



Pembuatan Mie Rumput Laut (Euchema Cottoni) Dengan Penambahan Daun Kelor Di Desa Mangindara Kabupaten Takalar

Istyqamah Muslimin ^{1✉} Rasdi ² Ahmad Firman ³ Dirwan ⁴ Musytari ⁵ Arjun ⁶

^{1),2),5),6)} Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia

^{3),4)} Program Studi Manajemen, Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia

Abstrak

Kegiatan pembuatan mie dari rumput laut *Euchema cottoni* dilakukan di Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar. Kegiatan tersebut bertujuan untuk memberi sosialisasi tentang pemanfaatan rumput laut *Euchema cottoni* yang melimpah menjadi produk olahan yang bermutu dan bernilai ekonomis tinggi melalui penerapan teknologi dengan cara demonstrasi. Ada beberapa tahapan dalam pelaksanaan pengabdian Masyarakat dengan menggunakan beberapa metode yaitu ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan Konsultasi dan Pendampingan. Dari hasil kegiatan pengabdian Masyarakat dapat dilihat bahwa hasil olah mie rumput laut *Euchema cottoni* dengan penambahan daun kelor sebagai pewarna alami sangat digemari oleh masyarakat di Desa Mangindara karena pembuatannya yang cukup mudah dan dapat menikmati langsung hasil produksi mie dari rumput laut *Euchema cottoni*.

Kata Kunci: *Diversifikasi, rumput laut Euchema cottoni, Mie, Daun kelor.*

Copyright (c) 2023 **Muslimin et al**

✉ Corresponding author :

Email Address : istyqamah@nobel.ac.id rasdinobel77@gmail.com a_firman25@yahoo.com
dirwan@stienobel-indonesia.ac.id

PENDAHULUAN

Kabupaten Takalar merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Sulawesi Selatan yang berdekatan dengan hamparan laut, hal ini menjadikan kabupaten Takalar kaya akan hasil laut dengan beberapa macam jenis rumput laut yang mudah didapatkan. Pemanfaatan kekayaan alam perlu dilakukan agar dapat dikembangkan untuk menjadi berbagai jenis usaha yang dapat dilakukan oleh masyarakat (Amiruddin et al., 2020).

Jenis rumput laut yang digunakan pada pembuatan mie rumput laut adalah *Euchema cottoni* karena banyak di budidayakan di daerah Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar. Sebagian masyarakat telah banyak membudidayakan rumput laut *Euchema cottoni* dan seringkali mengalami penurunan harga). Pemanfaatan rumput laut *Euchema cottoni* di Desa Mangindara sebagai bahan baku pembuatan produk-produk pangan komersial masih kurang sekali, biasanya masyarakat memasrkan dalam bentuk kering dengan harga yang tidak stabil. Rumput laut

Euchema cottoni dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan yang tinggi serat dan bernilai ekonomis. Pemberian informasi tentang kegunaan rumput laut kepada masyarakat agar dapat merangsang minat masyarakat untuk memproduksi olahan pangan bergizi berbasis rumput laut untuk dapat dimanfaatkan sehari-hari atau dijadikan sebagai sumber penghasilan. Rumput laut dapat diolah dengan mudah dan dapat disajikan dalam berbagai variasi produk salahsatunya produk mie rumput laut yang dapat nikmati oleh masyarakat.

