

PELATIHAN PEMBUATAN “MIKUNG” (MIE KANGKUNG) UNTUK PETANI KANGKUNG DI KECAMATAN LINGSAR LOMBOK BARAT

Citra Ayu Dewi¹, Yeti Kurniasih², Diah Lukitasari³, Abdul Sakban⁴

^{1,2}Fakultas Sain Tehnik dan Terapan, Universitas Pendidikan Mandalika

³Fakultas Ilmu Pendidikan Psikologi, Universitas Pendidikan Mandalika

⁴Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Mataram

e-mail: ayudewi_citra@ikipmataram.ac.id

ABSTRACT

The main problems and obstacles faced by water spinach farmers in the Lingsar area are the limited knowledge of farmers in recognizing vegetable market behavior so that farmers rely heavily on traders or collectors in the Lingsar area, inefficient marketing, and skills to develop kale vegetable products into products. Processed products that have a longer shelf life, have economic value, and have quality and properties as food supplements are not yet known by the farming community in the Lingsar area, even though the ingredients of kale are a source of vegetable protein and fiber which are beneficial for body metabolism. This service activity aims to increase understanding of kale farmers in the processed products of kale into kale noodles. This service activity has been carried out for 1 month. The methods of this service include: delivery of material, direct training and practice. Delivery of material about the introduction of chemical composition, nutritional content and functional food elements (added value) in kale. Training and hands-on practice in making kale noodles as an innovative product of kale vegetables to train the skills of kale farmers in Lingsar District, West Lombok Regency. Based on the evaluation results after the training, it showed that most of the participants gained new understanding and knowledge about making noodles, especially the addition of water spinach as an added ingredient in vegetable protein. So, it can be concluded that training in making kale noodles can increase understanding of kale farmers in processing kale products.

Keyword : Noodles, Kangkung, Kangkung Farmers

ABSTRAK

Permasalahan dan kendala utama yang dihadapi oleh petani kangkung di daerah Lingsar adalah adanya keterbatasan pengetahuan petani dalam mengenali perilaku pasar sayuran sehingga petani sangat bergantung pada pedagang atau pengepul yang ada di daerah Lingsar, pemasaran yang belum efisien, dan keterampilan untuk mengembangkan produk sayuran kangkung menjadi produk-produk olahan yang memiliki masa simpan yang lebih lama, bernilai ekonomis, dan memiliki kualitas serta khasiat sebagai makanan suplemen belum diketahui oleh masyarakat petani di daerah Lingsar, padahal bahan-bahan dari sayuran kangkung merupakan sumber protein nabati dan serat yang bermanfaat bagi metabolisme tubuh. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman petani kangkung dalam produk olahan kangkung menjadi mie kangkung. Kegiatan pengabdian ini telah dilakukan selama 1 bulan. Adapun metode kegiatan pengabdian ini meliputi: penyampaian materi, pelatihan dan praktek secara langsung. Penyampaian materi tentang pengantar tentang komposisi kimia, kandungan nutrisi dan unsur pangan fungsional (nilai tambah) pada kangkung. Pelatihan dan praktek langsung dalam pembuatan mie kangkung sebagai produk inovasi dari sayuran kangkung untuk melatih keterampilan petani

kangkung di Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. Berdasarkan hasil evaluasi setelah pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mendapatkan pemahaman dan pengetahuan baru mengenai pembuatan mie terutama penambahan kangkung sebagai bahan tambah dalam protein nabati. Maka, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan mie kangkung dapat meningkatkan pemahaman petani kangkung dalam olahan produk kangkung.

Kata Kunci : Mie, Kangkung, Petani Kangkung

PENDAHULUAN

Kebutuhan akan sayuran cenderung terus meningkat dengan adanya keinginan masyarakat untuk hidup sehat. Salah satu komoditas sayuran yaitu kangkung. Kangkung merupakan salah satu sayuran yang murah banyak dijumpai di pasar-pasar, ketersediaan kangkung yang tinggi adalah salah satu faktor pendukung yang menjadikan kangkung sayuran murah dan mudah ditemui. Namun tidak semua kangkung mempunyai kualitas dan rasa yang baik seperti kangkung yang hidup di daerah Lombok Nusa Tenggara Barat. Secara fisik kangkung Lombok sangat mudah dikenali dari bentuknya yang tampak sangat gemuk hijau dan terlihat sangat segar. Kangkung Lombok ini tidak elastis dan cepat patah. Keistimewaan lainnya adalah rata-rata panjangnya bisa mencapai 30-40 cm (Suprpto, 2012; Rauf et al., 2015).

