

PELATIHAN INOVASI MEMBUAT MIE BERBAHAN DASAR PANGAN LOKAL MASYARAKAT SUKU TENGGER

Hari Minantyo, Michael Ricky Sondak, Oki Krisbianto, Bastara Yua Kristama,
Theodora Kezia Sudiby, Zefnat Gusti Raharjat, Nabilah Sukma Hadipratista
Universitas Ciputra Surabaya

Abstrak: Tujuan dari pelatihan inovasi membuat mie adalah untuk memanfaatkan bahan lokal aron jagung putih yang ada di Suku Tengger yang selama ini hanya dijadikan sebagai makanan pokok. Adanya pelatihan ini akan menambah keanekaragaman hasil kuliner, sehingga bisa menunjang kepariwisataan dalam bidang kuliner. Metode pelatihan dilakukan dengan wawancara, survei, membuat standar resep, uji coba membuat produk dan pelatihan membuat produk. Hasil pelatihan membuat produk peserta menyatakan setuju dan sangat setuju dengan adanya pelatihan dan sangat senang jika diadakan pelatihan berikut.

Kata Kunci: Desa Wonokitri, mbote, kreasi olahan pangan, mie aron

PENDAHULUAN

Jagung putih Bromo adalah salah satu jenis jagung yang tumbuh di daerah Bromo, Jawa Timur, Indonesia. Jagung ini memiliki ciri khas berwarna putih dan memiliki butiran jagung yang besar dan keras. Jagung Putih Bromo umumnya diolah menjadi aron. Aron sendiri merupakan tepung jagung dari hasil pengolahan jenis jagung putih yang sudah dipipil kemudian dipisahkan kulit ari dan dagingnya dengan cara ditumbuk dan diayak, kemudian direndam beberapa hari. Setelah itu ditiriskan dan ditumbuk, diayak, dan dikukus. Jagung putih Bromo juga memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan tubuh. Jagung mengandung karbohidrat kompleks, serat, vitamin B kompleks, asam folat, dan mineral seperti magnesium dan fosfor. Kandungan nutrisi tersebut membuat jagung putih Bromo dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan, meningkatkan energi, dan memperkuat sistem kekebalan tubuh. Namun, sayangnya,

jagung putih tidak dimanfaatkan dengan baik dan hanya menjadi pengganti nasi di daerah Bromo (Sazjiyah, 2020; Sutiarto & Susanto, 2018).

Aron yang sudah dipisahkan kulit ari dan dagingnya kemudian direndam selama tiga hari. Setelah tiga hari, airnya dibuang lalu air tersebut diganti lagi kemudian direndam lagi. Proses perendaman ini berlangsung lama atau setiap tiga hari sekali diganti airnya. Setelah direndam, ditiriskan, dan ditumbuk halus, bahan kemudian diayak dan dikukus selama 30 menit. Aron siap digunakan sebagai makanan pokok atau dikeringkan dijadikan tepung dan dijadikan inovasi makanan (Minantyo, Sahertian, & Krisbianto, 2022).

Semen atau semaian daun kubis merupakan tanaman kubis yang habis dipanen kemudian dibiarkan batangnya tidak dipotong hingga tumbuh semaian-semaian, kemudian dipanen dijadikan bahan sayuran. Di tempat lain, biasanya semen ini disebut daun cuciwis.

*Corresponding Author.
e-mail: hari.minantyo@ciputra.ac.id

Mi atau biasa dikenal dengan penulisan mie adalah produk makanan yang umumnya terbuat dari tepung terigu. Mi sudah sangat dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia hingga mancanegara mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Tekstur mi yang kenyal, mudah dikunyah, dan juga praktis membuat masyarakat sering mengonsumsinya sebagai pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya yang hampir sama. Mi merupakan jenis makanan yang berbahan dasar dari tepung terigu. Mi merupakan salah satu olahan makanan yang sangat digemari masyarakat Indonesia dan menjadi salah satu makanan pengganti nasi. Mi disukai karena penyajiannya yang cepat dan praktis, baik sebagai makanan tambahan maupun sebagai pengganti makanan pokok (Akbar & Pangestuti, 2017).

