
Penerapan Iptek Guna Meningkatkan Produktivitas Bakmi Pakcoy Melalui Pelatihan Teknik Pengawetan Mie Dengan Alat Pengereng Di RT 07/RW 08

Pabuaran Asri, Pabuaran Mekar, Cibinong, Bogor

Dody Guntama¹, Lukman Nulhakim^{1,*}, Erma Yuniaty², Donna Imelda¹, Endang Sri Rahayu³, Anisa F S¹, Bamita K F¹, Dimas Adi Prasetyo³ dan M Rifai²

¹Teknik Kimia, Universitas Jayabaya, Indonesia

²Teknik Elektro, Universitas Jayabaya, Indonesia

³Teknik Mesin, Universitas Jayabaya, Indonesia

*) *Corresponding author*: Lukman.nh.st@gmail.com

Abstract

Bakmi Pak Coy is an UMKM located in the Pabuaran Asri Housing area RT 07/RW 08, Pabuaran Mekar Cibinong Village, Bogor Regency, West Java. MSMEs make innovations by utilizing organic plant materials, namely the pak coy plant. Where Pak Coy noodles are made to increase residents' income. Currently KWT RT07 has 20 permanent members who work as housewives. UMKM Bakmi Pak Coy has a problem regarding preserving noodles. The solution provided by the Community Service team is preserving using drying technology. This Community Service Method is carried out by training in drying noodles with a dryer. The results of this community service really helped the participants' problems both in terms of understanding and the services provided which were based on the results of the questionnaire where all participants answered correctly all the answers given and above 90% of respondents answered that they were satisfied with the services provided by the committee. Pakcoy noodles that have been dried can last up to a month with a water content of 9%.

Abstrak

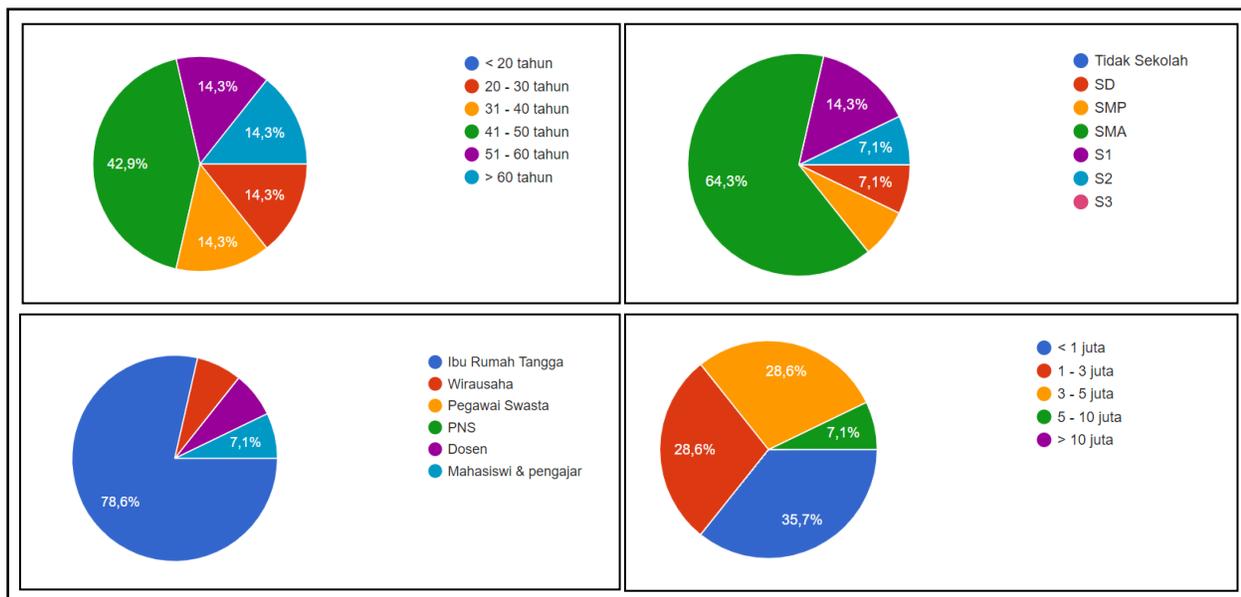
Bakmi Pak Coy merupakan UMKM yang berlokasi di daerah Perumahan Pabuaran Asri RT 07/RW 08, Kelurahan Pabuaran Mekar Cibinong, Kabupaten Bogor Jawa Barat. UMKM membuat inovasi dengan memanfaatkan bahan tanaman organik yaitu tanaman pak coy. Di mana bakmi Pak Coy ini dibuat untuk meningkatkan penghasilan warga. Saat ini KWT RT07 telah memiliki anggota tetap sebanyak 20 orang yang berprofesi sebagai Ibu Rumah Tangga. UMKM Bakmi Pak Coy memiliki masalah mengenai pengawetan mie, Solusi yang diberikan oleh tim Pengabdian Masyarakat yaitu pengawetan menggunakan teknologi pengeringan. Metode Pengabdian Masyarakat ini dilakukan dengan cara pelatihan pengeringan mie dengan alat pengereng. Hasil pengabdian masyarakat ini sangat membantu permasalahan peserta baik dari sisi pemahaman maupun pelayanan yang diberikan yang didasarkan pada hasil kuesioner dimana seluruh peserta menjawab benar semua jawaban yang diberikan dan diatas 90% responden menjawab puas akan pelayanan yang dibeikan panitia. Mie Pak Coy yang telah dikeringkan dapat tahan hingga sebulan dengan kardair sebesar 9%.