Komoditas sayuran kangkung memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi dibandingkan dengan komoditas tanaman pangan lainnya seperti Padi dan Palawija karena tanaman kangkung saat ini menjadi primadona bagi masyarakat di Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat (NTB) karena kualitasnya yang bagus. Kangkung sebagai komoditas sayuran memiliki prospek dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan menembus pasar ekspor dan berpotensi untuk dikembangkan karena dapat menjadi salah satu komoditi ekspor andalan bagi Kabupaten Lombok Barat, NTB. Komoditas sayuran kangkung ini mudah cara budidayanya dan murah biaya usahataniannya. Selain itu, kandungan gizi kangkung cukup tinggi terutama vitamin A, vitamin C, zat besi, kalsium, protein, fosfor, karoten, hentriakontan, dan sitosterol (Rahman & Parkplan, 2010; Dewi & Kurniasih, 2018).

Badan Pusat Statistika (BPS) mencatat bahwa sebagian besar masyarakat Lingsar Lombok Barat adalah petani sayuran kangkung, disamping sebagian besar juga merangkap sebagai petani padi. Jumlah penduduk Lingsar ± 6.500 jiwa dimana lebih dari separuhnya berprofesi sebagai petani. Luas areal lahan yang digunakan oleh petani di daerah Lingsar lebih dari 50 hektar ditanami dengan sayuran kangkung. Produksi sayuran kangkung di daerah Lingsar sangat melimpah tidak kurang dari 35 ton/hari dihasilkan, sehingga harga sayuran kangkung seringkali jatuh pada saat produksi yang melimpah karena masa simpan sayuran kangkung yang sangat singkat. Hal ini berdampak pada penurunan tingkat pendapatan petani sayuran kangkung di daerah Lingsar.

Permasalahan dan kendala utama yang dihadapi oleh petani kangkung di daerah Lingsar adalah adanya keterbatasan pengetahuan petani dalam mengenali perilaku pasar sayuran sehingga petani sangat bergantung pada pedagang atau pengepul yang ada di daerah Lingsar, pemasaran yang belum efisien, dan keterampilan untuk mengembangkan produk sayuran kangkung menjadi produk-produk olahan yang memiliki masa simpan yang lebih lama, bernilai ekonomis, dan memiliki kualitas serta khasiat sebagai makanan suplemen belum diketahui oleh masyarakat petani di daerah Lingsar, padahal bahan-bahan dari sayuran kangkung merupakan sumber protein nabati dan serat yang bermanfaat bagi metabolisme tubuh. Oleh karena itu, penting dilakukan olahan produk dan pemasaran kangkung dengan keterpaduan berbagai aspek yang saling berkaitan satu sama lainnya, yaitu aspek produksi, aspek pengolahan, aspek pemasaran dan konsumsi. Oleh karena itulah peranan perguruan tinggi sebagai sumber tenaga ahli dan para peneliti sangat dibutuhkan. Salah satu program yang sangat tepat dan strategis mendukung kemitraan dalam bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam rangka penerapan teknologi tepat guna dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan pasca panen masyarakat Lingsar pada tanaman sayuran kangkung yaitu sayuran kangkung diolah menjadi produk bernutrisi dan bernilai jual tinggi, sehingga dapat membantu Pemerintah Daerah Kecamatan Lingsar dalam

meningkatkan pendapatan per kapita. Kebutuhan akan sayur-sayuran cenderung terus meningkat sejalan dengan meningkatnya pola konsumsi sayuran yang mengarah pada penganekaragaman produk olahan sayuran sebagai upaya peningkatan ketahanan pangan. Hal ini menunjukkan indikasi bahwa produk olahan kangkung sangat diperlukan untuk mendukung pemantapan swasembada olahan sayuran dan peluang yang besar untuk menembus pasar ekspor.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, kangkung dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bentuk segarnya, misalnya diolah menjadi mie kangkung yang tentunya akan mempunyai masa simpan lebih panjang jika dikemas dengan baik. Selain itu, dengan adanya diversifikasi olahan kangkung Lombok menjadi berbagai produk diharapkan akan menambah keanekaragaman hasil olahan kangkung dan dapat meningkatkan konsumsi sayuran kangkung sebagai produk pangan. Hal ini tentunya akan memberikan prospektif yang menjanjikan bagi petani sayuran kangkung, yaitu memberikan jaminan terserapnya produksi kangkung oleh industri pangan, meningkatnya jumlah permintaan olahan kangkung setiap harinya serta meningkatnya pendapatan masyarakat petani kangkung di daerah Lingsar.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