Tujuan dari pelatihan inovasi membuat mie adalah untuk memanfaatkan bahan lokal aron jagung putih yang ada di suku Tengger yang selama ini hanya dijadikan sebagai makanan pokok (Irsyad, Irwan, & Budiani, 2020). Adanya pelatihan ini akan menambah keanekaragaman hasil kuliner, sehingga bisa menunjang kepariwisataan dalam bidang kuliner. Sedangkan semen digunakan dalam pelatihan ini bisa menambah warna alami dalam makanan. Pelatihan membuat inovasi mie ini diikuti oleh 10 peserta dari komunitas kuliner yang ditunjuk oleh koordinator KUBE Delvia kepada masyarakat suku Tengger sebagai pelaku kuliner. Pelatihan membuat inovasi mie ini dilaksanakan Program Studi Bisnis Kuliner-Pariwisata dan Program Studi Teknologi pangan Fakultas Pariwisata di bawah Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Ciputra Surabaya bekerja sama dengan KUBE Delvia.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 13 dan 14 Mei 2023. Metode yang digunakan

dalam kegiatan ini yaitu partisipatif dan kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan tahapan sebagai berikut.

1. **Wawancara.** Wawancara dilakukan dengan berkoordinasi dengan KUBE Delvia yang dipimpin oleh Bapak Sumarno sebagai tokoh masyarakat Desa Wonokitri untuk membahas rencana tempat dan waktu pelaksanaan pelatihan. Selain itu membahas bahan-bahan yang akan digunakan sebagai bahan utama dalam pelatihan.
2. **Survei.** Survei lapangan dilakukan dengan tujuan untuk mencari dan menentukan bahan pokok yang akan digunakan dalam pelaksanaan pelatihan. Berdasarkan hasil survei ditentukan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pelatihan inovasi membuat mie yaitu aron dan daun semen serta bahan-bahan penunjang dalam membuat mie.
3. **Membuat standar resep.** Berdasarkan hasil survei dan bahan yang sudah ditentukan, maka dibuat standar resep dengan tujuan untuk mendapatkan standar resep yang akan dijadikan acuan dalam membuat produk mie. Standar resep yang dibuat adalah mie aron jagung putih, mie aron jagung putih dengan daun semen, stik aron jagung putih rasa bawang.
4. **Uji coba membuat produk.** Tujuan dalam uji coba membuat produk mie berdasarkan resep standar dengan tujuan agar mie aron menghasilkan mie yang warnanya putih, rasa gurih, dan tekstur kenyal. Untuk mie aron jagung putih dengan daun semen menghasilkan warna hijau, rasa gurih, aroma daun semen, tekstur yang kenyal. Sedangkan untuk stik aron rasa bawang menghasilkan warna kuning kecoklatan, tekstur renyah, aroma bawang dan daun seledri setelah digoreng.
5. **Pelatihan membuat produk.** Pelatihan membuat inovasi mie dengan bahan dasar aron jagung putih diikuti oleh peserta dari komu-



Gambar 1 Wawancara dengan Tokoh Masyarakat



Gambar 2 Aron



Gambar 3 Daun Semen



Gambar 4 Uji Coba Produk



Gambar 5 Kreasi Olahan Mie Aron



Gambar 6 Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

nitias kuliner yang sudah ditunjuk oleh koordinator dari KUBE Delvia. Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan dibagi menjadi lima kelompok, masing-masing kelompok membuat produk. Pelatihan pertama dimulai dengan mie aron. Pelatihan kedua peserta membuat mie aron dengan daun semen. Praktik berikutnya membuat kreasi olahan mie yang sudah dibuat sebelumnya. Praktik terakhir peserta belajar membuat stik aron rasa bawang. Hasil praktik langsung dicoba masakannya oleh masing-masing kelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan membuat kreasi mie dengan bahan dari aron jagung putih yang sudah dilakukan oleh peserta, untuk mie aron warnanya putih,

sedangkan aromanya masih ada bau aron, teksturnya kenyal. Sedangkan mie aron jagung putih dengan daun semen menghasilkan warna hijau bagus, rasa gurih, dan teksturnya kenyal. Untuk stik rasa bawang yang sudah dibuat menghasilkan warna kecokelatan, rasa gurih dari bawang dan cincangan daun seledri, dan bertekstur renyah. Untuk kreasi olahan dari mie, peserta cukup kreatif menciptakan olahan mie dengan bahan dan bumbu yang disediakan oleh panitia.