Keywords : *Dryer, Food Preservation, Noodle, UMKM*

PENDAHULUAN

Bakmi Pak Coy merupakan UMKM yang berlokasi didaerah Perumahan Pabuaran Asri RT 07/RW 08, Kelurahan Pabuaran Mekar Cibinong, Kabupaten Bogor Jawa Barat. UMKM membuat inovasi dengan memanfaatkan bahan tanaman organik yaitu tanaman pak coy [1]. Tanaman pak coy ini di tanam dipekarangan rumah warga dengan memanfaatkan pupuk dari limbah makanan warga[2].

Bakmie Pak Coy ini merupakan UMKM yang didirikan oleh kelompok Wanita Tani RT 07. Di mana bakmi Pak Coy ini dibuat untuk meningkatkan penghasilan warga Saat ini KWT RT07 telah memiliki anggota tetap sebanyak 20 orang yang berprofesi sebagai Ibu Rumah Tangga dengan mayoritas penghasilan keluarga rata-rata kurang dari Rp. 1 Juta per Bulan. Berdasarkan survey internal, pengeluaran belanja bahan pokok para anggota sejumlah Rp. 20.000 – 30.000 per hari. Survey ini dilakukan kepada Ibu-Ibu yang mayoritas berusia 41 – 50 (usia produktif) dengan latar belakang pendidikan tamatan SMA. Secara lengkap hasil survey tersebut ditampilkan dalam diagram di bawah ini:



Gambar 1. Hasil Survey Pendataan Warga RT 07/RW 08

Dari hasil wawancara dengan Anggota KWT, terdapat masalah mengenai pengawetan dari Bakmie Pak Coy ini karena hanya tahan 1 hari, sehingga mie harus mendadak dibuat ketika ada pesanan. Untuk menyelesaikan masalah tersebut tim Pengabdian Masyarakat FTI-UJ memberikan alat pengering mie dan pelatihan penggunaannya. Pengawetan mie dengan cara dikeringkan dapat mengawetkan mie hingga berbulan-bulan [3 & 4].

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada 20 Juni 2023 bertempat di aula kecamatan pabuaran , Cibinong, Jawa Barat. Adapun kegiatan dilakukan mengikuti Langkah – Langkah

seperti pada Gambar 1 dan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang memuat hal-hal berikut seperti pada Tabel 1.



Gambar 2. Alur Kegiatan Pengandian kepada Masyarakat

Tabel 1. Lingkup dan Rencana Kegiatan

No	Lingkup Kegiatan	Rencana Kegiatan
1	Sosialisasi kegiatan	Berkoordinasi dengan warga RT 07/RW 08 terkait pengadaan mesin penggiling otomatis
2	Pengadaan mesin pengering otomatis	Pengadaan mesin pengering otomatis serta penyuluhan terkait mesin pengering dan bagaimana cara mengoperasikannya (Target kandungan air dalam mie menurun dari 53% menjadi 9% yang tahan hingga 1 bulan
3	Evaluasi	Evaluasi dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada peserta

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat dilakukan dengan metode workshop dimana warga dijelaskan teori pengawetan mie seperti pada Gambar 2 dan dan praktek pengeringan mie menggunakan alat pengering seperti pada Gambar 3. Peserta sangat antusias dengan kegiatan ini, dimana peserta aktif dalam sesi tanya jawab Gambar 4.