A. Identifikasi Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Masih rendahnya kadar pemahaman masyarakat Lingsar tentang kandungan sayuran kangkung dan produk olahan kangkung.
2. Akibat dari kurangnya pemahaman tersebut, maka petani kangkung di daerah Lingsar belum melakukan olahan produk kangkung.
3. Adanya keterbatasan pengetahuan petani kangkung dalam mengenali perilaku pasar sayuran.
4. Belum terjalinnya kemitraan yang kondusif antara perguruan tinggi dengan masyarakat petani kangkung sehingga belum dapat berlangsungnya penerapan hasil penelitian dan riset yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
5. Kurangnya kontribusi dosen dalam memberikan pemikiran berdasarkan ilmu dan teknologi dalam upaya menumbuhkan, mempercepat serta memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi petani kangkung dalam produk olahan kangkung.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan yang akan diselesaikan dalam kegiatan pengabdian ini, sebagai berikut:

1. Bagaimana strategi pelatihan dan pendampingan yang efektif pada masyarakat petani kangkung dalam rangka pembuatan mie kangkung.
2. Bagaimana memberdayakan ekonomi masyarakat petani kangkung melalui produk olahan kangkung dimana peran perguruan tinggi dan kelompok tani yang bermitra dirancang secara lebih sistemik dan terpadu dimana semua pihak terlibat dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari identifikasi dan analisis masalah yang dihadapi bersama dalam perencanaan, pelaksanaan, pemantauan dan evaluasi kegiatan pelatihan?

TUJUAN DAN MANFAAT KEGIATAN

Tujuan pelatihan pembuatan produk mie kangkung sebagai pangan alternatif dilakukan mengingat kebiasaan umum masyarakat Indonesia yang menyukai mie sebagai pengganti makanan utama. Sehingga diharapkan selain menjadi sumber pangan alternatif yang berasal dari bahan pangan lokal juga menambah nilai gizi mie dibandingkan mie biasa. Selain itu, manfaat yang diperoleh dari pelatihan ini adalah dapat membantu meningkatkan keterampilan, semangat dan jiwa kewirausahaan masyarakat lingsar sebagai roda penggerak perekonomian dengan membuat usaha bersama.

KETERKAITAN

Kangkung memiliki potensi dan prospek yang sangat cerah untuk dikembangkan secara agribisnis, hal ini karena komoditas sayuran kangkung menempati posisi strategis dalam ketahanan pangan khususnya dalam pembangunan pertanian. Kontribusi komoditas sayuran kangkung dalam pembangunan ekonomi mempunyai andil besar dalam beberapa aspek yaitu aspek budidaya, aspek peluang pasar serta aspek peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat khususnya Daerah Lingsar Kabupaten Lombok Barat.

Dari aspek budidaya Kangkung sebagai komoditas sayuran yang berprospek dan berpotensi untuk dikembangkan secara agribisnis di Kabupaten Lombok Barat, karena komoditas sayuran ini mudah cara budidayanya, murah biaya usahataniya dan cepat menghasilkan serta dapat tumbuh hampir di semua jenis tanah. Yang terpenting dan sangat berhubungan erat dengan hasil kangkung adalah tersedianya unsur hara pada tanah tersebut.

Dari aspek peluang pasar Kangkung mempunyai prospek yang cerah untuk diusahakan, karena permintaan konsumen dalam negeri dan peluang ekspor yang terus meningkat. Permintaan pasar dalam negeri dan peluang ekspor komoditas kangkung cenderung meningkat dari tahun ke tahun, baik untuk memenuhi kebutuhan pangan maupun non pangan. Disamping itu juga prospek pasar produksi kangkung semakin baik, karena didukung oleh adanya kesadaran gizi dan pengembangan diversifikasi produk olahan kangkung pada masyarakat. Produk olahan kangkung untuk keperluan industri rumah tangga seperti keripik kangkung, mie kangkung, biskuit kangkung dan produk kangkung olahan lainnya serta untuk ekspor memerlukan produk kangkung dalam jumlah yang besar. Keadaan ini merupakan peluang pasar yang potensial bagi petani dalam mengusahakan tanaman sayuran kangkung. Dengan demikian peningkatan produksi kangkung baik kualitas maupun kuantitas sangat penting.

