

# **Pengolahan Mie Kering Tersubstitusi Tepung Mangrove Sebagai Diversifikasi Produk UMKM SOMANO Surabaya di Masa Pandemi Covid-19**

**Ulya Sarofa\*, Luqman Agung Wicaksono**

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional  
“Veteran” Jawa Timur, Surabaya

\*email : [sarofaulya@yahoo.co.id](mailto:sarofaulya@yahoo.co.id)

**Abstract.** SOMANO MSMEs are MSMEs (Micro, Small and) Medium Enterprises) engaged in food and beverages made from mangrove fruit (*Sonneratia caseolaris*). SOMANO MSMEs are very potential because they are located close to the location of Mangrove Ecotourism Surabaya. However, the covid-19 pandemic has an impact on the declining number of Mangrove ecotourism tourists, which also led to a decrease in sales of SOMANO MSMEs. During this time MSMEs SOMANO is more focused on making liquid mangrove processed in the form of mangrove syrup. To increase sales during the covid-19 pandemic, it is necessary to diversify products, especially healthy functional products that can generally improve health. Mangrove flour has a high enough dietary fiber component that can improve digestive health which indirectly can also increase the body's overall immunity. Mangrove flour-substituting dry noodle products were chosen as diversification of SOMANO MSME products, because previously these MSMEs did not have the type of products in the form of dry noodles. In addition, dry noodles are a type of food that is quite popular by the people of Indonesia so that it is expected to boost the sales of SOMANO MSMEs during the Covid-19 Pandemic. Therefore, it is considered necessary to carry out PIHAT community service program (Grant application of research results for the community) based on innovation of mangrove flour processed products as product diversification. The purpose of PIHAT community service activities is: increasing the knowledge and skills of SOMANO MSMEs, especially their owners and employees in processing mangrove flour into dry noodle processed products and introducing good ways of packaging and marketing products so as to increase product sales. The methods that will be used are extension and training on processing dried noodles substituted mangrove flour and packaging and marketing. At the end of the training activity, donated tools in the form of noodle makers and food cabinet dryers that are expected to help MSME owners in producing mangrove noodles.

**Keywords:** Dry Noodles, Mangroves, Community Service, MSMEs, covid-19

**Abstrak.** *UMKM SOMANO merupakan UMKM (Usaha Kecil Mikro Menengah) yang bergerak pada bidang makanan dan minuman berbahan dasar buah mangrove (Sonneratia caseolaris). UMKM SOMANO termasuk sangat potensial karena terletak dekat dengan lokasi Ekowisata Mangrove Surabaya. Akan tetapi, adanya pandemi covid-19 berdampak pada menurunnya jumlah wisatawan ekowisata Mangrove, dimana juga menyebabkan penurunan penjualan UMKM SOMANO. Selama ini UMKM SOMANO lebih fokus membuat olahan mangrove berbentuk cair berupa sirup mangrove. Untuk meningkatkan penjualan di masa pandemi covid-19 ini, maka perlu dilakukan diversifikasi produk, terutama produk fungsional sehat yang secara umum dapat meningkatkan kesehatan. Tepung mangrove memiliki komponen serat pangan yang cukup tinggi sehingga dapat meningkatkan kesehatan pencernaan yang secara tidak langsung juga dapat meningkatkan imun tubuh secara keseluruhan. Produk mie kering tersubstitusi tepung mangrove dipilih sebagai diversifikasi produk UMKM SOMANO, karena sebelumnya UMKM ini belum mempunyai jenis produk berupa mie kering. Selain itu Mie kering merupakan jenis makanan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia sehingga diharapkan dapat mendongkrak penjualan UMKM SOMANO di masa Pandemi Covid-19 ini. Oleh karena itu dipandang perlu untuk melaksanakan program pengabdian masyarakat PIHAT (Hibah Penerapan Hasil Penelitian Bagi Masyarakat) berbasis inovasi produk olahan tepung mangrove sebagai diversifikasi produk. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat PIHAT ini adalah: meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UMKM SOMANO, khususnya pemilik dan pegawainya dalam pengolahan tepung mangrove menjadi produk olahan mie kering dan memperkenalkan cara pengemasan dan pemasaran produk yang baik sehingga dapat meningkatkan penjualan produk. Metode yang akan dipakai adalah penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan mie kering tersubstitusi tepung mangrove dan pengemasan serta pemasarannya. Di akhir kegiatan pelatihan, disumbangkan alat berupa noodle maker dan food cabinet dryer yang diharapkan dapat membantu pemilik UMKM dalam memproduksi mie mangrove.*

**Kata Kunci :** *Mie Kering, Mangrove, Pengabdian Masyarakat, UMKM, covid-19*

## 1. PENDAHULUAN

SOMANO merupakan usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan buah mangrove menjadi produk makanan dan minuman. Nama SOMANO diambil dari singkatan Sonneratia Mangrove Karyono. UMKM SOMANO didirikan oleh Bapak Karyono dan istrinya tahun 2016. Pada awalnya, UMKM ini hanya memproduksi olahan mangrove berupa sari buah. Seiring berjalannya waktu UMKM SOMANO mulai memproduksi varian produk lain berbahan dasar mangrove seperti sirup, selai, dan permen. UMKM SOMANO merupakan UMKM yang sangat potensial ditinjau dari lokasinya, UMKM ini berdekatan dengan lokasi Ekowisata Mangrove Surabaya.

