

Pembuatan Mie Ayam dari Sayur Pakcoy Bagi Warga Desa Gending, Kabupaten Gresik

Ivenda Sasquea¹, Suriyanto², Mohammad Iqbal³, Krisna Kumara Dewa⁴, M. Hilmi Marzuqi⁵

Teknik Kimia, Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Email: ivendasasquea001@gmail.com¹, suriyanto200172@gmail.com², iqbalalim01@gmail.com³, krisnadewa381@gmail.com⁴, hilmimaqrzuqi123@gmail.com⁵

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : 03 Juli 2024

Disetujui : 29 Juli 2024

DOI: 10.37253/madani.v2i4.8982

Kata Kunci :

minyak jelantah, lilin

ABSTRAK

Sayur pakcoy merupakan salah satu jenis sayur sawi yang mudah untuk diperoleh dan ekonomis. Pakcoy biasanya dimanfaatkan sebagai bahan baku masakan oleh masyarakat. Tanaman pakcoy cukup mudah untuk dibudidayakan dan memerlukan waktu yang tidak lama sekitar 3 – 4 minggu. Budidaya tanaman pakcoy dapat dilakukan oleh masyarakat dengan menggunakan media tanam polybag menjadi prosuk olahan mie sayur dan es-krim sayur yang diproduksi oleh sekelompok mahasiswa KKN di Desa Gending, Kabupaten Gresik. Diharapkan dengan adanya produk olahan tersebut akan menjadi ikon desa.

ARTICLE INFO

Article History :

Received: 03 July 2024

Accepted: 29 July 2024

DOI: 10.37253/madani.v2i4.8982

Keywords:

cooking oil, candles

ABSTRACT

Pakcoy vegetable is a type of mustard greens that is easy to obtain and economical. Pakcoy is usually used as a cooking ingredient by the community. Pakcoy plants are quite easy to cultivate and don't take long, around 3 – 4 weeks. The community can cultivate pak choy plants using polybag planting media to produce vegetable noodles and vegetable ice cream. Produced by a group of KKN students in Gending Village, Gresik Regency. It is hoped that these food products will become village icons.

1. Pendahuluan

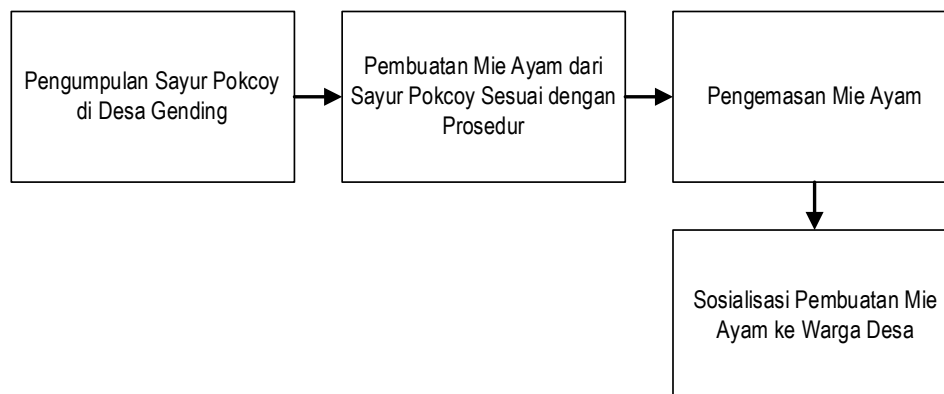
Kelurahan Gending merupakan kelurahan yang terletak di kabupaten Gresik. Kelurahan ini sendiri merupakan kelurahan yang sebagian besar warganya merupakan pekerja pabrik dan ibu rumah tangga. Kelurahan Gending dijadikan sebagai salah satu desa yang dijadikan acuan atau pedoman oleh kelurahan lainnya. Hal ini dikarenakan aktifnya organisasi Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Organisasi ini mencetuskan beberapa program kerja diantaranya berupa Gabungan Usaha Bersama Terpadu (GABUT) dan Gerakan Digitalisasi (Gendis). Program GABUT sendiri telah diakui oleh pemerintahan daerah yang membuat desa ini terpilih sebagai pilot *project* di seluruh kelurahan se-kabupaten.

Program Gending GABUT sendiri memiliki tujuan untuk meningkatkan perekonomian bagi warga sekitar. Salah kegiatan dalam proker tersebut berupa hidroponik. Dalam wilayah pekarangan desa, dibuat sebuah rumah hijau yang digunakan untuk penanaman hidroponik. Hidroponik sendiri merupakan suatu metode bercocok tanam tanpa menggunakan media tanah. Media yang digunakan dalam hidroponik berupa larutan nutrisi yang mengandung semua unsur esensial. Sayuran yang biasanya ditanam berupa sawi dan bayam, sejauh ini hasil budidaya ini biasanya hanya dikonsumsi secara langsung.