Aspek peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat komoditas sayuran kangkung memiliki Prospek yang sangat bagus, karena dapat menambah pendapatan petani. Dimana luas 1 meter persegi (m^2) dapat memanen hasil sayuran kangkung sampai 20 ikat, jika dijual dalam bentuk sayuran segarnya 1 ikat sayuran kangkung dibayar dengan harga Rp. 1000,-. Akan tetapi jika 1 ikat sayuran kangkung diolah menjadi keripik kangkung maka harga perbungkus keripik kangkung dibayar dengan harga Rp. 5000,- sehingga diperoleh pendapatan usahatani dari setiap m^2 sebesar Rp 100.000,- dengan jangka waktu pertumbuhan selama 21 hari atau tiga minggu. Sehingga seandainya petani mempunyai lahan usahatani tanaman kangkung darat 0,1 ha ($1.000 m^2$) saja, maka berarti akan diperoleh pendapatan sebesar Rp 100.000.000,-. Jika kita bandingkan dengan agribisnis Padi dan Palawija, maka komoditas sayuran kangkung bisa dilakukan tiga kali penanaman/pemanenan dan nilai ekonominya akan jauh lebih tinggi.

METODE DAN MATERI KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan kepada petani kangkung di Kecamatan Lingsar dengan tujuan agar petani kangkung memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sayuran kangkung menjadi produk yang dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama yakni mie kangkung dan diharapkan melalui produk olahan kangkung dapat membantu meningkatkan kesejahteraan warga Lingsar.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini meliputi: penyampaian materi, pelatihan dan praktek secara langsung. Penyampaian materi tentang pengantar berupa komposisi kimia, kandungan nutrisi dan unsur pangan fungsional (nilai tambah) pada kangkung. Pelatihan dan praktek langsung dalam pembuatan mie kangkung sebagai produk inovasi dari sayuran kangkung untuk melatih keterampilan petani kangkung di Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan pengabdian ini telah dilaksanakan selama 1 Bulan. Adapun rincian metode pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan sebagai berikut:

Tabel 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Jenis Kegiatan	Metode	Keterangan
Penyampaian Materi	Ceramah	Materi tentang pengantar berupa komposisi kimia, kandungan nutrisi dan unsur pangan fungsional (nilai tambah) pada kangkung.
Proses Pembuatan	Demonstrasi	Memberikan formulasi terhadap komposisi yang dibutuhkan serta alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan mie kangkung.
	Praktek	Praktek langsung dalam pembuatan mie sebagai produk olahan kangkung.
Evaluasi	Pretest/Postest	Untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap pelatihan yang telah dilakukan.

PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan dimulai dengan memberikan materi pelatihan tentang pengantar berupa komposisi kimia, kandungan nutrisi dan unsur pangan fungsional (nilai tambah) pada kangkung, kemudian dilanjutkan dengan melakukan demonstrasi terhadap proses pembuatan mie kangkung melalui pemberian formulasi pada komposisi yang dibutuhkan serta alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan mie kangkung. Selanjutnya praktek langsung pembuatan mie jagung pada masyarakat petani jagung melalui pendampingan secara langsung. Pelatihan dilaksanakan setiap hari dengan waktu pelaksanaan sesuai kesepakatan bersama. Berikut dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan mie kangkung disajikan pada gambar berikut.