Mie adalah salah satu makanan cepat saji yang digemari masyarakat Indonesia, karena proses pembuatannya cukup mudah dan rasanya yang dapat diterima semua kalangan. Saat ini, mie yang banyak beredar di pasaran adalah mie yang berbahan dasar dari tepung terigu dan memiliki kadar energi yang tinggi karena mengandung karbohidrat. Namun, mie tersebut terbatas dalam kadar protein, serat, dan mineral (Ferazuma et al., 2011). Mie biasa dibuat dari tepung terigu sebagai bahan bakunya, namun kadar seratnya kurang. Selama ini tepung terigu masih diimpor. Keadaan ini mengakibatkan devisa negara tersedot keluar negeri yang efek jangka panjangnya akan menyebabkan ketahanan pangan di Indonesia akan terancam. Oleh karena itu, pencarian alternatif bahan pangan lain sebagai substitusi pembuatan mie dan pelengkap nutrisi yang tidak ada dalam tepung terigu khususnya mie basah terus dilakukan (Pingsan et al., 2022). Oleh karena itu, peningkatan nilai gizi pada mie dilakukan dengan substitusi pada pangan lainnya. Jenis bahan pangan yang berpotensi besar adalah rumput laut *Euchema cottoni* dan daun kelor.

Penambahan mie rumput laut sebagai bahan campuran pembuatan mie rumput laut sangat prospektif untuk dikembangkan di Desa Mangindara, mengingat rumput laut *Euchema cottoni* adalah salah satu bahan makanan yang mudah didapatkan, banyak disukai oleh masyarakat Indonesia, memiliki citarasa yang khas, tersedia melimpah dan kandungan gizinya relatif lebih tinggi. Begitupun dengan daun kelor yang mudah didapatkan di Desa Mangindara, tanpa mengeluarkan biaya yang tinggi mampu memulihkan malnutrisi pada anak-anak secara cepat karena daun kelor kaya akan nutrisi seperti betakaroten, vitamin C, besi, dan potasium, sehingga daun kelor dapat digunakan sebagai pewarna alami dan sebagai pemenuhan gizi harian keluarga (Kristina & Siti, 2014).

Berdasarkan latar belakang diatas maka kami melakukan pengabdian masyarakat mengenai Pembuatan Mie Rumput Laut (*Euchema cottoni*) dengan Penambahan Daun Kelor di Desa Mangindara Kabupaten Takal, dikarenakan masih kurangnya pengetahuan mengenai olahan produk dari rumput laut.

METODOLOGI

Kegiatan pengabdian atau PKM dilaksanakan di Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar. Masyarakat yang di tuju di Desa Mangindara adalah masyarakat pesisir. Target utama yang akan dicapai adalah menghasilkan produk mie rumput laut *Euchema Cottoni* sebagai bentuk diversifikasi produk hasil perikanan. Metode yang akan diterapkan agar target dapat tercapai adalah sosialisasi dan demonstrasi praktek langsung. Adapun dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat terdapat beberapa tahapan yang menggunakan beberapa metode sebagai berikut :

- Ceramah, dilakukan pada saat presentasi materi pembuatan mie rumput laut kepada peserta. Materi yang dipresentasikan terdiri dari tata cara mengolah

rumput laut agar tidak berbau dan siap diolah menjadi bahan baku mie, alat dan bahan pembuatan mie, serta proses pembuatan mie rumput laut.

- Tanya Jawab, dilakukan setelah presentasi materi yaitu dengan memberikan kesempatan pada peserta untuk bertanya terkait materi yang belum jelas dan selanjutnya dapat dijawab oleh pemateri.
- Demosntrasi, setelah sesi tanya jawab, peserta membuat mie rumput laut sesuai dengan arahan dari pemateri dan buku petunjuk yang telah dibagikan.
- Konsultasi dan Pendampingan, dilakukan selama praktik pembuatan mie rumput laut, dimana tim pengabdian masyarakat turun mendampingi peserta dari tahapan awal hingga menjadi produk mie.

Diharapkan setelah kegiatan pelaksanaan PKM ini masyarakat dapat menerapkan dirumah ataupun menjadikan usaha mandiri penghasil produk mie rumput laut *Euchema cottoni* yang berkualitas di Desa Mangindara, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini merupakan bagian utama artikel hasil penelitian dan biasanya merupakan bagian terpanjang dari suatu artikel. Hasil penelitian yang disajikan dalam bagian ini adalah hasil “bersih”. Proses analisis data seperti perhitungan statistik dan proses pengujian hipotesis tidak perlu disajikan. Hanya hasil analisis dan hasil pengujian hipotesis saja yang perlu dilaporkan. Tabel dan grafik dapat digunakan untuk memperjelas penyajian hasil penelitian secara verbal. Tabel dan grafik harus diberi komentar atau dibahas.

