

PKM PEMANFAATAN MALTODEKSTRIN DALAM PEMBUATAN BUMBU MIE KELOR GUD DI DESA BUAHAN, TABANAN

Ni Wayan Nursini^{1*}, Ida Bagus Agung Yogeswara², I Gusti Ayu Wita
Kusumawati³

¹²³Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan, Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana
Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia
Email:nursini@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman bernilai tinggi yang dapat ditemui di daerah tropis dan subtropis. Manfaat kelor telah banyak dirasakan oleh masyarakat yang dikonsumsi dalam bentuk olahannya seperti ice, permen jelly, mie kelor. Salah satu masyarakat Desa Buahan, Tabanan yang bernama Bapak I Wayan Sumerta Dana Arta yang biasa disapa Pak Wayan Mokoh merintis usaha memanfaatkan daun kelor menjadi mie dengan nama "mie kelor gud" sejak tahun 2019. Permasalahan yang dihadapi yaitu rendahnya pengetahuan terkait pemanfaatan bahan pengisi untuk membuat bumbu mie yang lebih bervolume. Oleh karena itu tim pengabdian menawarkan solusi penambahan maltodekstrin pada bumbu sehingga bumbu menjadi lebih bervolume. Berdasarkan hasil pendampingan dan pelatihan penggunaan bahan pengisi yaitu maltodekstrin dalam pembuatan bumbu didapatkan adanya peningkatan pengetahuan sebesar 76,63% dan menghasilkan bumbu yang lebih bervolume. Sampai saat ini pesanan mie kelor sangat diminati sehingga pesanan terus meningkat selain di Bali juga dari luar daerah seperti Subang, Surabaya, Bekasi, Bogor dan Jakarta.

Kata kunci: maltodekstrin, bumbu, mie kelor

1. Pendahuluan

Kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman bernilai tinggi yang dapat ditemui di daerah tropis dan subtropis. Tanaman ini banyak digunakan sebagai sayuran, minyak kosmetik dan tanaman obat yang penting bagi kesehatan (Mulyaningsih and Yusuf, 2018; Darna *et al.*, 2019). Manfaat kelor telah banyak dirasakan oleh masyarakat yang dikonsumsi dalam bentuk olahannya salah satunya mie kelor, permen jelly, ice cream tepung daun kelor yang tinggi kalsium dan protein untuk mencegah stunting (Rohmawati, N., A.D. Moelyaningrum, 2019). Daun adalah bagian yang paling baik di konsumsi karena zat gizi terkonsentrasi di daun (Mulyaningsih and Yusuf, 2018; Fakankun *et al.*, 2013).

Bapak I Wayan Sumerta Dana Arta yang biasa disapa Pak Wayan Mokoh (umur 50 tahun) warga yang beralamat di Jalan Batur Pucangan No.6, Desa Buahan, Kecamatan Tabanan, Kabupaten Tabanan. Pak Wayan Mokoh selaku pemilik usaha memberi nama "mie kelor gud". Usaha mie kelor gud dimulai tahun 2019 dan mulai dikenal oleh masyarakat tahun 2020 saat mengikuti pameran di Gedung Mario, Tabanan. Seperti mie pada umumnya mie kelor gud juga menggunakan bumbu instan.

Bumbu yang digunakan adalah itu bumbu kering yang digunakan terlihat sangat ringan, namun Pak Mokoh menginginkan bumbu yang lebih bervolume. Maltodekstrin dan tween 80 merupakan salah satu bahan pengisi yang dapat digunakan, karena Maltodekstrin tidak memiliki rasa dan tween 80 merupakan cairan

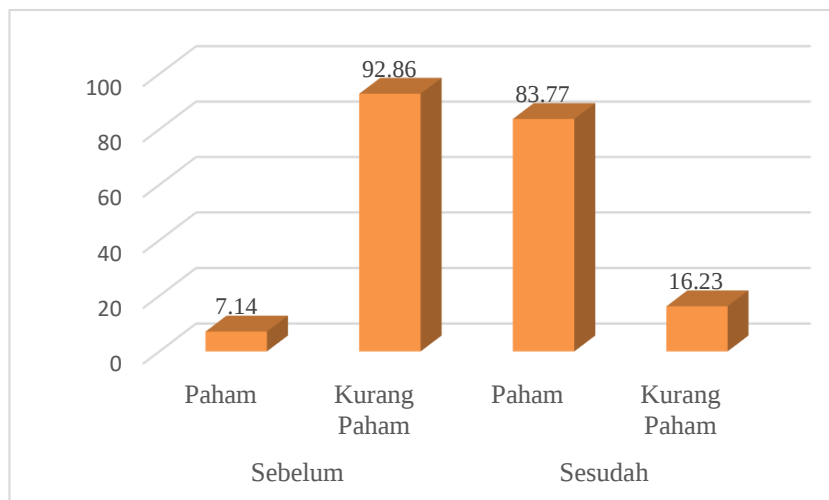
kental yang hampir tidak mempunyai rasa (Mayasari, 2019; Yuniastari and Putri., 2019). Bumbu atau disebut juga rempah telah lama digunakan sejak nenek moyang dengan tujuan tertentu, salah satunya sebagai penguat rasa dan aroma yang pada akhirnya menjadi ciri khas dari sebuah kebudayaan atau daerah dan diturunkan secara turun-temurun. Sebagai bahan makanan, bumbu mempunyai peranan penting sebagai sumber nutrisi tubuh (Julianingsih and Prsetyo, 2003; Ahongshangbam and Devi, 2017).