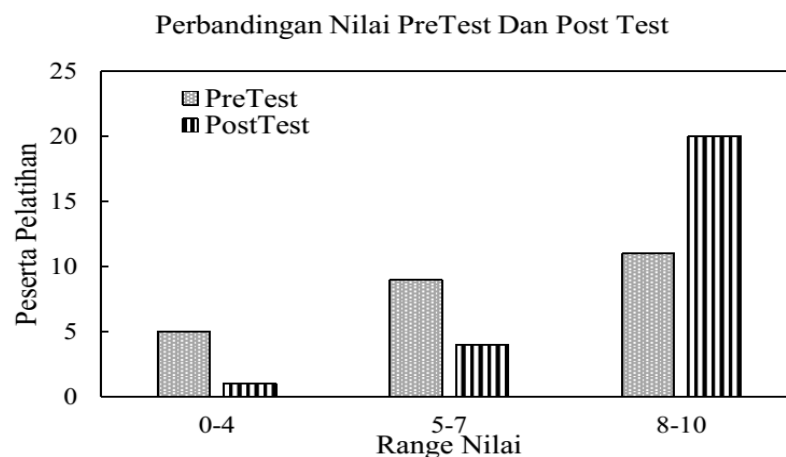


Gambar 1. Praktek Pembuatan Mie Kangkung
Sumber: (Dokumen Penulis)

Untuk mengetahui pengetahuan peserta, maka sebelum pelatihan dilakukan pretest. Pretest merupakan salah satu kegiatan evaluasi yang dilakukan untuk memperoleh informasi tentang pengetahuan dan kemampuan peserta pelatihan dengan memberikan seperangkat pertanyaan secara tertulis. Sebagai bagian dari evaluasi, maka setelah kegiatan akan diberikan pertanyaan yang sama untuk mengetahui apakah ada perubahan pengetahuan dan pemahaman peserta pelatihan sebelum dan sesudah pelatihan. Pretest dan Postes dilakukan dengan menggunakan 10 soal pilihan ganda untuk memudahkan pengerjaan peserta pelatihan. Masing-masing test dilakukan dengan total waktu 10 menit. Pengetahuan dan tingkat pemahaman peserta pelatihan terhadap materi pelatihan dibagi berdasarkan nilai skor pretest dan postes yaitu 1) paham (skor 8-10); 2) kurang paham (skor 4- 7); dan 3) tidak paham (skor 0-3).

HASIL KEGIATAN

Berdasarkan hasil pretes dan postes diketahui bahwa hanya 44% peserta yang memahami materi pelatihan (11 orang), 36 % agak memahami (9 peserta) dan 20 % tidak memahami. Setelah dilakukan pelatihan, hasil test menunjukkan bahwa 80% peserta yang memahami materi pelatihan (20 orang), 16 % agak memahami (4 peserta) dan 4 % tidak memahami (1 peserta) materi dan proses pembuatan mie kangkung. Berdasarkan hasil pretes dan postes ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta pelatihan mendapatkan pemahaman dan pengetahuan baru mengenai pembuatan mie terutama penambahan kangkung sebagai bahan tambah dalam protein nabati. Grafik perbandingan nilai antara pretes dan postes ditunjukkan pada Gambar 2.



Sumber: (Dokumen Penulis)

Pelatihan pembuatan mie kangkung diakhiri dengan sesi diskusi dengan membahas terkait proses pembuatan mie secara umum juga membahas tentang bahan pangan lokal lainnya yang bisa digunakan sebagai mie dengan indeks glikemik rendah atau mie sehat bagi penderita diabetes seperti singkong, umbi garut, jagung dan lain-lain.

Dapat disimpulkan bahwa Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan di Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai jual dari sayuran kangkung dan sekaligus menciptakan produk olahan yang inovatif sebagai bahan pangan lokal dengan menerapkan teknologi tepat guna melalui pembuatan mie kangkung. Melalui kegiatan pelatihan pembuatan mie kangkung dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat Lingsar sekaligus meningkatkan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2020). *Statistik Indonesia. Statistics Indonesia and Direktorat General of Ipomoea reptans*. Lombok Barat-NTB.
- Dewi, C. A., & Kurniasih, Y. (2018). *Pemberdayaan Petani Jagung Melalui Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Jagung di Labuapi KAbupaten Lombok Barat. Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 1-6.
- Lestari, S., Astuti, Y., & Muttakin, S. (2015). *Kale chips with lung flavor as processed products to increase added value, Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. Volume 1, Nomor 7: 702–1706. doi:10.13057/psnmbi/m010731.
- Rahman M, Parkplan P. (2010). *Distribution of arsenic in kangkong (Ipomoea reptans)*. *Science Asia* 30: 255-259.
- Rauf, R., Muhtadi, Harismah, K., Saifuddin. (2015). *Pendampingan pembuatan mie dan biskuit dari tepung sayuran pada kelompok ibu-ibu petani di Desa Sindon Ngemplak Boyolali*. The 2nd University Research Coloquium. ISSN 2407-9189.