleh pelaksana
6.	Perluasan distribusi pemasaran mie aneka rasa	Pendampingan cara pemasaran mie aneka rasa

**Tabel 4. Indikator Kinerja Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian**

Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Indikator Kinerja
Sosialisasi Kegiatan	Oktober 2015	a. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mendapat ijin dari pemerintahan desa Pulau Mandangin
Peningkatan SDM masyarakat pulau Mandangin, khususnya ibu-ibu dan remaja putri	Oktober- Nopember 2015	Masyarakat pulau Mandangin memahami dan menerapkan: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fungsi dan peranan bahan-bahan dalam pembuatan mie aneka rasa</li> <li>2. Pengolahan mie aneka rasa yang tepat.</li> <li>3. Bisa membuat analisis kelayakan usaha dan pembukuan sederhana</li> <li>4. Bisa memasarkan mie dengan baik</li> </ol>
Pengadaan Peralatan usaha mie aneka rasa	Oktober- Nopember 2015	Tersedianya alat dan bahan penunjang dalam usaha mie aneka rasa
Demo Pengolahan mie aneka rasa	Nopember- Desember 2015	Pengrajin dapat membuat mie aneeka rasa (mie ayam, mie ikan, dan mie jamur)
Pemasaran Mie Aneka Rasa	Desember 2015	Mie Terjual di Masyarakat untuk Semua Kalangan
Penyusunan laporan kegiatan	Desember 2015	Laporan hasil Kegiatan pengabdian kepada masyarakat

#### IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Perguruan Tinggi yang mengusulkan program ini adalah Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPM) Universitas Jember. LPM Universitas Jember telah berpengalaman dalam mengelola beberapa kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan menunjukkan kinerja yang maksimal, hal ini terbukti pada lima tahun terakhir LPM Universitas Jember mampu menyelesaikan beberapa program dan skim kegiatan dari berbagai sumber pendanaan diantaranya : DIKTI, IPTEKDA LIPI dan beberapa kerjasama pengabdian kepada masyarakat dengan PEMDA Kabupaten Banyuwangi, Situbondo, Bondowoso, Madiun, Jember dan Provinsi Jawa Timur.

Dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang didanai BOPTN Universitas Jember ini akan didukung oleh tim pelaksana yang mempunyai kepakaran di bidang teknologi hasil pertanian , Pertanian dan Pemasaran hasil pertanian , yaitu:

- 1. Ketua Pelaksana : Dr. Ir. Herlina, MP.** Adalah ahli di bidang Teknologi Hasil Pertanian yang aktif melakukan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di bidangnya. Komitmennya terhadap pemberdayaan masyarakat desa cukup tinggi. Pada tahun 2013 sampai sekarang ini sebagai ketua pusat Pengembangan dan Penerapan Teknologi Pedesaan LPM Universitas Jember dan pengampu mata kuliah kewirausahaan.
- 2. Anggota Pelaksana 1: Drs. Anwar, M.Si.** Adalah Sekretaris Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember yang aktif melakukan penelitian tentang Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan.
- 3. Anggota Pelaksana 2: Julian Adam, SP, MP,** Adalah sebagai Sekretaris Pusat Pengembangan dan Penerapan Teknologi Pedesaan LPM Universitas Jember dan aktif membina beberapa kelompok Tani.

## BAB V. HASIL KEGIATAN

Teknologi yang dipilih dalam kegiatan ini adalah teknologi yang sederhana, tepat guna dan aplikatif hal ini adalah untuk mempermudah transfer teknologi bagi penggunaannya. 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 topping 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 pengolah mie, melalui penyuluhan tentang pengolahan mie yang baik dan benar, serta kewirausahaan dalam mengelola usaha Mie Aneka Rasa.
- d. Monev Internal

### 5.1. 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 1.



**Gambar 1. Peralatan yang direkomendasikan dalam usaha mie aneka rasa**

#### **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, praktek 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 2**.



**Gambar 2. Sosialisasi pengolahan mie aneka rasa dan pembukuan sederhana**

#### **e. 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 3** s/d **Gambar 6**.



**Gambar 3. Pendampingan pembuatan  
Mie aneka rasa**



**Gambar 4. Membuat adonan mie  
aneka rasa**



**Gambar 5. Pembuatan bumbu mie  
Aneka Rasa**



**Gambar 6. Membuat Topping mie  
Aneka Rasa**

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1 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 ayang, jamur dan daging ikan.

### **6.2 Saran**

Untuk keberhasilan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, diperlukan kerja sama yang baik antara Lembaga Pelaksana dalam hal ini LPM Universitas Jember, Pelaksana Kegiatan, Pemerintahan Setempat dan anggota KUB yang terlibat

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Baedhowie M and Sri Pranggonowati. 1992. *Petunjuk Praktek Pengawasan Hasil Pertanian*. Depertemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Menengah dan Kejuruan.
- Bekti, K, and Endang. 2010. Karakteristik Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit Dengan Subtitusi 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*<sup>7th</sup>. New York: Macmilan Publishing co. Inc.
- Hoseney, R. C. 1986. *Principle of Cereal Science and Technology*. S. T. Paul: American Addociation of Cereal Chemist Inc.
- Lasztity, R. 1984. *The Chemysry of Cereal Protein*. Florida: CRC Press Inc. Boca Raton.
- Li, B., B. J. Xie, and J. F. Kennedy. 2006. *Studies on The Molecular Chain Morphologi of Konjac Glucomannan, 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 Gandum dengan Penambahan Konsui, Telur, dan Tepung Ubi Kayu*. Yogyakarta: Tesis Master UGM.
- Rasper, V.F and J.M. de Man. 1980. Effects of Gramanule Size of Subtituted Straches on The Rheological Character of Composite Dough. *Cereal Chemist*. 57:331-340.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.

**LAMPIRAN 1. FOTO KEGIATAN**



Perjalanan Menuju Pulau Mandangin



Suasana Perjalanan dengan perahu



Ibu-ibu anggota KUB mie aneka rasa



Pelaksana Kegiatan



Pembuatan adonan mie aneka rasa



Persiapan pembuatan mie aneka rasa