Untuk mengetahui tingkat keberhasilan penelitian ini, maka dilakukan survey terhadap peserta mengenai tingkat pemahaman materi dan pelayanan yang diberikan oleh panitia.

Evaluasi Pemahaman Materi

Tingkat pemahaman peserta akan materi yang tambahkan dievaluasi dengan menggunakan kuestioner sebelum (Tabel 3) dan setelah kegiatan (Tabel 4). Dari hasil questioner seluruh peserta menjawab dengan benar.

Tabel 3. Hasil Pree Test

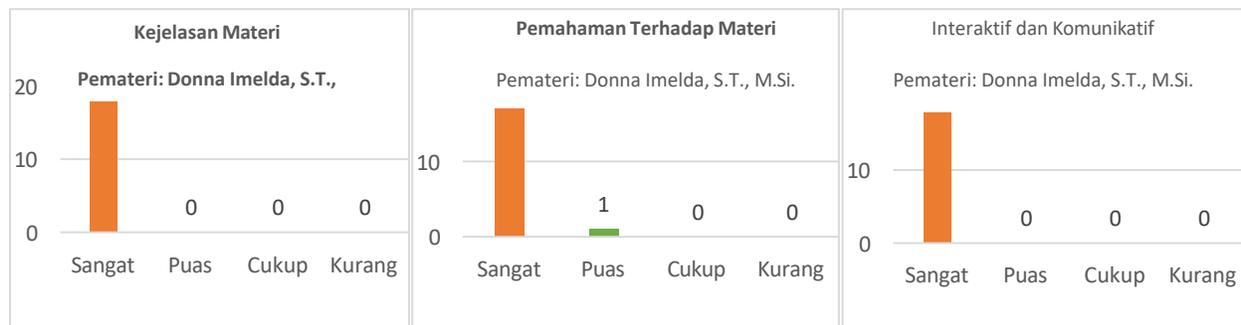
No	Pertanyaan	Jumlah Peserta yang menjawab	
		Ya	Tidak
1	Kandungan air pada bahan makanan membuat bahan makanan tidak awet	18	0
2	Pengawetan dapat memperpanjang daya simpan kualitas bahan makanan	18	0
3	Semua produk mie harus dikeringkan supaya awet	17	1
4	Suhu dan sirkulasi udara adalah hal penting dalam Teknik	15	3
5	Pemilihan Alat merupakan factor penting dalam pengeringan bahan makanan	18	0

Tabel 4. Hasil Post Test

No	Pertanyaan	Jumlah Peserta yang menjawab	
		Ya	Tidak
1	Kandungan air pada bahan makanan membuat bahan makanan tidak awet	18	0
2	Pengawetan dapat memperpanjang daya simpan kualitas bahan makanan	18	0
3	Semua produk mie harus dikeringkan supaya awet	18	0
4	Suhu dan sirkulasi udara adalah hal penting dalam Teknik	18	0
5	Pemilihan Alat merupakan factor penting dalam pengeringan bahan makanan	18	0

Evaluasi Pelayanan Panitia

Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan memberikan kuisisioner melalui *google* form. Terdapat delapan aspek yang dinilai melalui kuisisioner yang diberikan kepada responden. Aspek pertama penilaian terhadap materi yang disampaikan. Hasil analisis kuisisioner terhadap aspek pertama dapat dilihat pada Gambar 2.