Akan tetapi, adanya pandemi COVID-19 berdampak pada menurunnya jumlah wisatawan ekowisata Mangrove Wonorejo, yang mana juga menyebabkan penurunan penjualan UMKM SOMANO. Selama ini UMKM SOMANO lebih fokus membuat olahan mangrove berbentuk cair berupa sari buah dan sirup mangrove. Untuk meningkatkan penjualan di masa pandemi covid-19

ini, maka perlu dilakukan diversifikasi produk, terutama produk fungsional sehat yang secara umum dapat meningkatkan kesehatan. Tepung mangrove memiliki komponen serat pangan yang cukup tinggi [1][2], sehingga dapat meningkatkan kesehatan pencernaan yang secara tidak langsung juga dapat meningkatkan imun tubuh secara keseluruhan. Produk mie kering tersubstitusi tepung mangrove dipilih sebagai diversifikasi produk UMKM SOMANO, karena sebelumnya UMKM ini belum mempunyai jenis produk berupa mie kering. Selain itu Mie kering merupakan jenis makanan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia sehingga diharapkan dapat mendongkrak penjualan UMKM SOMANO di masa Pandemi Covid-19 ini. Beberapa hasil penelitian terdahulu telah membuktikan bahwa tepung mangrove dapat diaplikasikan ke berbagai bentuk produk pangan diantaranya *Cookies* [1], *Crackers* [3], dan biskuit [4]. Oleh karena itu, pemanfaatan tepung mangrove untuk substitusi pada produk mie kering juga terbuka lebar [5].



Sumber: Dok. Pribadi, 2021

Gambar 1. Produk yang diproduksi oleh UMKM SOMANO

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu untuk melaksanakan program pengabdian masyarakat PIHAT (Hibah Penerapan Hasil Penelitian Bagi Masyarakat) berbasis inovasi produk olahan tepung mangrove sebagai diversifikasi produk UMKM SOMANO. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat PIHAT ini adalah: meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UMKM SOMANO, khususnya pemilik dan pegawainya dalam pengolahan tepung mangrove menjadi produk olahan mie kering dan memperkenalkan cara pengemasan dan pemasaran produk yang baik sehingga dapat meningkatkan Penjualan Produk.

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat PIHAT di UMKM SOMANO Rungkut Surabaya meliputi tutorial, pelatihan, pendampingan dan monitoring kegiatan. Tutorial digunakan untuk memberikan informasi dan pemahaman peserta tentang cara-cara pengolahan tepung mangrove yang benar

untuk dapat dimanfaatkan sebagai diversifikasi produk pangan fungsional. Pelatihan/Pendampingan diisi dengan pengenalan cara pengolahan produk mie kering tersubstitusi tepung mangrove agar dapat dikembangkan sebagai diversifikasi produk di era pandemi. Sedangkan Monitoring berisi evaluasi hasil pelatihan dan pendampingan pembuatan mie kering tersubstitusi tepung mangrove, cara pengemasan dan pemasaran produk serta pengenalan cara analisis finansial sederhana.

### 3. HASIL DAN DISKUSI

#### 3.1 Pelatihan Pembuatan Mie Kering mangrove

Bahan yang diperlukan untuk membuat mie kering mangrove antara lain ampas mangrove, tepung mangrove, tepung terigu, minyak goreng, garam, air, soda kue, dan telur ayam. Sedangkan alat yang diperlukan meliputi *noodle maker (ekstruder)*, *food cabinet dryer*, panci dan kompor. Sebelum pelatihan pembuatan mie kering mangrove, dilakukan demo pembuatan tepung mangrove dengan cara sebagai berikut: ampas mangrove disiapkan, kertas roti diletakkan pada atas seng pengering dan diratakan ampasnya, dimasukkan kedalam pengering dan dipanaskan pada suhu 60°C hingga kering, Ampas yang telah kering dihaluskan dengan menggunakan blender hingga halus. Ampas yang telah halus kemudian diayak menggunakan ayakan 100 mesh. Ampas yang tidak ter ayak dapat dihaluskan kembali dengan blender. Setelah itu tepung mangrove siap digunakan.

