

Pelatihan Mahasiswa dalam Pembuatan Mie Ayam Spesial di Laboratorium Agroteknologi UNISKA

Nunuk Helilusiatiningsih¹, Edy Soenyoto², Titik Irawati³, Nur Fitriyah⁴

^{1,2,3,4}Universitas Islam Kediri
Email: nunuhelilusi@gmail.com¹

Abstract

Chicken noodle is a processed food that contains nutrition and tastes delicious and is popular with the public as a popular culinary dish. The potential for the chicken noodle business is very profitable because the selling price is affordable and it is a food that contains carbohydrates, fat, protein, fiber and vitamins. The aim of the training for students is to broaden business knowledge and skills that are useful for motivating the formation of MSMEs, home industries so as to increase income or economic value among the community. The implementation method is using material counseling followed by skills training to product organoleptic testing. The parameters measured were the taste, appearance, aroma of the special chicken noodles which were served complete with the addition of meatballs, somay, chicken, mustard greens, pickled cucumbers. The results of the training activity stated that all students liked and organoleptic tests on the product resulted in the conclusion that 80% liked chicken noodles and 20% really liked it. Liked meatballs 75%, really liked meatballs 25%, liked somay 85%, really liked 15%. So training in processing special chicken noodles can improve skills and motivate students to become entrepreneurs who can increase economic value.

Keywords: *Chicken noodles; meatballs; somay meatballs.*

Abstrak

Mie ayam adalah olahan pangan yang mengandung gizi dan rasanya nikmat serta digemari masyarakat sebagai kuliner yang populer. Potensi bisnis mie ayam sangat menguntungkan karena harga jual terjangkau dan merupakan makanan yang mengandung karbohidrat, lemak, protein, serat dan vitamin. Tujuan Pelatihan bagi mahasiswa adalah menambah wawasan ilmu bisnis dan ketrampilan yang bermanfaat untuk memotivasi terbentuknya UMKM, Industri Rumah Tangga sehingga meningkatkan pendapatan atau nilai ekonomi dikalangan masyarakat. Metode pelaksanaan yaitu menggunakan penyuluhan materi dilanjutkan dengan pelatihan ketrampilan hingga uji organoleptik produk. Parameter yang diukur adalah rasa, penampakan, aroma dari mie ayam spesial yang disajikan secara lengkap dengan tambahan bakso, somay, ayam, sayuran sawi, acar mentimun. Hasil Kegiatan pelatihan menyatakan semua mahasiswa menyukai dan uji organoleptik pada produk menghasilkan kesimpulan menyukai mie ayam 80% dan sangat menyukai 20%. Menyukai Bakso 75%, sangat menyukai bakso 25%, menyukai somay 85%, sangat menyukai 15%. Jadi pelatihan pengolahan mie ayam spesial dapat meningkatkan ketrampilan dan memotivasi mahasiswa menjadi wirausaha yang dapat meningkatkan nilai ekonomi.

Kata Kunci: Mie Ayam; Bakso; Somay Bakso.



Pendahuluan

Kegiatan kampus merdeka diharapkan dapat meningkatkan mutu pendidikan bagi mahasiswa secara mandiri agar kreatif dalam menciptakan inovasi baru yang bermanfaat dalam mewujudkan kinerja berpotensi dalam pengembangan jiwa wirausaha. Jurusan Agroteknologi Fakultas Pertanian terdapat kurikulum kampus merdeka belajar yaitu mata kuliah Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian yang bertujuan memberi wawasan ilmu Sains dan Teknologi ketrampilan yang berbasis bahan pertanian yang dapat diolah menjadi bahan jadi, dan lebih awet disimpan serta meningkatkan nilai ekonomi.

Bisnis Mie Ayam di Kota Kediri tergolong banyak dijumpai baik di pasar, Alun-alun, pedagang kaki lima, di tempat wisata, warung tradisional hingga di cafe. Konsumen yang menyukai produk ini cukup banyak dan harga terjangkau pembeli serta rasanya disukai masyarakat. Permasalahan yang ada di masyarakat dalam produk mie ayam masih kurang lengkap isinya dalam penyajian sehingga harga relatif murah dan metode penyajian dan kemasan sebagian kurang menarik pembeli.

