MISS GEPENG (MIE SUKUN SEHAT GEPENG): INOVASI PRODUK MIE BERBAHAN BAKU SUKUN SEBAGAI PENGGANTI GANDUM UNTUK MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN NASIONAL

Rohmatul Ummah Tsani[1], Fitri Sari[2], Widya Ayu Pradani[3], Ramadhani Kusuma Dewi[4] , Erlyna Wida Riptanti [5]

[1,2,3] Mahasiswa Prodi Agribisnis FP UNS Surakarta
[4]Mahasiswa Prodi D3 Teknik Kimia FT UNS Surakarta
[5]Staf Pengajar Prodi Agribisnis FP UNS Surakarta

ABSTRAK

Konsumsi mie sebagai alternatif pangan pengganti nasi yang praktis dan rasanya enak, membuat mie menjadi makanan yang digemari dan dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Gandum yang menjadi bahan dasar dalam pembuatan mie, sampai saat ini masih diimpor dari negara lain. Perlu adanya upaya dalam mengatasi masalah tersebut. Buah sukun dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung terigu dengan diolah menjadi tepung sukun. Adanya inovasi mie berbahan dasar buah sukun, yaitu *MiSS Gepeng* (Mie Sukun Sehat Gepeng) ini dapat meningkatkan pemanfaatan buah sukun yang kurang optimal. Tujuan dari kegiatan ini adalah dalam upaya meningkatkan produk mie yang sehat dan bergizi bagi masyarakat karena buah sukun memiliki kandungan gizi yang tinggi berupa karbohidrat, vitamin C, *phosfor*, dan kalsium, serta memberikan alternatif pengganti gandum sehingga dapat mengurangi tingkat impor gandum. Sukun dapat dianggap memiliki potensi dan nilai tambah dengan diolah menjadi tepung sukun. Kegiatan ini telah melakukan 3 kali percobaan untuk mendapatkan hasil yang sempurna. Setiap 1 minggu dilakukan 2-3 kali produksi dengan membuat 30 kemasan dalam satu kali masa produksi. Pemasaran *MiSS Gepeng* dilakukan dengan menggunakan sistem *direct selling* (langsung) ke konsumen dengan membuka *pre-order*, menjual di tempat ramai seperti *car free day*, dan dijual melalui koperasi mahasiswa UNS dan *indirect selling* (tidak langsung) melalui media sosial seperti instagram, *whatsapp*, dan line. Berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan, masyarakat terutama mahasiswa menyukai rasa dari *MiSS Gepeng*, mereka menyambut baik adanya inovasi mie berbahan dasar buah sukun. Namun, produk ini belum mampu mencapai keuntungan yang maksimum karena kemampuan produksinya yang belum maksimal.

Kata kunci: *MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng), mie, sukun, bahan pengganti*

PENDAHULUAN

Dilihat dari penganekaragaman konsumsi pangan, masyarakat kita sangat bergantung pada penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku dalam pembuatan

makanan. Tepung terigu merupakan bahan dasar yang banyak digunakan dalam pembuatan mie. Mie telah digunakan sebagai salah satu pangan alternatif pengganti nasi. Sifat mie yang praktis dan rasanya enak merupakan daya tarik, juga harganya yang relatif murah, membuat produk mie dapat dijangkau oleh banyak lapisan masyarakat. Data *World Instant Noodles Association* (WINA) memberi konfirmasi bahwa konsumsi mie instan masyarakat Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Total konsumsi mie instan di Indonesia diperkirakan mencapai 14,8 miliar bungkus pada 2016. Angka ini meningkat dari konsumsi tahun sebelumnya, yakni 13,2 miliar bungkus. Selain itu, pada 2017 diproyeksikan akan kembali mengalami peningkatan hingga 16 miliar bungkus. Konsumsi mie yang semakin meningkat, berpengaruh terhadap kebutuhan bahan baku pembuatan mie. Perlu juga diupayakan peningkatan kualitas mie agar dapat menjadi makanan pokok yang berkualitas dan bergizi. Produk mie dibuat dari terigu yang sampai saat ini masih diimpor baik dalam bentuk tepung maupun dalam bentuk biji gandum.