Berawal dari diskusi dengan beberapa perwakilan warga dan pihak kelurahan, kemudian membahas mengenai mahasiswa yang melakukan KKN sebelumnya yang mengangkat isu mengenai kesehatan anak-anak sekolah dasar kebawah. Warga mulai membahas mengenai isu *stunting*. *Stunting* sendiri merupakan gangguan yang terjadi pada pertumbuhan dan pengembangan anak yang diakibatkan oleh kekurangan gizi kronis dan infeksi berulang, yang ditandai oleh tinggi badan yang berada diubah standar. Hal ini membuat warga menjadi lebih memperhatikan gizi yang harus diberikan kepada anak. Salah satu makanan yang menjadi sumber gizi adalah sayuran. Namun, saat ini anak-anak memiliki minat yang rendah untuk mengkonsumsi sayuran. Maka dari itu, perlu dilakukan suatu upaya untuk meningkatkan minat anak terhadap konsumsi sayuran dengan cara membuat inovasi terhadap pengolahan sayur. Inovasi pengolahan sayuran yang dilakukan berdasarkan hasil survei, dimana anak-anak memiliki minat yang tinggi terhadap konsumsi mie dan makanan manis seperti es krim. Berdasarkan hal tersebut, produk yang kami buat berupa mie dan es krim berbahan dasar sayuran.

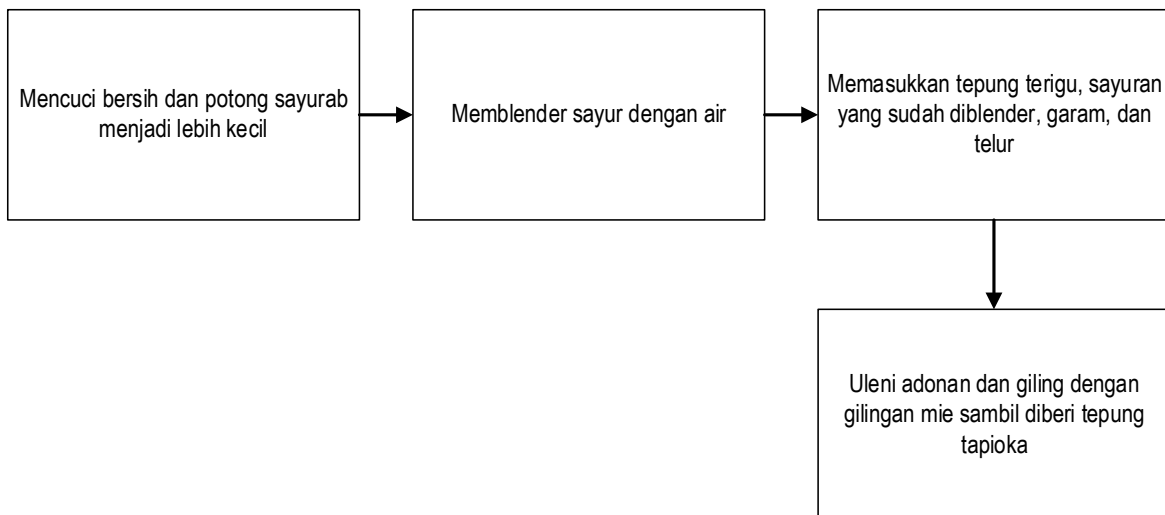
2. Metode

Pada program pelaksanaan KKN ini, dilaksanakan dengan melihat potensi dari desa Gending, dengan begitu kami memilih untuk melakukan pembuatan produk olahan warga desa Gending sebagai produk *icon* desa. Metode pelaksanaan dilakukan dengan melewati beberapa tahapan yaitu pengumpulan sayur pokcoy, pembuatan mie ayam dari sayur pokcoy, pengemasan produk, dan sosialisasi pembuatan ke warga desa.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

Tahapan tersebut menjelaskan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam rangka program KKN serta pembuatan mie ayam sebagai *icon* desa. Tahapan tersebut akan didampingi dengan prosedur proses pembuatan mie ayam dari sayur pokcoy. Proses pembuatan mie ayam menggunakan beberapa bahan yaitu sayur pokcoy, terigu, telur, minyak goreng, air, tepung tapioka, dan garam. Komposisi yang digunakan dalam pembuatan mie ayam dari sayur pokcoy yaitu 50 gr sayur pokcoy, 250 gr terigu, 1 butir telur, 1-2 sendok makan minyak goreng, 50ml air, tepung tapioka secukupnya, dan garam secukupnya. Tahapan pertama dalam pembuatan mie ayam yaitu cuci bersih dan potong sayuran lebih kecil. Tahapan kedua yaitu blender sayur dengan air, kemudian sayur dimasukkan sedikit demi sedikit. Tahapan ketiga yaitu masukkan tepung terigu, sayuran yang sudah diblender, garam, dan telur. Tahapan terakhir yaitu menguleni adonan kemudian menggiling dengan gilingan mie sambal diberi tepung tapioka.