Adapun cara pembuatan mie kering mangrove sebagai berikut: Bahan kering (tepung terigu, tepung mangrove, soda kue) dimasukkan kedalam *ekstruder/ noodle maker*, Kemudian ekstruder dinyalakan untuk mencampur bahan kering. Telur, minyak dan air ditambahkan sedikit demi sedikit, dicampur hingga membentuk adonan mie. Setelah adonan terbentuk, mie akan keluar melalui cetakan dan dipotong sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Mie yang telah dicetak dikukus selama 20-30 menit. Setelah mie dikukus, diletakkan pada wadah seng pengering. Mie dikeringkan dalam pengering pada suhu 60 °C selama 2 jam. Mie kering siap dikemas dalam *aluminium standing pouch*.



Sumber: Dok. Pribadi, 2021

Gambar 2. Hasil Produk dari Pelatihan Pembuatan Mie Kering Mangrove

### 3.2 Tutorial Cara Pengemasan yang Baik beserta Contoh Pelabelannya

Telah dilakukan pelatihan cara pengemasan yang baik menggunakan bahan pengemas berupa *standing pouch aluminium foil* yang dilengkapi dengan *ziplock*. *Standing pouch aluminium foil* dipilih karena jenis kemasan ini relatif dapat menjaga mie kering dari oksidasi yang dapat menyebabkan ketengikan. Selain itu model *standing pouch* dinilai lebih elegan sehingga lebih menarik bagi konsumen dan dapat lebih melindungi mie kering dari kerusakan fisik. Kemasan ini juga dilengkapi dengan *ziplock* yang dapat meminimalisir transmisi uap air jika produk tidak habis dalam sekali pakai. Diberikan juga contoh label yang sudah jadi dalam bentuk stiker siap tempel. Pelabelan dilakukan semenarik mungkin untuk menarik calon konsumen.



Sumber: Dok. Pribadi, 2021

Gambar 3. Rancangan Label Kemasan Mie Kering Mangrove

### 3.3 Serah Terima Mesin *Noodle Maker* dan *Food Cabinet Dryer*

Telah dilakukan serah terima alat produksi mie kering mangrove berupa 1 unit alat *noodle maker* (Type RN-88) dan 1 Unit *Food cabinet Dryer* (Type FDH-6). Diharapkan dengan penyerahan alat ini dapat sebagai pemacu UMKM somano untuk memproduksi mie kering mangrove sebagai diversifikasi produk di masa pandemi covid-19. Diversifikasi produk mie kering mangrove, selain dari produk-produk berbasis mangrove lainnya yang sudah diproduksi UMKM SOMANO diharapkan dapat meningkatkan omset pendapatan dari UMKM SOMANO sehingga dapat terus berkembang di situasi yang sulit seperti sekarang ini.



Sumber: Dok. Pribadi, 2021

Gambar 4. Pemilik UMKM beserta tim Pengabdian Masyarakat PIHAT

#### 4. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa program pengabdian masyarakat PIHAT dengan tema “Pengolahan Mie Kering Tersubstitusi Tepung Mangrove Sebagai Diversifikasi Produk UMKM SOMANO Surabaya di Masa Pandemi Covid-19” telah berhasil dilakukan dengan baik. Pada saat penyuluhan, pemilik UMKM SOMANO antusias mengikuti penyuluhan dan sekaligus praktik langsung membuat mie kering mangrove, serta cara pengemasan dan pelabelannya. Serah terima alat yang terdiri dari *noodle maker* dan *food cabinet dryer* telah dilakukan oleh ketua program PIHAT kepada pemilik UMKM SOMANO sehingga diharapkan alat alat tersebut bermanfaat bagi langkah diversifikasi produk UMKM SOMANO untuk berkembang di situasi pandemi covid-19 ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sarofa U, Mulyani T, Wibowo, Y.A 2013 Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) *Jurnal Teknologi Pangan* **5** 2
- [2] Jariyah EY, Ulya S 2019 Evaluation Of Antidiabetic And Anticholesterol Properties Of Biscuit Product With Mangrove Fruit Flour (MFF) Substitution Carpathian *Journal of Food Science & Technology* **11** 4
- [3] Sarofa U, Yulistiyani R 2013 Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dalam Pembuatan Crackers Dengan Penambahan Gluten *Jurnal Teknologi Pangan* **6** 1
- [4] Anggraeni, RA and Ulya Sarofa. 2018. Characteristics of Dried Noodles From Modified Sorghum Flour. *Atlantis Highlight in Engineering*. 1 (p 138-142)
- [5] Pramudya, B dan Dewi, N. 1992. Ekonomi Teknik. Institut Pertanian Bogor. Bogor