Sukun adalah buah yang dihasilkan oleh tanaman *Artocarpus altilis*. Bentuknya bulat hingga cenderung lonjong. Warnanya hijau terang dan akan berubah menjadi kuning kecoklatan saat matang. Di Indonesia buah ini dimanfaatkan sebagai makanan fungsional atau sekadar penganan yang diolah dengan cara digoreng atau direbus. Oleh karena itu, pemanfaatan buah sukun belum optimal dan tidak menghasilkan nilai tambah. Buah sukun memiliki kandungan gizi yang tinggi berupa kandungan karbohidrat, vitamin C, phosfor, dan kalsium, sehingga potensial dijadikan sebagai bahan makanan pokok alternatif pengganti beras. Menteri Kehutanan menyatakan bahwa jenis sukun dan sagu merupakan cadangan makanan yang sangat potensial untuk jangka waktu ke depan (Hamdan, 2012). Buah sukun memiliki potensi dan nilai tambah dengan diolah menjadi tepung sukun pengganti tepung terigu sebagai bahan baku pengolahan makanan seperti mie, roti, dan biskuit.

Melihat kondisi seperti ini kami sebagai mahasiswa tergerak memberikan solusi untuk mengatasi tingkat impor gandum yang tinggi yaitu dengan melakukan inovasi MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) yaitu produk mie sehat berbahan baku sukun yang diolah menjadi tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu. Dikatakan sehat karena komposisi dari MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) terdapat wortel sebagai

pelengkap. Usaha ini cukup menjanjikan dan berpeluang tinggi karena memberikan alternatif pengganti gandum dan dapat menghasilkan keuntungan.

Permintaan pasar terhadap produk mie pada akhir - akhir ini mengalami peningkatan. Produk Mie banyak diminati oleh semua kalangan masyarakat karena cara pengolahan yang cepat serta harganya yang relatif murah. Melihat permintaan konsumen terhadap mie yang relative banyak maka kami mencoba menghadirkan produk Mie Sukun. Produk Mie Sukun belum relatif banyak dijual di pasaran dan tidak banyak pesaing di pasar dengan produk yang sama. Keunggulan dari produk Mie Sukun sendiri yaitu terbuat dari bahan alami dan memiliki nilai gizi yang tinggi, tanpa bahan pengawet, harga terjangkau dan siap makan. Berdasarkan survei pasar yang telah dilakukan dengan menggunakan kuisioner, sebanyak 16 dari 20 konsumen MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) sangat menyukai produk ini. Dapat disimpulkan bahwa respon yang diberikan oleh konsumen terhadap Mie Sukun sangat baik. Melihat hal tersebut diharapkan Mie Sukun akan mudah masuk dan diterima di pasaran luas.

METODE PELAKSANAAN

Metode kegiatan dilaksanakan melalui survey pasar, persiapan peralatan dan bahan produksi, uji coba produksi dan tes pasar, uji laboratorium dan perizinan, produksi, serta pemasaran. Survey pasar dilakukan dengan mencari data konsumsi mie masyarakat Indonesia secara umum dan konsumsi mie masyarakat Surakarta pada khususnya. Persiapan peralatan dan bahan produksi dilakukan dengan membeli alat dan bahan utama maupun penunjang kegiatan produksi. Uji coba produksi dilakukan untuk menentukan komposisi yang tepat guna menghasilkan mie sukun yang diinginkan. Selanjutnya tes pasar dilakukan dengan melakukan *tester* dan menyebar kuisioner kepuasan pelanggan kepada konsumen mie sukun. Uji laboratorium dan perizinan dilakukan di Dinas Kesehatan untuk keamanan mie sukun.

Perizinan PIRT dilakukan dengan langkah: 1) tim berdiskusi dan mencari informasi mengenai pengurusan perizinan PI-RT, 2) tim melakukan pendaftaran PI-RT untuk MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng), 3) tim mengisi formulir dan pengumpulan berkas pengajuan PI-RT, 4) tim menunggu informasi penyuluhan pangan yang harus diikuti.

Proses produksi dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

Menyiapkan alat dan bahan pembuatan MiSS Gepeng.

Mengupas dan memotong buah sukun menjadi beberapa bagian kecil, lalu cuci dengan air.

Menjemur potongan buah sukun di bawah sinar matahari selama kurang lebih 1-2 hari.

Setelah dijemur, masukkan potongan buah sukun ke dalam mesin penepung untuk diproses menjadi tepung sukun.

Membuat adonan mie dengan mencampurkan tepung sukun 30%, tepung terigu 50%, tepung tapioka 20%, sari wortel dan bahan – bahan lain.

Menguleni adonan mie dengan air dan sedikit minyak goreng hingga adonan kalis dan bisa dibentuk.