2. Metode

Metode yang digunakan dalam PKM ini adalah pelatihan dan pendampingan. Pelatihan diawali dengan pretest untuk mengetahui pengetahuan mitra terkait maltodekstrin, pemberian materi dengan metode ceramah dan diskusi, dilanjutkan dengan pendampingan penggunaan maltodekstrin sebagai bahan pengisi dalam pembuatan bumbu yang lebih bervolume dan post test.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan program kemitraan masyarakat pada usaha mie kelor gud milik Pak Mokoh telah berjalan dengan baik, karena peran aktif peserta dalam melaksanakan kegiatan. Hal ini dapat dilihat dari adanya peningkatan pengetahuan mitra terkait penggunaan maltodekstrin sebagai bahan pengisi dalam pembuatan bumbu sebesar 76,33% dapat dilihat pada Gambar 1. Pengukuran pengetahuan ini dilakukan dengan pre test dan post test.



Gambar 4.3 Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam penggunaan maltodekstrin dalam pembuatan bumbu

Pemilihan dan konsentrasi penggunaan bahan pengisi sangat mempengaruhi hasil akhir dari produk. Kegiatan diberikan kepada 8 orang yang terdiri dari Pak Mokoh dan 7 orang karyawannya. Narasumber menyampaikan bahwa salah satu bahan pengisi yang dapat dimanfaatkan untuk makanan adalah maltodekstrin. Maltodekstrin termasuk *food grade* dan terbuat dari campuran beberapa jenis gula yang mudah dicerna dalam saluran cerna.

Selain peningkatan pengetahuan, keterampilan mitra juga meningkat dengan dilakukan praktek langsung dalam pembuatan bumbu dengan bahan pengisi maltodekstrin tersebut. Pengukuran peningkatan keterampilan dilakukan dengan mengamati langsung keterampilan mitra karena mitra diberikan kesempatan untuk mempraktikkannya langsung saat pelatihan. Adanya pelatihan penggunaan bahan pengisi ini sangat membantu pemilik usaha mie kelor gud untuk membuat bumbu yang lebih bervolume namun tidak merubah rasa yang sudah ada. Pelatihan dan pendampingan pembuatan bumbu dengan tambahan bahan pengisi maltodekstrin dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 4.4 Pelatihan dan pendampingan pembuatan bumbu dengan maltodekstrin

4. Simpulan

Melalui kegiatan PKM ini mitra memiliki pengetahuan baru dalam pembuatan bumbu yang lebih baik yaitu dengan penggunaan bahan pengisi yang disebut maltodekstrin. Mitra juga mampu mengaplikasikan langsung penggunaan maltodekstrin pada bumbu yang dibuat, sehingga mendapatkan bumbu yang lebih bervolume

5. Daftar Rujukan

- Darna, A. R. P. et al. (2019) 'Peri Dalor (Permen Jeli Daun Kelor) : Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan', SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat), 8(1), pp. 35–39. doi: 10.20961/semar.v8i1.22062.
- Julianingsih and F. Prsetyo (2003) 'Penentuan kondisi pengolahan dan penyajian bumbu rawon instan bubuk dengan metode taguchi', Jurnal Teknik Industri, 5(2), pp. 90–100.
- Mayasari, E. (2019) 'Karakteristik Sensoris dan Kimia Bumbu Instan dari Formulasi Bumbu Herbal Menggunakan Maltodekstrin dan Tween 80 pada Proses Penegriangan', Jurnal Ilmiah Teknosains, 5(1), pp. 35–41. doi: 10.26877/jitek.v5i1.3659.
- Mulyaningsih, T. R. and Yusuf, S. (2018) 'Determination of Minerals Content in Leaves of Moringa Oleifera By Neutron Activation Analysis', GANENDRA Majalah IPTEK Nuklir, 21(1), p. 11. doi: 10.17146/gnd.2018.21.1.3683.
- Rohmawati, N., A.D. Moelyaningrum, E. W. (2019) 'Es Krim Kelor: Produk Inovasi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK)', Randang Tana, 2(1), pp. 10–20.
- S. K. Ahongshangbam; G.A.S. Devi (2017) 'Proximate Analysis and Mineral (Elemental) Composition of Certain Spices of Manipur , India', International Research Journal of Pharmacy, 8(1), pp. 1–6. doi: 10.7897/2230-8407.08016.