Mie adalah salah satu produk makanan yang menggunakan bahan baku tepung terigu yang sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia. Pada umumnya, produk mie digunakan sebagai sumber energi karena mie memiliki jumlah karbohidrat yang cukup tinggi. Mie menjadi populer karena cara pengolahannya sederhana dan harganya yang tergolong murah (Rustandi, 2021).

Pada proses pembuatan mie juga memerlukan berbagai bahan untuk tujuan tertentu. Penambahan bahan bertujuan untuk menambah bobot, menambah volume, dan juga untuk memperbaiki mutu ataupun cita rasa serta penampilan yang menarik (Koswara, 2020). Bumbu merupakan bahan-bahan yang digunakan sebagai penyedap

makanan. Bumbu berfungsi untuk memberikan warna, rasa dan aroma yang sedap pada masakan. Lezat tidaknya suatu makanan sangat tergantung pada bumbu yang ditambahkan. Pada pengolahan ayam yang ditambahkan dalam mie memakai bumbu kari. Bumbu Kari merupakan produk bumbu instan yang dapat digunakan secara praktis untuk proses pembuatan berbagai olahan kari. Bumbu kari dibuat dari bahan yang umum, yaitu kunyit, bawang putih, bawang merah, kemiri, lengkuas, serai (Asriyanti, 2013). Kecap asin, kecap manis, minyak wijen, kecap bawang, brambang goreng, garam, gula, penyedap rasa merupakan tambahan bahan kimia yang berfungsi menambah aroma serta rasa lebih nikmat. Kecap termasuk bumbu makanan berbentuk cair, berwarna coklat kehitaman, serta memiliki rasa dan aroma yang khas (Marbun et al., 2018).

Pada saat ini perkembangan Industri kuliner berkembang pesat, khususnya yang bisnis berbasis usaha mikro atau UMKM. Indonesia memiliki potensi dalam meningkatkan perekonomian yang mengalami penurunan akibat pandemi COVID 19 (Sasongko, 2020). Adapun permasalahan yang terjadi terpuruknya ekonomi banyak faktor antara lain akses keuangan, tidak efisiennya biaya produksi, teknologi, faktor-faktor ekonomi, keterampilan manajemen, serta persaingan yang berkaitan dengan faktor lingkungan, baik internal maupun eksternal (Rainanto, 2019).

Tujuan kegiatan ini adalah memberikan ketrampilan mengolah bahan makanan dan meningkatkan motivasi mahasiswa agar punya jiwa bisnis kuliner yang dapat meningkatkan nilai ekonomi. Iptek yang diperoleh merupakan bagian dari kurikulum pembelajaran pilihan mata kuliah yang berbasis teknologi pengolahan hasil pertanian. Sarana dan prasarana sudah tersedia dalam laboratorium dan anggaran biaya dari Fakultas Pertanian. Peserta yang ikut dalam pelatihan

sekitar 65 mahasiswa yang terbagi dalam 2 kelompok dalam 2 hari pelaksanaannya. Hasil praktek olahan di lakukan uji organoleptik oleh panelis yang terdiri dari mahasiswa, karyawan dan dosen sebanyak 100 panelis.

Metode Pelaksanaan

Waktu dan Tempat

Pelatihan dilaksanakan pada hari Senin, 12 Juni 2023, pukul 08.00 - 12.00 WIB dan hari Jumat tanggal 16 Juni 2023 di Laboratorium Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri Kediri. Pada pelatihan ini diberikan wawasan ilmu dalam meningkatkan mutu produk baik nilai gizi serta penyajian yang menarik.

Alat Dan Bahan

Alat yang digunakan adalah sebagai berikut telenan, pisau, wajan, kompor, gas, spatula, baskom, dandang, bahan pengemas, gunting, panci, sendok, label, saringan, dandang, sarung tangan, kertas minyak, daun pisang.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan ayam kecap adalah sebagai berikut Daging ayam, air, penyedap rasa, gula, garam, kecap manis, lada, garam, bumbu instan rasa kari, daun bawang (daun pre). Bumbu kare, bawang putih, brambang, tepung tapioka, tepung bakso, lada, minyak goreng, daun salam, daun sereh, kecap asin, saos raja rasa, minyak bawang, minyak wijen.