Acara pelatihan kreasi olahan dengan bahan dasar bahan lokal Tengger yang telah dilaksanakan di Desa Wonokitri. Acara ini diselenggarakan untuk meningkatkan keterampilan mengolah bahan pangan lokal komunitas ibu-ibu dan pelaku kuliner di Desa Wonokitri. Dengan begitu, keterampilan tersebut dapat dijadikan sebagai ide bisnis.



Gambar 7 Penyerahan Alat untuk Inventaris Desa Wonokitri



Gambar 8 Peserta Pelatihan



Gambar 9 Evaluasi Hasil Pelatihan



Gambar 10 Hasil Akhir Pelatihan

Berdasarkan kuesioner dengan tujuh macam kriteria pernyataan yang dibagikan kepada peserta pelatihan, pelaksanaan pelatihan dapat disimpulkan dalam Tabel 1.

Pada pertanyaan terakhir hasil survei juga menunjukkan hasil yang positif yaitu semua yang mengikuti pelatihan mengatakan bahwa pelatihan ini berhasil menambah pengetahuan dan wawasan tentang olahan tradisional dengan

Tabel 1 Hasil Kuesioner

Kriteria Pernyataan	Tidak Setuju	Kurang Setuju	Setuju	Sangat Setuju
Kecukupan waktu		3/10	6/10	1/10
Kualitas materi/resep			3/10	7/10
Kualitas pelatihan waktu praktik			4/10	6/10
Bahan dasar mudah didapatkan			3/10	7/10
Produk sangat kreatif dan inovatif			2/10	8/10
Fasilitas peralatan praktik			3/10	7/10
Produk bisa jadi peluang usaha				10/10

bahan pangan lokal, selain itu makanan ini juga dapat dijadikan sebagai sebuah ide bisnis yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Tengger dalam menunjang kepariwisataan dalam bidang kuliner.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya, pihak Desa Wonokitri, kepala dusun/desa tokoh masyarakat dari KUBE Delvia dan masyarakat pelaku kuliner yang telah memberikan dukungan dan dorongan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat, serta terima kasih kepada seluruh peserta yang telah berpartisipasi mengikuti pelatihan dari awal sampai akhir.

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di era *new normal* dari pandemi Covid-19 di Desa Wonokitri Pasuruan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, diharapkan membawa dampak baik bagi warga lokal terkhusus pada bidang pengembangan dan peningkatan perekonomian dengan memanfaatkan bahan pangan lokal suku Tengger yaitu aron dan daun semen (Wulung dkk., 2021). Hasil makanan yang sudah dipraktikkan pada peserta nantinya dapat membantu dalam meningkatkan nilai jual dan diharapkan mampu meningkatkan perekonomian dan produktivitas warga setempat dan menunjang program kepariwisataan yang ada di wilayah gunung Bromo khususnya dalam bidang kuliner, juga dapat menghasilkan produk baru menjadi oleh-oleh khas daerah Wonokitri. Keterampilan yang diberikan pada pelatihan langsung

diharapkan dapat diaplikasikan dan diterapkan pada komoditas lainnya yang ada di kawasan Bromo.

DAFTAR RUJUKAN

- Akbar, A. T. & Pangestuti, E. (2017). Peran kuliner dalam meningkatkan citra, destinasi, pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 50 (1), 153–159.
- Irsyad, M., Irwan, S. N. R., & Budiani, S. R. (2020). Strategi mencapai penghidupan berkelanjutan pada sektor pariwisata Suku Tengger di Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas dan Perjalanan*, 4(1), 11–28. <https://doi.org/10.34013/jk.v4i1.38>.
- Minantyo, H., Sahertian, J., Krisbianto, O. (2022). *Resep Kreasi Olahan Pangan Berbahan Dasar Pangan Lokal di Bromo*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sazijyah, S. R. (2020). Dinamika kehidupan masyarakat suku Tengger di balik kegiatan pariwisata Bromo. *Journal of Tourism and Creativity*, 4(2), 105. <https://doi.org/10.19184/jtc.v4i2.14818>.
- Sutiarso, M. A. & Susanto, B. (2018). Pengembangan pariwisata berbasis masyarakat di Taman Nasional Bromo Tengger Semeru Jawa Timur. *Ganaya: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 1(2), 144–154.
- Wulung, S. R. P., Latifah, A. N., Saidah, A. F., Ningtias, A. S., & Yasyfa, F. (2021). Dampak Covid-19 pada destinasi pariwisata prioritas Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(2), 123. <https://doi.org/10.30647/jip.v26i2.1404>.

