

## PELATIHAN PEMBUATAN MIE BASAH BERBASIS LABU KUNING DI KECAMATAN PAMULANG

Efrina Efrina,<sup>1</sup> Mahdiyah Mahdiyah,<sup>2</sup> Adellia Utami<sup>3</sup>  
Universitas Negeri Jakarta<sup>123</sup>  
*e-mail: efrina@unj.ac.id*

### ABSTRACT

*Benda Baru village has various potential natural resources including various types of spices, tubers (cassava, kimpul, corn, yam, yellow pumpkin), and fruits (banana, pineapple, papaya). From various natural products, it is known that the utilization of tubers such as yellow pumpkin is lower than others. The purpose of this community service program is to train the community to make food especially noodle from yellow pumpkin which is known as source of carbohydrate with good vitamins. The results of the pre-test and post-test evaluation showed that most students gained new understanding and knowledge about making wet noodles.*

**Keywords:** *community service program, yellow pumpkin, wet noodle*

### ABSTRAK

Kelurahan Benda Baru memiliki berbagai potensi sumber daya alam diantaranya berbagai jenis bumbu rempah, umbi-umbian (singkong, kimpul, jagung, bengkuang, labu kuning), dan buah-buahan (pisang, nanas, pepaya). Dari berbagai hasil alam diketahui bahwa pemanfaatan umbi-umbian seperti umbi labu kuning masih sangat minim dilakukan. Tujuan program pengabdian masyarakat ini adalah untuk melatih masyarakat memanfaatkan labu kuning menjadi makanan utama sumber karbohidrat yang bernilai gizi tinggi. Peserta kegiatan sebagian besar adalah warga berumur 50 tahun dimana 96 % berjenis kelamin perempuan. Hasil evaluasi pre test dan post test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik mendapatkan pemahaman dan pengetahuan baru mengenai pembuatan mie.

**Kata kunci:** program pengabdian masyarakat, labu kuning, mie basah

### PENDAHULUAN

Kota Tangerang Selatan sudah menunjukkan kemajuan ekonomi yang cukup pesat walaupun baru didirikan [1]. Berdasarkan data Kecamatan Pamulang dalam Angka 2018 diketahui bahwa perekonomian Kota Tangerang Selatan didominasi oleh sektor tersier dimana perdagangan menjadi sektor pendukung utama. Berdasarkan data Penduduk Usia Kerja bidang jasa menempati posisi pertama dibandingkan bidang lainnya yaitu 534.850 orang dibandingkan bidang pertanian 3.676 orang dan bidang industri 105.168 orang [2]. Berdasarkan potensi ini, maka arah pertumbuhan ekonomi Kota Tangerang Selatan tidak lagi dapat bergantung kepada sumber daya alam dan alokasi tenaga kerja (*resources and low cost-driven growth*), namun harus mampu menghasilkan produktivitas yang lebih tinggi dengan memanfaatkan modal fisik dan sumber daya manusia yang terampil (*productivity-driven growth*), agar pertumbuhan ekonomi Kota Tangerang Selatan lebih stabil. Oleh karena itu pengembangan kualitas sumber daya manusia (SDM) mutlak dibutuhkan saat ini.

Semenjak Tahun 2015, Kota Tangerang Selatan fokus dalam mengembangkan UKM. Dengan program “Tangsel sebagai kota koperasi” dimana 1 koperasi terdapat 1000 UKM pada 2021, pemerintah daerah Kota Tangerang Selatan gencar melakukan berbagai kegiatan untuk pengembangan UKM. Dimulai dengan pembentukan Dewan Koperasi Daerah, penyediaan aplikasi pembukuan toko bekerjasama dengan PT Telkom yang diberi nama BosToko, sehingga melakukan pembinaan bagi para UKM untuk menjadikan produk yang dihasilkan lebih berharga

[3]. Agar program ini berhasil, seluruh lapisan masyarakat harus berperan aktif agar menjadi masyarakat yang mandiri. Program ini sesuai dengan RIP UNJ 2016-2020, Universitas Negeri Jakarta harus berperan aktif melalui hibah pengabdian kepada masyarakat berorientasi kepada implementasi hasil-hasil penelitian yang berdampak bagi peningkatan kualitas hidup masyarakat daerah binaan [4]