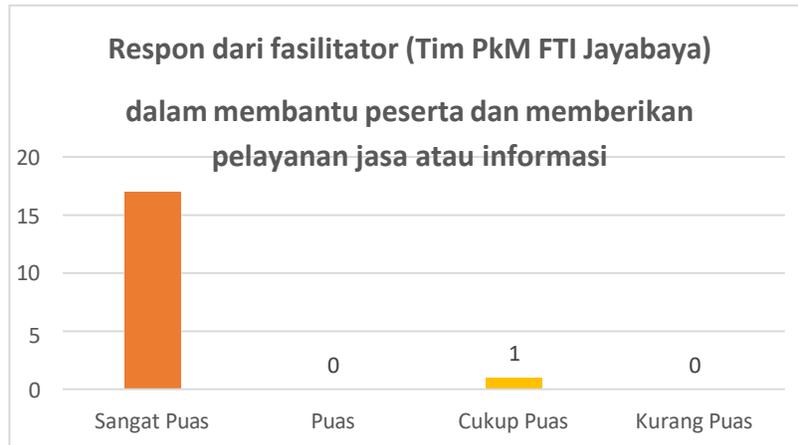


Gambar 2. Diagram Penilaian terhadap Materi yang disampaikan

Berdasarkan diagram di atas dari 18 responden, penilaian terhadap pemateri, Ibu Donna Imelda, S.T. M.Si dapat disimpulkan sebagai berikut: untuk aspek kejelasan materi sebanyak 18 atau 100% responden memberi penilaian “sangat puas” terhadap aspek ini. Untuk aspek pemahaman terhadap materi sebanyak 17 atau 94% responden memberi penilaian “sangat puas” terhadap aspek ini. Untuk aspek interaktif dan komunikatif sebanyak 18 atau 100% responden memberi penilaian “sangat puas” terhadap aspek ini. Hasil ini sudah memuaskan dikarenakan lebih dari 90% responden memberikan penilaian sangat puas untuk setiap aspek yang ditanyakan.

Aspek kedua berupa respon dari fasilitator (tim FTI-UJ) dalam membantu peserta dan memberikan pelayanan jasa atau informasi. Hasil analisis kuisisioner terhadap aspek respon dari fasilitator (tim FTI-UJ) dalam membantu peserta dan memberikan pelayanan jasa atau informasi

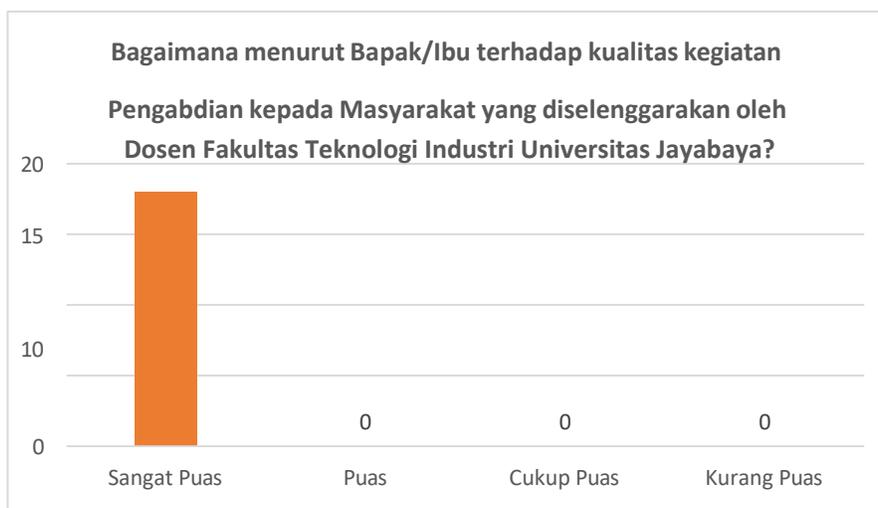
dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram Penilaian terhadap Respon dari Fasilitator (Tim FTI-UJ) dalam Membantu Peserta dan Memberikan Pelayanan Jasa atau Informasi

Berdasarkan diagram di atas, penilaian terhadap respon dari fasilitator (tim FTI-UJ) dalam membantu peserta dan memberikan pelayanan jasa atau informasi dapat disimpulkan bahwa dari 18 responden, 17 atau 94% responden memberikan penilaian sangat puas dan sebanyak 1 atau 6% responden memberikan penilaian cukup puas. Hasil ini sudah memuaskan dikarenakan lebih dari 90% responden memberikan penilaian sangat puas untuk aspek ini.