Memipihkan adonan mie dengan roll, lalu masukkan ke dalam mesin pencetak mie gepeng.

Merebus mie ke dalam air yang mendidih selama 2 menit, setelah matang angkat mie lalu tiriskan

Membuat bumbu untuk memasak mie (bawang putih, garam, merica, gula) dan bumbu untuk membuat saus sambal (bawang bombay, bawang putih, tomat, saus sambal, dll)

Memasak mie sukun yang telah direbus dengan bumbu dan sayuran. Setelah itu membuat saus asam manis dan saus pedas manis.

Melakukan pengemasan produk, dengan menata mie ke dalam mika & diberi topping sossis dan seledri. Setelah itu mie disiram dengan saus asam manis atau pedas manis

Memberi sendok dan stiker diatas kemasan MiSS Gepeng

Kegiatan pemasaran dilakukan dengan sistem pemasaran *direct selling* (langsung) dan *indirect selling* (tidak langsung). Menurut Rahmadani *et al.* (2014), di dalam pemasaran langsung biasanya menggunakan saluran-saluran langsung ke konsumen untuk menjangkau dan menyerahkan barang dan jasa kepada pelanggan tanpa menggunakan perantara pemasaran, sedangkan wujud penjualan tidak langsung dapat ditemui dalam bentuk iklan, humas, tanggung jawab sosial, dan pemasaran interaktif via internet secara tidak langsung. *Direct selling* (langsung) yang dilakukan dengan sistem membuka *pre-order*, menjual di *car free day*, dan *indirect selling* (tidak langsung) yaitu menitipkan ke koperasi mahasiswa UNS dan melakukan promosi melalui media sosial seperti instagram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah sukun memiliki kandungan gizi yang tinggi berupa kandungan karbohidrat, vitamin C, *phosfor*, dan kalsium, sehingga potensial dijadikan sebagai bahan makanan pokok alternatif pengganti beras. Sukun di Indonesia hanya dimanfaatkan sebagai makanan fungsional atau sekadar penganan yang diolah dengan cara digoreng atau direbus. Oleh karena itu, pemanfaatan buah sukun belum optimal dan tidak menghasilkan nilai tambah. Padahal buah sukun memiliki potensi dan nilai tambah jika diolah menjadi tepung sukun pengganti tepung terigu sebagai bahan baku pengolahan makanan seperti mie. Mie merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat Indonesia, baik dari kalangan muda hingga kalangan tua. Tingginya peningkatan konsumsi akan kebutuhan mie berbahan baku tepung terigu dapat meningkatkan pula kebutuhan impor gandum.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengurangi impor gandum dan untuk memenuhi kebutuhan energi dan gizi masyarakat, yaitu dengan menciptakan produk mie berbahan baku sukun sebagai pengganti gandum. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan solusi bagi masalah tingginya impor gandum sebagai upaya peningkatan ketahanan pangan dan mampu memberikan ruang bagi mahasiswa untuk berwirausaha. Produk MiSS Gepeng dapat menjadi alternatif pilihan bagi masyarakat dalam mengonsumsi mie yang sehat dan bergizi.

MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) merupakan produk inovasi mie sehat yang dibuat dengan bahan dasar sukun. Mie ini diproduksi dengan bentuk yang berbeda

dari bentuk mie pada umumnya, yaitu berbentuk gepeng. Produk mie sukun yang kami jual kepada konsumen adalah dalam bentuk siap makan yang disajikan dengan 2 varian saus, yaitu asam manis dan pedas manis. Sehingga produk ini praktis dan siap untuk dikonsumsi oleh berbagai kalangan konsumen. Ada beberapa tahap kegiatan yang tim kami lakukan dalam melaksanakan kegiatan ini, yaitu melakukan survey pasar, pengadaan peralatan dan bahan produksi, uji coba produksi & uji pasar, uji lab & perizinan PI-RT, produksi, serta kegiatan pemasaran.

Survey pasar dilakukan untuk mengetahui permintaan konsumen atau masyarakat dan juga untuk mengetahui pesaing bisnis. Permintaan pasar terhadap produk mie pada akhir-akhir ini mengalami peningkatan. Menurut Data *World Instant Noodles Association* (WINA), konsumsi mie instan masyarakat Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Total konsumsi mie instan di Indonesia diperkirakan mencapai 14,8 miliar bungkus pada 2016. Angka ini meningkat dari konsumsi tahun sebelumnya, yakni 13,2 miliar bungkus. Melihat permintaan konsumen terhadap mie yang relatif banyak maka kami mencoba menghadirkan produk Mie Sukun. Produk mie sukun belum relatif banyak dijual dipasaran dan tidak banyak pesaing dipasar dengan produk yang sama. Berdasarkan survei pasar yang telah dilakukan dengan menggunakan kuisioner, sebanyak 16 dari 20 konsumen MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) sangat menyukai produk ini. Dapat disimpulkan bahwa respon yang diberikan oleh konsumen terhadap Mie Sukun sangat baik.