Berdasarkan survey lapangan diketahui bahwa potensi alam Kelurahan Benda Baru Kecamatan Pamulang adalah berbagai jenis bumbu rempah, umbi-umbian (singkong, kimpul, jagung, bengkuang, labu kuning), dan buah-buahan (pisang, nanas, pepaya). Dari berbagai hasil alam diketahui bahwa pemanfaatan umbi-umbian seperti umbi labu kuning masih sangat minim dilakukan. Pemanfaatan hanya terbatas sebagai bentuk cemilan seperti keripik. Untuk itu pemanfaatan labu kuning dikaji lebih mendalam berupa berbagai penelitian terkait pemanfaatan labu kuning agar mempunyai nilai jual yang lebih tinggi. Agar dapat dipraktekkan oleh masyarakat, program studi Tata Boga mengidentifikasi berbagai penelitian yang telah dilakukan baik oleh mahasiswa maupun dosennya dimana produk yang akan dilatih adalah produk yang bermanfaat, mudah penerapannya dan bernilai ekonomi. Berbagai penelitian yang telah dilakukan diantaranya adalah pemanfaatan labu kuning pada pembuatan roti manis [5], pembuatan bakso ikan [6], pembuatan bolu kukus [7], dan pembuatan mie baik basah maupun kering [8], [9], [10]. Dikarenakan latar belakang masyarakat serta hasil konsultasi dengan pengurus kelurahan setempat, maka pelatihan pembuatan mie labu kuning menjadi tema pengabdian masyarakat prodi Tata Boga UNJ dikarenakan alasan-alasan berikut yaitu kemudahan mencari bahan baku, kemudahan proses pembuatan, nilai ekonomis yang tinggi, dan bergizi. Hal ini juga sesuai dengan program pemerintah tentang peningkatan diversifikasi pangan melalui peningkatan komoditas bernilai tambah dan berdaya saing dalam memenuhi pasar ekspor dan substitusi impor, (4) penyediaan bahan baku bioindustri dan bioenergi, (5) peningkatan pendapatan keluarga petani, serta (6) akuntabilitas kinerja aparatur pemerintah yang baik. pelaksanaan program diversifikasi atau penganeekaragaman dalam Perpres No 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan percepatan Penganeekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal [11].

Tujuan pelatihan pembuatan produk mie basah labu kuning sebagai pangan alternatif dilakukan mengingat kebiasaan umum masyarakat Indonesia yang menyukai mie sebagai pengganti makanan utama. Sehingga diharapkan selain menjadi sumber pangan alternatif yang berasal dari bahan pangan lokal juga menambah nilai gizi mie dibandingkan mie biasa. Selain itu, pelatihan ini diharapkan mampu membantu meningkatkan keterampilan, semangat dan jiwa kewirausahaan masyarakat Kelurahan Benda Baru sebagai roda penggerak perekonomian dengan membuat usaha bersama.

## **METODE PELAKSANAAN**

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini ditujukan masyarakat yang berada di lingkungan kelurahan Benda Baru. Program pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu membantu memberdayakan ekonomi keluarga melalui peran para ibu rumah tangga di dusun tersebut dengan memanfaatkan bahan baku pangan lokal. Dalam jangka panjang usaha pemanfaatan bahan pangan lokal yang ada bisa memunculkan unit usaha di daerah tersebut yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan warga setempat.

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah pemberian materi, praktek secara langsung, dan pendampingan. Pemberian materi dilakukan di aula setempat, dengan materi tentang inovasi pangan bahan lokal untuk mengenalkan berbagai pilihan alternatif sumber pangan dan mengenalkan beberapa contoh inovasi pangan berbasis bahan lokal yang ada. Teknik pembuatan produk olahan dan pendampingan serta praktek pembuatan makanan dari labu kuning. Jenis

produk makanan dari labu kuning yang akan di inovasi yang akan dipraktekkan untuk melatih keterampilan masyarakat di wilayah kelurahan Benda Baru, kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan. Adapun rincian metode pelaksanaan tercantum pada tabel berikut:

Tabel 1. Metode Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

No	Jenis Kegiatan	Metode	keterangan
1	Penyampaian Materi	Ceramah	penyampaian pengetahuan secara umum tentang pangan lokal, yang meliputi jenis labu kuning, dan nilai gizi labu kuning serta diversifikasi pangan berupa produk makanan dari labu kuning.
2	Proses Pembuatan	Demonstrasi	memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan pangan lokal, peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan.
		Praktek	Peserta mencoba langsung bagaimana membuat mie berbasis labu kuning
3	Evaluasi	Pretest/post test	Untuk mengetahui tingkat kephahaman peserta terhadap materi yang diberikan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan kegiatan rutin yang dilakukan tiap tahun oleh program studi Vokasional Seni Kuliner dan Bisnis Jasa Makanan. Tujuan adanya kegiatan ini adalah sebagai pengembangan, pendalaman dan penerapan atas berbagai riset yang telah dilakukan oleh dosen-dosen di program studi tersebut sehingga dapat dirasakan manfaatnya secara langsung oleh masyarakat. Tiap tahun kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat mempunyai tema yang berbeda yang disesuaikan dengan kondisi wilayah tempat pelaksanaan. Berdasarkan survey lapangan ternyata terdapat beberapa bahan pangan lokal yang belum teroptimalisasi dengan baik sebagai bahan makanan yang bergizi. Oleh karena itu tema kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tahun ini adalah “Optimalisasi Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Benda Baru Tangerang Selatan”

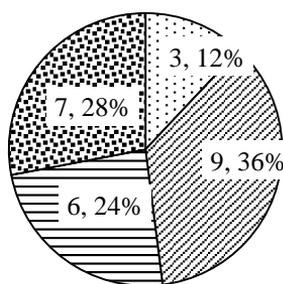
Pada kegiatan tersebut, jumlah peserta yang hadir 100 peserta yang terdiri dari masyarakat sekitar di kelurahan Benda Baru yaitu dari RW 1-24. Masyarakat yang menjadi peserta merupakan perwakilan dari RW tersebut yang nantinya akan melatih warga di RW-nya masing-masing. Dalam pelaksanaan, panitia dibantu oleh 8 mahasiswa BEM program studi Tata Boga. Kegiatan diawali dengan pembukaan yang berisi paparan tujuan kegiatan serta manfaat kegiatan bagi masyarakat untuk mengembangkan sumber bahan pangan lokal yang belum termanfaatkan secara maksimal. Para peserta akan diajarkan bagaimana cara membuat mie basah dan membentuknya menjadi 2 macam jenis mie basah atau pasta yaitu spagethi dan fetuccini. Pemilihan jenis pasta tersebut adalah untuk menambah wawasan kepada para peserta akan berbagai mie yang bisa disajikan atau dijual sehingga tidak terpaku kepada mie basah pada umumnya.

Untuk mengetahui pengetahuan peserta, maka sebelum pelatihan dilakukan pretest. Pretest merupakan salah satu kegiatan evaluasi yang dilakukan oleh pendidik untuk memperoleh informasi tentang pengetahuan dan kemampuan peserta pelatihan dengan memberikan seperangkat pertanyaan secara tertulis. Sebagai bagian dari evaluasi, maka setelah kegiatan akan diberikan pertanyaan yang sama untuk mengetahui apakah ada perubahan pengetahuan dan

pemahaman peserta pelatihan sebelum dan sesudah pelatihan. Pretest dan Post Test dilakukan dengan menggunakan 10 soal pilihan ganda untuk memudahkan pengerjaan peserta pelatihan. Masing-masing test dilakukan dengan total waktu 10 menit.

Berdasarkan identitas peserta, peserta dapat diklasifikasi berdasarkan umur dan jenis kelamin. Berdasarkan umur, peserta diklasifikasikan sebagai berikut: a) peserta berumur 30an; b) pesera berumur 40an; c) peserta berumur 50an; d) peserta berumur 60an. Peserta terbanyak adalah peserta dengan rentang usia 40an kemudian yang kedua adalah peserta dengan rentang usia 60an. Peserta yang berusia 30an merupakan peserta dengan rentang usia terkecil yaitu hanya 3 peserta. Presentase jumlah peserta berdasarkan rentang usia dapat dilihat di gambar 4.1. Berdasarkan jenis kelamin, peserta pelatihan pembuatan mie berbasis labu kuning hanya terdapat 1 peserta berjenis kelamin laki-laki dan 24 peserta berjenis kelamin perempuan (Gambar 4.2)