Pelaksanaan kegiatan

Pembuatan mie

Mie kering disortasi, lalu di rebus dengan air hingga matang dan ditiriskan lalu di letakkan dalam wadah yang diberi minyak bawang, minyak wijen dan kecap asin menurut selera dan dilakukan pengadukan mie dan bumbu tersebut dihidangkan dalam piring.

Perebusan sawi

Sawi diperkecil ukuran lalu dicuci hingga bersih, dimasak dengan air mendidih

hingga matang lalu ditiriskan kemudian di hidangkan di atas mie yang sudah matang.

Pembuatan acar mentimun

Timun dikupas selanjutnya dipotong kecil menurut selera, diberi bumbu gula, garam dan asam cuka diaduk hingga merata siap dihidangkan sebagai acar.

Pembuatan Bakso

Daging 1 kg digiling dengan bumbu bawang putih, brambang goreng, lada, garam, penyedap rasa, diaduk merata dicampur dengan 2 butir telur ayam, tepung tapioka ¼ kg, tepung sagu ¼ kg dan tepung bakso 1 bungkus, adonan di giling jadi satu diberi es batu agar baik hasilnya, kemudian dicetak menurut ukuran dan dimasak dengan air panas hingga matang siap disajikan dengan mie.

Pembuatan somay

Pengolahan somay menggunakan kulit pangsit atau gipsum, bahan isinya adalah hasil gilingan bakso tersebut diatas ditambah wortel parut dan pre seledri diaduk jadi satu ditambah tepung sajiku 1 bungkus ditambah air secukupnya garam dan gula. Bahan ini dibungkus dengan kulit pangsint kemudian dikukus sampai matang, siap di hidangkan dengan mie.

Pembuatan ayam kecap

Daging ayam dicincang/ diiris kecil lalu dicuci, dimasak dengan bumbu kare ditambah air, garam, gula, kecap manis, kecap asin, penyedap rasa, dimasak dalam wajan hingga matang.

Diagram alir proses teknologi pengolahan bahan pangan sebagai berikut :



Gambar 1. Diagram Alir Proses Teknologi Pengolahan Bahan Pangan

Hasil dan Pembahasan

Peserta Pelatihan

Kegiatan yang ditujukan untuk melatih ketrampilan bagi mahasiswa adalah sangat penting untuk meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha. Pelatihan ini sangat diminati para mahasiswa jurusan Agroteknologi semester VI A1, VI A2, VIB, total peserta 70 orang. Agar praktek pengolahan dapat dilakukan dengan tertib maka dibagi 2 kelompok. Kegiatan ini dimulai jam 8 pagi hingga jam 11.30. WIB. Peserta kelompok 1 dapat dilihat Gambar 2.



Gambar 2. Peserta Pelatihan Kelompok 1.

Pengolahan Mie, Sawi, Acar

Mie merupakan produk makanan yang bahan bakunya adalah tepung terigu. Kandungan mie yang paling banyak mengandung karbohidrat, juga memiliki protein, dan kandungan gizi, sebagai sumber energi bagi tubuh. Banyak konsumen menyukai produk mie menjadi populer disebabkan harganya murah, rasanya nikmat serta metode pengolahan yang sederhana dan mudah (Rustandi, 2021).

Di Indonesia, mie ayam biasanya dilengkapi dengan ayam yang diberi bumbu, sawi hijau, acar, bakso dan kadang ditambah dengan somay sehingga menjadi istimewa. Acar adalah sajian berbahan dasar sayur yang difermentasikan. Biasanya sayuran yang digunakan untuk membuat acar adalah timun, wortel, cabai rawit, dan bawang merah. Acar ini memiliki rasa yang sedikit asam karena menggunakan cuka pada saat proses mengolahnya diberi gula dan garam menurut selera juga cabe hijau. Mie direbus sampai matang kemudian ditiriskan dan di letakkan dalam mangkok yang diberi bumbu minyak bawang, minyak wijen dan kecap asin diaduk hingga merata agar rasanya enak dan gurih, lihat Gambar 3. dan Gambar 4. adalah pembuatan acar mentimun.