Gambar 2. Proses Pembuatan Mie Ayam

3. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, berikut ini adalah kumpulan kegiatan yang telah dilakukan beserta dengan tanggal pelaksanaan pembuatan mie ayam hingga pengemasan mie ayam:

Tabel 1. Pelaksanaan Kegiatan Pembuatan Selai Salak

No	Tanggal	Kegiatan	Keterangan
1	22 November 2023	Pengumpulan sayur pakcoy	Sudah Terlaksana
2	23 November 2023	Pembuatan Mie Ayam dari Sayur Pokcoy	Sudah Terlaksana
3	28 November 2023	Pengemasan Mie Ayam	Sudah Terlaksana
4	29 November 2023	Sosialisasi Produk Mie Ayam dari Sayur Pokcoy	Sudah Terlaksana

Pakcoy banyak diminati sebagai sayuran atau bahan makanan karena dalam 100 gr pakcoy terdapat 95,32 gr air, serat 1 gr, energi 13 kkal, protein 1,5 gr, kalsium 105 mg, fosfor 27 mg, potassium 252 mg, vitamin A, dan vitamin C. Sari dari pakcoy terdapat aktivitas sebagai penangkap radikal DPPH atau sebagai antioksidan karena mengandung vitamin C, E, dan beta karoten (Jayanti, 2020). Pakcoy juga dapat menghilangkan rasa gatal di tenggorokan, penyembuh penyakit kepala, memperbaiki fungsi ginjal, serta melancarkan pencernaan (Lisdayani dkk., 2019). Tanaman pakcoy masih sedikit untuk dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia. Selama ini pakcoy hanya dikonsumsi sebagai sayur tumis, sayur rebus, campuran mie, kimchi pakcoy, dan campuran sop (Arimurti & Nur'aini, 2023). Maka dari itu, perlu pemanfaatan pakcoy sebagai es krim dan mie agar dapat bermanfaat bagi masyarakat Indonesia.

4. Kesimpulan

Pengolahan ini dilakukan untuk menciptakan sebuah produk olahan desa agar desa memiliki produk dengan daya jual yang tinggi dan tidak kalah saing dengan produk UMKM lain. Melalui program KKN ini, tahapan kegiatan dijalankan dengan penuh ketekunan selama satu bulan berada di desa Gending. Sehingga, kami dapat terjun langsung untuk melihat pemanfaatan sayur pakcoy dan berinteraksi dengan warga. Berdasarkan hal tersebut, kami menciptakan sebuah produk olahan mie ayam dari sayur pakcoy untuk disosialisasikan bersama warga dan dapat dipasarkan, sehingga dapat menjadi tambahan penghasilan masyarakat desa.

5. Daftar Pustaka

- Arimurti, F., & Nur'aini, H. (2023). Pengaruh Teknik Penyimpanan Terhadap Mutu Pakcoy (*Brassica rapa L*) Serta Konsentrasi Pakcoy Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Jus Panas (Pakcoy Nanas).
- Fauziah, N., & Zahra, F. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Mie Sehat Berbasis Buah dan Sayur sebagai Alternatif Wirausaha Siswa dan Santri Sekolah Alam Yayasan Tunas Mulia Bantar Gebang Pascapandemi Corona Virus 19.
- Hasanuddin, H., Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). PENGARUH PROSES PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP MUTU ES KRIM BERBAHAN BAKU PISANG. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.1.1.1-7>
- Jayanti, K. D. (2020). PENGARUH BERBAGAI MEDIA TANAM TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN PAKCOY (*BRASSICA RAPA SUBSP. CHINENSIS*). *Jurnal Bioindustri*, 3(1), 580–588. <https://doi.org/10.31326/jbio.v3i1.828>
- Lisdayani, Harahap, F. S., & Putri Mustika Sari. (2019). Growth and production response of plant pakcoy (*brassica rapa l*) on use of nasa light organic fertilizer. *Jurnal Pertanian Tropik*, 6(2), 222–226. <https://doi.org/10.32734/jpt.v6i2.3157>
- Retnaningsih, D., Azkanni'am, M., Hastuti, A. D., & Mufidah, N. (2022). IMPLEMENTASI PEMBUATAN DAN PEMASARAN PRODUK HIC (HEALTHY ICE CREAM) BERBASIS SAYUR DARI WORTEL DI SEMARANG BARAT. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2). <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i2.3816>
- Susilowati, E., Masykuri, M., & Ulfa, M. (2022). Pendampingan Produksi Mie Sayuran Kekinian sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan UMKM Makanan di Karanganyar Jawa Tengah. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(3), 1091–1098. <https://doi.org/10.54082/jamsi.375>.