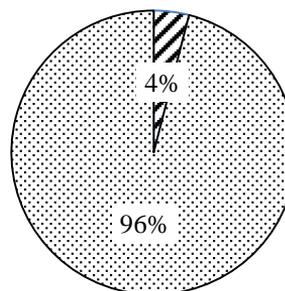
Peserta Berdasarkan Rentang Umur



□ 30an    ▨ 40an    ▩ 50an    ▤ 60an

(a)

Peserta Berdasarkan Jenis Kelamin

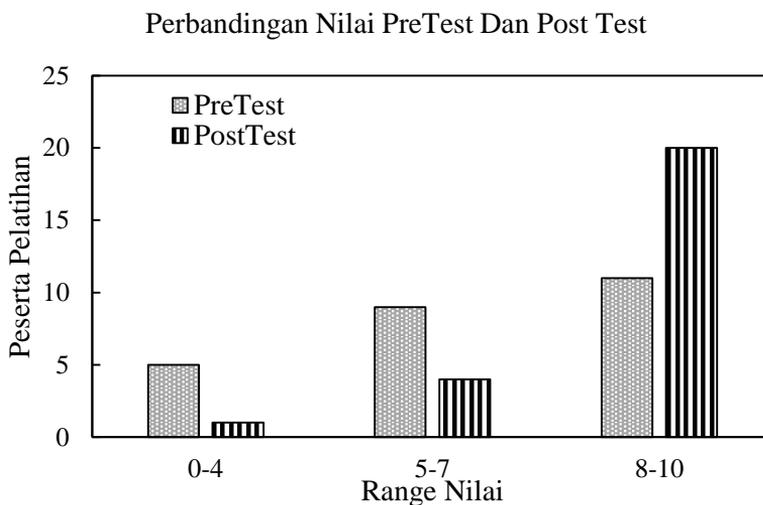


▨ Laki-laki    ▩ Perempuan

(b)

Gambar 1 (a) Presentase Peserta Berdasarkan Rentang Usia; (b) Presentase Peserta Berdasarkan Jenis Kelamin

Pengetahuan dan tingkat pemahaman peserta pelatihan terhadap materi pelatihan dibagi berdasarkan nilai skor pretest dan post test yaitu 1) paham (skor 8-10); 2) kurang paham (skor 4-7); dan 3) tidak paham (skor 0-3). Berdasarkan hasil pretest dan post test diketahui bahwa hanya 44% peserta yang memahami materi pelatihan (11 orang), 36 % agak memahami (9 peserta) dan 20 % tidak memahami. Setelah dilakukan pelatihan, hasil test menunjukkan bahwa 80% peserta yang memahami materi pelatihan (20 orang), 16 % agak memahami (4 peserta) dan 4 % tidak memahami (1 peserta) materi dan proses pembuatan mie basah berbasis labu kuning. Berdasarkan hasil pretest dan post ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik mendapatkan pemahaman dan pengetahuan baru mengenai pembuatan mie terutama penambahan labu kuning sebagai bahan tambah protein nabati. Grafik perbandingan nilai antara pretest dan post test ditunjukkan pada Gambar 4.3.



Gambar 2. Perbandingan Nilai PreTest dan Post Test pada Pelatihan Pembuatan Mie Basah Berbasis Labu Kuning

Pada saat pelatihan, peserta pelatihan diperkenalkan berbagai bahan dasar dalam proses pembuatan mie basah berbahan labu kuning. Pembuatan mie sangat mudah akan tetapi tidak banyak orang yang mengetahuinya. Sebagian besar masyarakat lebih memilih membeli mie basah yang sudah jadi yang mungkin mengandung bahan pengawet. Pada pelatihan pembuatan mie basah berbahan dasar labu kuning, para peserta pelatihan terlihat antusias dan serius dalam mempelajari proses pembuatan mie. Selain proses pembuatan mie, instruktur juga menerangkan beberapa materi mengenai pengolahan makanan yang baik dan berbagai tambahan makanan yang dapat meningkatkan nilai gizi makanan.