Gambar 3. Pengolahan Mie rebus



Gambar 4. Pembuatan Acar

Pembuatan Bakso Ayam

Bakso merupakan produk olahan daging, dimana daging tersebut telah di haluskan terlebih dahulu dan di campur dengan bumbu-bumbu tepung kemudian di bentuk seperti bola-bola kecil lalu di rebus dalam air panas. Daging yang di gunakan dalam pembuatan bakso pada praktikum ini adalah daging sapi. Bakso yang di hasilkan pada praktikum kali ini adalah sebanyak 60 butir lebih. Pada uji organoleptik dapat terlihat bakso yang di hasilkan memiliki rasa yang lezat dan enak, tekstur yang bagus, warna yang bagus, serta aroma yang sedap.



Gambar 5. Pengolahan Bakso



Gambar 6. Pencetakan bakso

Cara pembuatan bakso sebagai berikut daging halus dicampur bumbu secukupnya ditambahkan tepung maizena atau tapioka, diaduk hingga homogen (Yunarni, 2012).



Gambar 6. Hasil olahan bakso

Manfaat Bakso bagi Kesehatan

Produk bakso mempunyai nilai gizi yang baik seperti karbohidrat, protein, lemak dan vitamin serta mineral yang berguna meningkatkan kecerdasan otak (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Manfaat protein daging bakso ayam membantu dalam proses metabolisme serta dapat membantu pembentukan otot. Fungsi protein yang terdapat dalam daging hewani membantu pertumbuhan badan, kerja jantung, paru-paru dan kulit, mencegah anemia. Menurut (Wibowo, 2006), bahan baku bakso adalah daging, tepung tapioka/ tepung sagu serta bahan bumbu seperti garam, bawang putih, telur, lada, brambang goreng. Sebaiknya penambahan tepung jangan terlalu banyak, umumnya kurang dari 30% dari berat daging merupakan baik mutunya.

Pengolahan Ayam Kecap

Bahan untuk menambah aroma dan rasa mie adalah Ayam kecap manis. Adapun sejarah produk ini diawali abad ke-17, masa penjajahan jaman Belanda di Indonesia. Makanan ini populer karena Belanda memperkenalkan kecap manis. Penduduk cepat mengadopsi menjadi makanan pokok masakan Indonesia. Hidangan mie ayam populer di kalangan keluarga Tionghoa-Indonesia. Antioksidan ditemukan dalam kecap yang telah diteliti. Menurut penelitian lainnya, kecap manis baik untuk meningkatkan kesehatan jantung (Wulandari, 2023). Pada pembuatan ayam kecap manis ditambahkan bumbu dan daun salam mengandung komponen aktif, seperti α -terpineol, geranyl acetate, α -pinene, β -pinene, myrcene, metil chavicol, linalool, neral, eugenol, dan chavicol (Fadli, 2023).



Gambar 8. Olahan Ayam kecap

Siomay

Siomay adalah makanan yang bisa didapatkan di Indonesia dan pembuatan siomay menggunakan bahan baku tepung. Siomay biasanya disajikan dengan tahu bakso (Nessianti, A. 2015). Dalam pengolahan siomay yang terpenting adonan dan pengukusan merupakan aspek harus diperhatikan untuk mendapatkan tekstur yang kenyal dan lezat. Kematangan yang tidak merata menghasilkan siomay yang keras atau lembek. Bahan rempah-rempah yang ditambahkan harus seimbang agar aroma dan

rasanya. Siomay menjadi berkembang sebagai kuliner bagi masyarakat Indonesia ditemukan di tempat-tempat jajanan atau pesta-pesta serta jadi lauk-pauk (Marpaung, 2018). Jenis variasi siomay di Indonesia mulai dari siomay ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting, atau campuran daging ayam dan udang, adapun bahan untuk isinya pada umumnya dicampur dengan sagu atau tapioka (Septiana, 2018). Hasil Olahan Mie istimewa dengan lauk dan sayuran dapat dilihat Gambar 9.