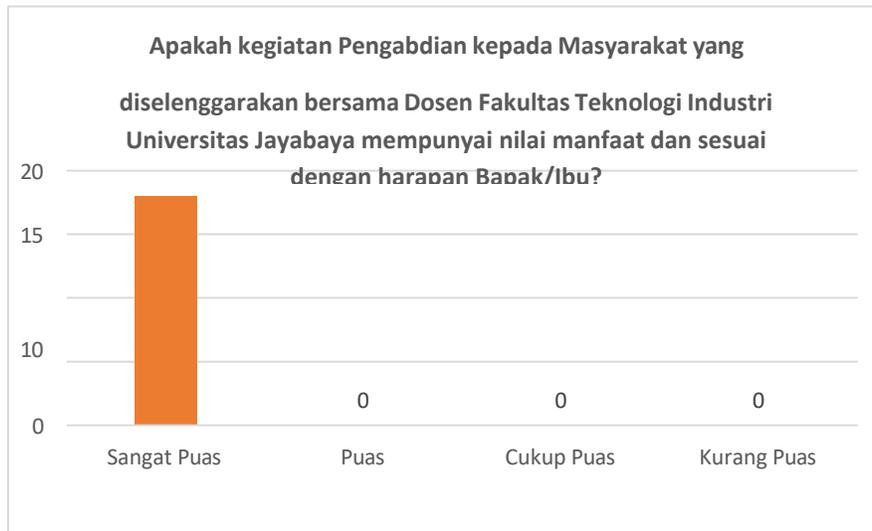
Aspek ketiga berupa kualitas pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh FTI-UJ. Hasil analisis kuesioner terhadap aspek kualitas pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh FTI-UJ dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kualitas Pengabdian kepada Masyarakat

Berdasarkan diagram di atas, penilaian tentang kualitas pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh FTI-UJ dapat disimpulkan bahwa dari 18 responden, 18 atau 100% responden memberikan penilaian sangat baik. Hasil ini sangat memuaskan dikarenakan semua responden memberikan penilaian sangat baik untuk aspek ini.

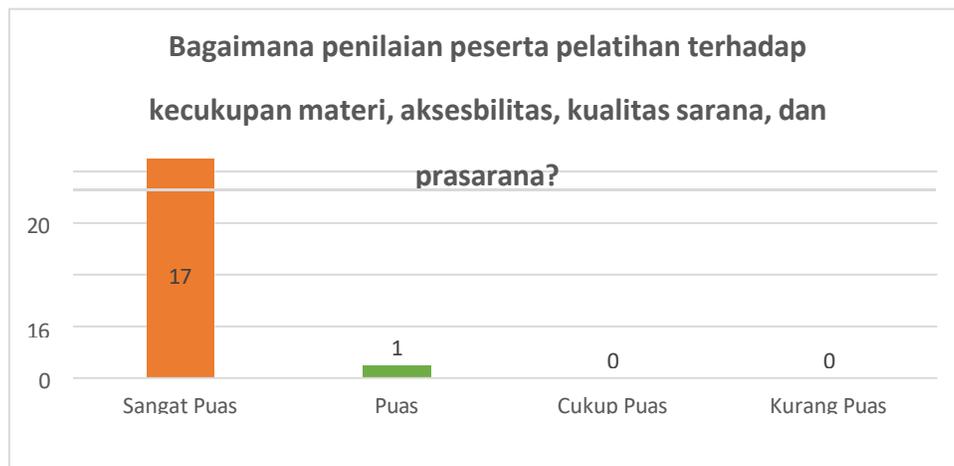
Aspek keempat berupa pengabdian kepada masyarakat memiliki nilai manfaat dan sesuai dengan harapan. Hasil analisis kuesioner terhadap aspek penilaian terhadap pengabdian kepada masyarakat memiliki nilai manfaat dan sesuai dengan harapan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Diagram Penilaian terhadap Pengabdian kepada Masyarakat Memiliki Nilai Manfaat dan Sesuai dengan Harapan

Berdasarkan diagram di atas, penilaian terhadap pengabdian kepada masyarakat memiliki nilai manfaat dan sesuai dengan harapan secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa dari 18 responden, 18 atau 100% responden memberikan penilaian sangat baik. Hasil ini sudah sangat memuaskan dikarenakan semua responden memberikan penilaian sangat baik untuk aspek ini.