Gambar 3. Simulasi Pembuatan Mie Basah Berbasis Labu Kuning (sumber: data primer)

Setelah proses pembuatan adonan selesai, maka langkah selanjutnya adalah pemanfaatan alat pemotong mie untuk menjadikan dua jenis mie/pasta yaitu spaghetti dan fetucini. Spaghetti adalah

sejenis pasta yang mempunyai bentuk panjang, tipis, silindris, dan padat, yang jika diperhatikan menyerupai mie pada umumnya yang berasal dari Italia. Sedangkan Fettuccini adalah pasta yang berasal dari Roma yang mempunyai bentuk pipih dan sedikit lebih tebal dibandingkan mie pada umumnya. Bentuknya yang seperti pita sangat menarik perhatian anak-anak. Mie yang sudah terbentuk kemudian bisa langsung dikonsumsi dengan cara direbus atau dibentuk menjadi produk makanan lain yang selain menarik juga bergizi. Dalam pelatihan kali ini, instruktur menjelaskan cara membuat dua jenis makanan yang mudah dibuat dan bergizi yaitu Pizza Mie Labu Kuning dan Fettuccini Bolognese. Pelatihan pembuatan mie basah berbasis labu kuning ditutup dengan sesi diskusi dimana selain membahas mengenai proses pembuatan mie secara umum juga membahas mengenai bahan pangan lokal lainnya yang bisa digunakan sebagai mie dengan indeks glikemik rendah atau mie sehat bagi penderita diabetes seperti tepung singkong dan tepung umbi garut.

## KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di SMPN 9 Tangsel yang berkedudukan di Kelurahan Benda Baru Kecamatan Pamulang merupakan sebuah kegiatan yang berusaha untuk memanfaatkan bahan pangan lokal yang berlimpah di daerah tersebut yang belum termanfaatkan secara optimal. Kegiatan telah dilaksanakan pada bulan September 2018 dengan format pelaksanaan menggunakan format pelatihan. Dalam kegiatan tersebut, pembuatan mie basah berbahan labu kuning dibuat menjadi dua bentuk yaitu bentuk spaghetti dan fettuccini yang kemudian dari masing-masing jenis pasta tersebut dibuat menjadi produk makanan yang mudah namun bergizi tinggi

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Fakultas Teknik yang telah membiayai kegiatan ini sehingga kegiatan pengabdian masyarakat berjalan lancar serta seluruh warga kelurahan Benda Baru dan jajaran pengurusnya yang telah antusias mengikuti kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Indonesia, "UU No 51 Tahun 2008 Tentang Pembentukan Kota Tangerang di Provinsi Banten," 2008.
- [2] BPS Kota Tangerang Selatan, *Kecamatan Pamulang Dalam Angka 2018*. Jakarta: Putra Jaya, 2018.
- [3] Kontan.co.id, "Tangsel siap jadi kota Koperasi 1.000 UKM di 2021," 2017. [Online]. Available: <https://keuangan.kontan.co.id/news/tangsel-siap-jadi-kota-koperasi-1000-ukm-di-2021>. [Accessed: 20-Sep-2001].
- [4] L. UNJ, "Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat ( P2M )," pp. 1–29, 2019.
- [5] S. Y. Setiawan, *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Program Studi Pendidikan Tata Boga UNJ, 2019.
- [6] Kasman, *Substitusi Tepung Labu Kuning (Curcubita Moschata Durch) Pada Tepung Tapioka Terhadap Mutu Sensoris Bakso Ikan Patin (Pangasius Pangasius)*. Jakarta: Prodi Pendidikan Tata Boga FT UNJ, 2014.

- [7] Y. Pramita, *Pengaruh Substitusi tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) pada pembuatan Bolu Kukus terhadap daya terima konsumen*. Jakarta: Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan IKK, FT, UNJ, 2013.
- [8] N. Primasanti, *Pengaruh teknik pengeringan terhadap kualitas sensoris mie instan labu kuning (cucurbita moschata) udang ronggeng (harpiosquilla raphidea)*. Jakarta: Prodi Pendidikan Tata Boga FT UNJ, 2015.
- [9] B. Astrini, *Pengaruh penambahan tepung udang ronggeng (harpiosquilla raphidea) terhadap mutu sensoris mie basah labu kuning (cucurbita moschata)*. Jakarta: Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FT UNJ. Chicago Style, 2015.
- [10] Anditha. Rahmania, *Pengaruh penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan guar gum dalam pembuatan mie basah labu kuning (Cucurbita moschata) terhadap daya terima konsumen*. Jakarta: Prodi Pendidikan Tata Boga FT UNJ, 2017.
- [11] Kementan RI, "Renstra Kementerian Pertanian Tahun 2015 - 2019," *Hari Aids Sedunia 2014*, p. 2014, 2014, doi: 351.077 Ind r.