Tahap kegiatan yang kedua adalah melakukan pengadaan peralatan dan bahan produksi. Semua peralatan dan bahan baku diperoleh dari Pasar Gede, Surakarta. Peralatan yang diperlukan untuk memproduksi MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) antara lain mesin penggiling mie, baskom, talenan, pisau, panci, wajan, kompor, gas elpiji, dan lain-lain. Selanjutnya bahan-bahan yang diperlukan antara lain buah sukun, tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, gula, wortel, bawang bombay, bawang putih, saus sambal, dan lain-lain.

Tahap yang ketiga adalah melakukan uji coba produksi & uji pasar. Uji coba produk dilakukan selama 3 kali. Pada uji coba pertama menggunakan komposisi bahan 50% tepung terigu dan 50% tepung sukun, hasilnya adalah adonan tidak kalis, dan mie terlalu tebal, serta lembek ketika direbus. Pada uji coba yang kedua menggunakan komposisi bahan 60% tepung terigu dan 40% tepung sukun, hasilnya adalah mie masih

lembek setelah dilakukan perebusan. Pada uji coba yang ketiga menggunakan komposisi bahan 70% tepung terigu dan 30% tepung sukun, hasilnya adalah mie memiliki tekstur yang pas dan tidak lembek ketika direbus. Setelah dilakukan 3 kali percobaan, tim kami berhasil menetapkan perbandingan antara tepung terigu dan tepung sukun untuk membuat mie sukun dengan tekstur yang bagus, yaitu 7:3. Setelah itu mie sukun diolah dengan bumbu-bumbu dan dikemas dalam kemasan mika. Kegiatan selanjutnya adalah *tester*/uji pasar di kalangan mahasiswa.

Tahap yang keempat adalah melakukan uji lab & pengurusan PI-RT. Uji lab penting dilakukan untuk mengetahui keamanan produk dan untuk melindungi konsumen. Hasil uji lab juga menjadi salah satu syarat untuk mengurus PI-RT. Uji lab & pengurusan PI-RT dilakukan di Dinas Kesehatan Karanganyar. Langkah-langkah mengurus PI-RT adalah tim melakukan pendaftaran PI-RT untuk MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng), mengisi formulir dan pengumpulan berkas pengajuan PI-RT, tim menunggu informasi penyuluhan pangan yang harus diikuti, serta mengikuti tahap-tahap selanjutnya dari Dinas Kesehatan Karanganyar.

Tahap selanjutnya adalah produksi, di mana kegiatan produksi ini terdiri dari beberapa langkah. Langkah pertama adalah menyiapkan semua alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng). Setelah itu tahap yang dilakukan adalah mengupas dan memotong buah sukun menjadi beberapa bagian kecil, lalu cuci dengan air. Lalu potongan buah sukun dijemur di bawah sinar matahari selama kurang lebih 1-2 hari. Setelah dijemur, masukkan potongan buah sukun ke dalam mesin penepung untuk diproses menjadi tepung sukun. Selanjutnya adalah membuat adonan mie dengan mencampurkan tepung sukun dan tepung terigu dengan perbandingan 30%:70%, lalu adonan mie diuleni dengan air dan sedikit minyak goreng hingga kalis dan bisa dibentuk. Adonan tersebut didiamkan selama 30 menit. Setelah mengembang, adonan dipipihkan dengan menggunakan *roll* lalu dimasukkan ke dalam mesin pencetak mie gepeng. Mie sukun yang telah jadi direbus ke dalam air yang mendidih selama 1 menit, setelah matang angkat mie lalu tiriskan. Selanjutnya adalah membuat bumbu untuk memasak mie (bawang putih, garam, merica, gula) dan bumbu untuk membuat saus sambal (bawang bombay, bawang putih, tomat, saus sambal, dll). Lalu memasak mie sukun yang telah direbus dengan bumbu dan sayuran. Setelah itu membuat saus asam manis dan saus pedas manis. Lalu melakukan pengemasan produk,

dengan menata mie ke dalam mika & diberi *topping* sosis serta seledri. Setelah itu mie disiram dengan saus asam manis atau pedas manis. Langkah yang terakhir adalah memberi sendok dan stiker di atas kemasan MiSS Gepeng. Setiap 1 minggu dilakukan 2-3 kali produksi dengan membuat 30 kemasan dalam satu kali masa produksi.