Setelah melakukan survei di lapangan dan menganalisis permasalahan, maka beberapa hal yang kami lakukan terkait permasalahan yang dihadapi yaitu :

- Sosialisasi
Mensosialisasikan bagaimana manfaat rumput laut *Euchema cottoni* yang selama ini kurang termanfaatkan dalam bentuk diversifikasi.
- Kegiatan Demonstrasi
Kegiatan diawali dengan presentasi pemateri terkait tata cara, proses dan bahan pembuatan mie rumput laut, kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab terkait materi yang belum dipahami oleh peserta. Setelah itu peserta yang kemudian dibagi kedalam kelompok mempraktikkan cara membuat mie rumput laut mulai dari proses mempersiapkan rumput laut agar tidak berbau hingga pencetakan mie dengan menggunakan alat yang telah disediakan tim pengabdian masyarakat. Kegiatan demonstrasi dilakukan untuk memperagakan cara membuat mie rumput laut *Euchema cottoni* kepada masyarakat Desa Mangindara, diharapkan dengan peragaan ini masyarakat bisa memanfaatkan rumput laut *Euchema cottoni* yang sangat banyak manfaatnya selain itu pula dengan adanya keterampilan ini otomatis dapat menambah penghasilan Masyarakat rumah tangga ketika masyarakat memanfaatkan menjadi salahsatu peluang usaha. Adapun bahan dan tahapan proses pembuatan mie rumput laut *Euchema cottoni* yaitu:

Bahan :

- Tepung terigu 250g
- Rumput laut *Euchema cottoni* 50g
- Garam 4g
- Telur 1 butir
- Air 25ml
- Daun kelor
- Pala bubuk 1gr
- CMC 1g

Tahapan proses :

- Rumput laut *Euchema cottoni* dan air dihaluskan dengan blender hingga menyerupai bubur. Masak hingga mengeluarkan gelembung kecil, kemudian sisihkan.
- Tepung terigu, garam dan CMC dicampurkan menjadi satu dan diaduk hingga merata.
- Tambahkan telur sambil tetap diaduk.
- Tambahkan bubur rumput laut dan terus diaduk hingga kalis.
- Istirahatkan adonan selama 10-20 menit
- Cetak menggunakan mesin penggiling mie.
- Rebus mie yang telah dicetak dengan lama waktu 10-15 menit
- Angkat kemudain mie rumput laut *Euchema cottoni* siap di hidangkan

Berikut kegiatan demonstrasi pembuatan mie dari rumput laut *Euchema cottoni* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Demonstrasi Proses Pembuatan mie rumput laut *Euchema cottoni*

Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan monitoring dan evaluasi bertujuan untuk melihat progress dari hasil pelatihan, dan evaluasi dilakukan untuk melihat kebermanfaatan program pelatihan.

Pada saat monitoring dibagikan angket untuk diisi oleh perwakilan peserta kegiatan pengabdian masyarakat yang dihadiri sebanyak 10 orang. Hasil dari pelaksanaan pelatihan pembuatan mie rumput laut yang dapat dirasakan secara nyata terutama bagi masyarakat desa Desa Mangindara adalah sebagai berikut :

Pemanfaatan rumput laut Euchema cottoni

Desa Mangindara adalah desa yang memiliki cukup banyak petani rumput laut dan sewaktu-waktu harga rumput laut anjlok menyebabkan rumput laut tersebut tidak termanfaatkan. Dengan pelatihan pembuatan mie rumput laut yang bahan dasarnya menggunakan rumput laut *Euchema cottoni* tersebut, maka dapat menambah keterampilan masyarakat dalam mendiversifikasi rumput laut dan dapat menjadi peluang usaha.