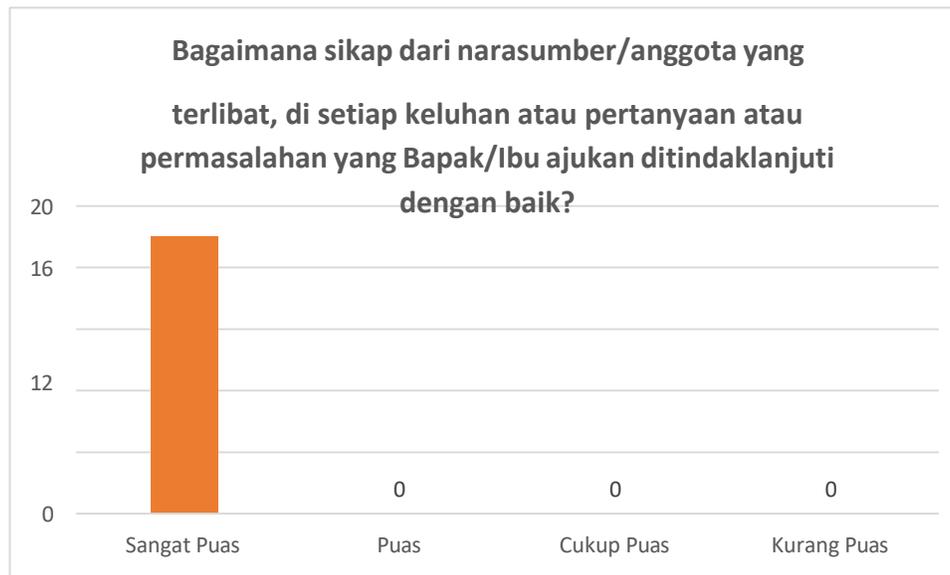
Aspek kelima berupa penilaian peserta pelatihan terhadap kecukupan materi, aksesibilitas, kualitas sarana dan prasarana. Hasil analisis kuesioner terhadap aspek penilaian peserta terhadap pelatihan terhadap kecukupan materi, aksesibilitas, kualitas sarana dan prasarana dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Diagram Penilaian Peserta Pelatihan terhadap Kecukupan Materi, Aksesibilitas, Kualitas Sarana dan Prasarana

Berdasarkan diagram di atas, penilaian peserta pelatihan terhadap kecukupan materi, aksesibilitas, kualitas sarana dan prasarana dapat disimpulkan bahwa dari 18 responden, 17 atau 94% responden memberikan penilaian sangat puas dan 1 responden atau 6% memberikan penilaian puas. Hasil ini sudah memuaskan dikarenakan lebih dari 90% responden memberikan penilaian sangat puas untuk aspek ini.

Aspek keenam berupa penilaian sikap dari narasumber/anggota yang terlibat, disetiap keluhan atau pertanyaan atau permasalahan yang diajukan ditindaklanjuti dengan baik. Hasil analisis kuesioner terhadap aspek penilaian sikap dari narasumber/anggota yang terlibat, disetiap keluhan atau pertanyaan atau permasalahan yang diajukan ditindaklanjuti dengan baik dapat dilihat pada Gambar 7.