Gambar 1. Kemasan MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng)

Tahap yang terakhir adalah kegiatan pemasaran. Dalam usaha ini, kami menggunakan sistem pemasaran *direct selling* (langsung) yaitu menjual secara langsung ke konsumen dengan sistem membuka *pre-order*, menjual di *car free day*, menitipkan ke koperasi mahasiswa UNS dan *indirect selling* (tidak langsung) yaitu melakukan promosi melalui media sosial seperti instagram dan line. Target pasar produk (Mie Sukun Sehat Gepeng) adalah mahasiswa dan masyarakat sekitar lokasi usaha tersebut. Tim kami telah melakukan promosi dan berjualan di *Car Free Day* Solo karena di CFD Solo tersebut banyak sekali masyarakat kota solo yang ingin berwisata kuliner di sana, dengan memanfaatkan keramaian di CFD harapan kami produk ini bisa lebih terkenal di Solo. Selain itu, penjualan dilakukan dengan menitipkan produk di Koperasi Mahasiswa UNS dan penjualan dilakukan secara langsung kepada konsumen serta pembukaan *stand* di Boulevard UNS saat bulan Ramadhan.

Berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan selama produksi didapatkan bahwa hasil produk kami belum mencapai keuntungan yang maksimum yang disebabkan oleh produksi yang belum maksimal. Padahal usaha MiSS Gepeng sebenarnya memiliki potensi untuk dikembangkan yang didasarkan pada manfaat yang ditimbulkan dari aspek ekonomi, sosial serta respon pasar. Oleh karena itu, rencana tahapan berikutnya yang akan tim lakukan untuk mencapai target kegiatan yang maksimal adalah melakukan pemantauan perkembangan hasil penjualan untuk inovasi selanjutnya,

meningkatkan kuantitas dan kualitas dari produksi MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng), menambah target pasar serta memperluas jaringan dalam memasarkan produk ini. Kelanjutan usaha dari pembuatan MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) adalah kami akan membuat rumah usaha dan membuka *stand* di beberapa tempat untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan usaha MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu survey pasar, pengadaan peralatan dan bahan produksi, uji coba produksi dan tes pasar, uji lab dan perizinan PI-RT, produksi, serta kegiatan pemasaran. Kegiatan ini menciptakan produk MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) yang menjadi produk mie sehat bernilai tambah sehingga dapat dijadikan alternatif pilihan dalam mengonsumsi mie. Hadirnya MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) dapat mengurangi ketergantungan impor gandum dengan mengolah sukun menjadi tepung sukun.

Usaha ini belum mencapai keuntungan yang maksimum yang disebabkan oleh produksi yang belum maksimal. Usaha MiSS Gepeng memiliki potensi untuk dikembangkan yang didasarkan pada manfaat yang ditimbulkan dari aspek ekonomi, sosial serta respon pasar. Rencana tahapan untuk keberlanjutan usaha yaitu melakukan pemantauan perkembangan hasil penjualan untuk inovasi selanjutnya, meningkatkan kuantitas dan kualitas produk, menambah target pasar, memperluas jaringan dalam memasarkan produk ini, serta membuat rumah usaha dan membuka *stand* di beberapa tempat untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Saran

Usaha MiSS Gepeng (Mie Sukun Sehat Gepeng) diharapkan lebih ditingkatkan untuk kegiatan produksi dan pemasarannya sehingga dapat mencapai keuntungan maksimal dan memperluas jaringan pasar agar lebih dikenal oleh masyarakat, mengingat MiSS Gepeng termasuk produk baru di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

Hamdan, 2012. Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Wana Benih* 13(2): 99-106.

Kompasiana, 2015. Data *World Instant Noodles Association* (WINA). *m.kompasiana.com*.

Rahmadani, W., Dwi Y., Ratna T.H., Dewi R.A., Jihan A., 2014. Pemasaran Langsung dan Tidak Langsung. *https://www.slideshare.net/rahmadanniewanty/pemasaran-langsung-dan-tidak-langsung*. Diakses pada tanggal 27 Juni 2017 pukul 20.00 WIB.