Pemanfaatan Daun Kelor

Kelor dikenal sebagai The Miracle Tree atau pohon ajaib karena terbukti secara alamiah merupakan sumber gizi berkhasiat yang kandungannya melebihi kandungan tanaman pada umumnya. Kelor merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan dapat di kembangkan. Penggunaan daun kelor dapat menambah estetika produk menjadi pewarna alami pada mie rumput laut *Euchema cottoni*

Peningkatan Gizi Keluarga

Rumput laut mengandung zat gizi yang dibutuhkan tubuh seperti mineral esensial, besi, iodin, aluminium, mangan, calcium, nitrogen dapat larut, phosphor, sulfur, chlor, silikon, rubidium, strontium, barium, titanium, cobalt, boron, copper, kalium, trace elements, gula dan vitamin A, D, C, E, dan K (Sudariastuty, 2011). Apabila diolah menjadi mie yang berbahan dasar tepung dan telur sebagai sumber karbohidrat dan protein, dapat menambah kandungan gizi. Mie rumput laut dapat menjadi pilihan pangan rumah tangga yang bernutrisi. Selain dijadikan sebagai pewarna alami, daun kelor juga merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan gizi yang Sangat tinggi. Daun kelor kaya akan nutrisi seperti beta karoten, vitamin C, besi, dan potassium (Ananda et al., 2022), sehingga selain digunakan sebagai pewarna alami daun kelor juga dapat digunakan sebagai pemenuhan gizi harian keluarga, karena murah dan mudah dikembangkan.

Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia

Sebelum pelaksanaan kegiatan ini, masyarakat Desa Mangindara belum ada yang memahami cara membuat mie berbahan dasar rumput laut sehingga setelah dilaksanakan pelatihan, para peserta mendapatkan pemahaman dan keterampilan baru.

SIMPULAN

Dari kegiatan yang kami lakukan mulai dari survey lingkungan, sosialisasi pemanfaatan rumput laut *Euchema cottoni* menjadi mie. PKM pembuatan mie dari

rumput laut *Euchema cottoni* di Desa Mangindara merupakan kegiatan tepat sasaran karena Desa Mangindara adalah desa dimana Sebagian masyarakat adalah petani rumput laut. Desa Mangindara sangat perlu diberi sentuhan teknologi dalam mengatasi permasalahan yang ada khususnya dalam diversifikasi produk hasil perikanan pada masyarakat pesisir. Masyarakat Desa Mangindara sangat antusias dalam kegiatan PKM pembuatan mie dari rumput laut *Euchema cottoni*.

Referensi :

- Amiruddin, Nuraeni, Trimulato, Muhlis & Asyraf Mustamin. 2020. Pelatihan Usaha Desa Melalui Pengolahan Ikan Katombo Di Desa Aeng Batu-Batu Kecamatan Galesong Utara Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan. *Abdimas Unwahas* Vol. 5 No. 1, April 2020. <https://www.publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php>.
- Ananda MPAAS., Ylianingsih G., Edo KW. Dan Syauqi BF. Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Indonesian Journal of Community Service and Engagement*. Volume 01 Number 02. hal. 178-185
- Ferazuma H, Marliyati S & Amalia L. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus* sp) untuk Meningkatkan Kadar Kalsium Crackers. *J Nutr Food.*; 6 (1): 18–27.
- Kristina, N. N., & Siti, F. S. (2014). Pemanfaatan tanaman kelor (*Moringa oleifera*) untuk meningkatkan Produksi Air Susu Ibu. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20 (3), 26–29.
- Pingkan AK., Makkatenni, dan Rachmat AW. 2022. Pembuatan Mie Rumput Laut Sebagai Pemanfaatan Sisa Panen Budidaya Rumput Laut Di Desa Pitue Kabupaten Pangkep.
- Seminar Terbuka Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Terbuka. Sudariastuty, E.2011. Pengolahan Rumput Laut. www.pusluh.kkp.go.id/index.php/.arsip/file/81/rumput-laut.pdf/