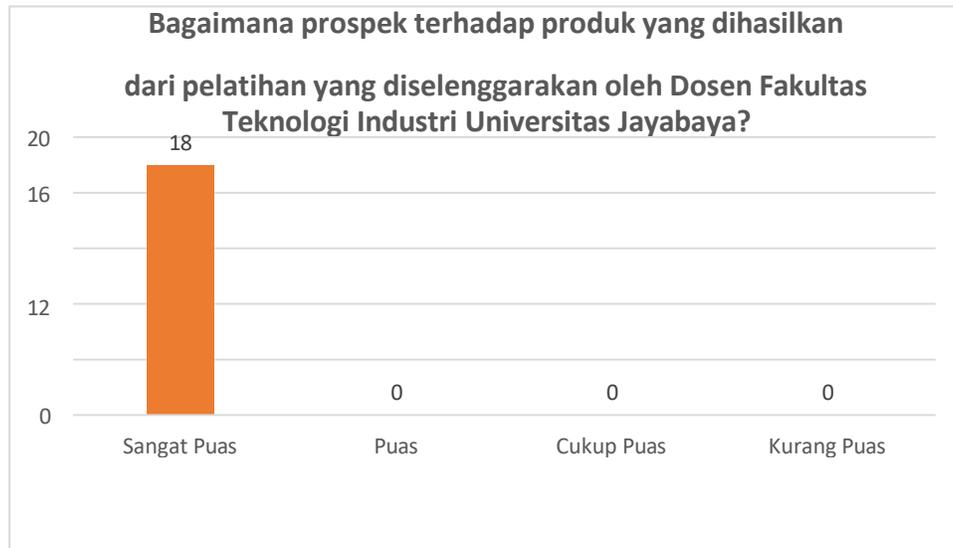


Gambar 7. Diagram Penilaian Sikap dari Narasumber/Anggota yang Terlibat, Disetiap Keluhan atau Pertanyaan atau Permasalahan yang diajukan ditindaklanjuti dengan Baik

Berdasarkan diagram di atas, penilaian sikap dari narasumber/anggota yang terlibat, disetiap keluhan atau pertanyaan atau permasalahan yang diajukan ditindaklanjuti dengan baik dapat disimpulkan bahwa dari 18 responden, 17 atau 94% responden memberikan penilaian sangat puas dan 1 responden atau 6% memberikan penilaian puas. Hasil ini sudah memuaskan dikarenakan lebih dari 90% responden memberikan penilaian sangat puas untuk aspek ini.

Aspek ketujuh berupa penilaian terhadap prospek terhadap produk yang dihasilkan dari pelatihan yang diselenggarakan Fakultas Teknologi Industri Universitas Jayabaya. Hasil analisis kuesioner terhadap aspek penilaian prospek terhadap produk yang dihasilkan dari pelatihan yang diselenggarakan Fakultas Teknologi Industri Universitas Jayabaya dapat dilihat pada Gambar 8.

Berdasarkan diagram pada Gambar 8, penilaian terhadap prospek terhadap produk yang dihasilkan dari pelatihan yang diselenggarakan Fakultas Teknologi Industri Universitas Jayabaya dapat disimpulkan bahwa dari 18 responden, 17 atau 94% responden memberikan penilaian sangat baik dan 1 responden atau 6% memberikan penilaian baik. Hasil ini sudah memuaskan dikarenakan lebih dari 90% responden memberikan penilaian sangat baik untuk aspek ini.



Gambar 8. Diagram Penilaian Prospek terhadap Produk yang dihasilkan dari Pelatihan yang diselenggarakan Fakultas Teknologi Industri Universitas Jayabaya

KESIMPULAN

Hasil pengabdian masyarakat ini sangat membantu permasalahan peserta baik dari sisi pemahaman maupun pelayanan yang diberikan yang didasarkan pada hasil kuesioner dimana seluruh peserta menjawab benar semua jawaban yang diberikan dan diatas 90% responden menjawab puas akan pelayanan yang dibeikan panitia. Mie Pak Coy yang telah dikeringkan dapat tahan hingga sebulan dengan kardair sebesar 9%.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Teknologi Industri Universitas Jayabaya dan Kecamatan pabuaran Cibinong, Kabupaten Bogor. yang telah memberi dukungan moral dan dana terhadap program pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] L. Nulhakim, D. Guntama, H.Herliati, Y.Widyawati, F. Naidir, M N. Dewi, G. L. Hakim, I. Andreansyah, M., Pemanfaatan Daun Mimba (*Azadirachta Indica*) sebagai Pestisida Organik di RT 07 RW 08 Kelurahan Pabuaran Mekar, Kecamatan Cibinong, Bogor, Jawa Barat, Jurnal Dedikasi. 2022
- [2] L. Nulhakim, D. Guntama, H.Herliati, Y.Widyawati, F. Naidir, M N. Dewi, G. L. Hakim, I. Andreansyah, M. F. Firdaus, R. Sahreza, Pembuatan Kompos dari Limbah Organik Rumah Tangga Menggunakan Proses Anaerobik di RT 07/RW, Pabuaran Asri, Pabuaran Mekar, Cibinong, Bogor, Jurnal Dedikasi. 2022.

- [3] S. Koswara, Teknologi Pengolahan Mie, eBookPangan.com, 2009.
- [4] I. Purnamasari, A. Meidinariasty, R. N Hadi, Prototype Alat Pengering Tray Dryer Ditinjau Dari Pengaruh Temperatur Dan Waktu Terhadap Proses Pengeringan Mie Kering, Jurnal Kinetika, 2019