Gambar 9. Mie ayam istimewa siap saji

Menurut Helilusiatiningsih et al. (2023), hasil pelatihan pengolahan yaitu Memahami dan terampil dalam proses pengolahan daging ayam menjadi bakso dan tahu bakso, meningkatkan nilai ekonomi dalam bisnis.

Penutup

Simpulan

Pada kegiatan ini berlangsung dengan baik dan mendapat respon yang bagus dari peserta pelatihan dan memperoleh penilaian dari konsumen banyak yang menyukai. Hasil uji organoleptik oleh panelis yang terdiri dari mahasiswa, dosen, karyawan, dengan jumlah 100 orang. Hasil uji dari mie ayam spesial adalah 25 % sangat menyukai, 75 % memilih skor menyukai. Jadi kesimpulan dari pelatihan ini adalah hasil pengolahan mie ayam spesial yaitu menyukai dengan jumlah paling banyak untuk produk mie, bakso, siomay, ayam kecap sekitar 75-80% adalah menyukai, sekitar 20 - 25 % sangat menyukai.

Saran

Disarankan agar mahasiswa dapat magang dalam industri pertanian disaat hari

libur kuliah tiap semester supaya bertambah pengalaman bidang teknologi pengolahan pangan

Ucapan Terima Kasih

Kami menghaturkan terimakasih kepada Dekan Fakultas Pertanian, Kaprodi dan Kepala Laboratorium dan peserta serta semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan dan editor publisier jurnal, semoga manfaat ilmunya.

Daftar Pustaka

- Elya, (2018). <https://www.scribd.com/document/399916217/Makalah-Pembuatan-Kecap>
- Fadli, R. (2023). *Ketahui Berbagai Manfaat Daun Salam untuk Kesehatan*. <https://www.halodoc.com/artikel/ketahui-berbagai-manfaat-daun-salam-untuk-kesehatan>
- Helilusiatiningsih, N., Winahyu, N., Maharani, N., Setiyadi, H., & Choirina, V. N. (2023). Pelatihan Teknologi Pengolahan Bakso Ayam dan Tahu Bakso di Program Studi Agribisnis UNISKA Kediri. *Jurnal ABDIRAJA*, 6(1), 21–26.
- Nessianti. (2015). *Laporan praktikum siomay*. Retrieved from pdfcoffe.com: <https://pdfcoffe.com/laporan-praktikum-siomay-pdf-free.html>
- Marbun, E. S., Damanik, F. M. B., Samosir, P. Y., Sinaga, K., Haro, E., & Hasibuan, A. (2018). *Makalah Pembuatan Kecap*.
- Marpanung, Dzati B. (2018). Pembuatan siomay. Prodi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan. Universitas Sahid Jakarta.
- Rainanto, B. H. (2019). Analisis Permasalahan Yang Dihadapi Oleh Pelaku Usaha Mikro Agar Berkembang Menjadi Usaha Kecil (Scalling Up) Pada Umkm Di 14 Kecamatan Di Kabupaten Bogor. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 201–210.
- Rusliana Eka. (2017). Laporan Mie Basah. Dikases dari <https://id.scribd.com/document/342337343/Laporan-Mie-Basah-Kelompok-pada-juni-2023>
- Sasongko, D. (2020). UMKM Bangkit, Ekonomi Indonesia Terungkit. Kementerian Keuangan Republik Indonesia. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/13317/UMKM-BangkitEkonomi-Indonesia-Terungkit.html>
- Septiana. (2018). Pembuatan siomay. Prodi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan. Universitas Sahid Jakarta.
- Wibowo, (2006). *Latar Belakang Bakso*. Diakses <https://eprints.um.ac.id>
- Widyaningsih dan Murtini, 2006. *Latar Belakang Bakso*. Diakses <https://eprints.um.ac.id>
- Wulandari, T. (2023). *Jumlah Kalori Ayam Kecap, Apakah Cocok untuk Diet?* <https://yoona.id/blog/jumlah-kalori-ayam-kecap-apaakah-cocok-untuk-diet/>
- Yunarni. (2012). Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lam*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.