BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol. 5 No 2, 2024, pp. 1852-1856
DOI: https://doi.org/10.31949/jb.v5i2.8564

e-ISSN 2721-9135
p-ISSN 2716-442X

MIE UBI UNGU SEBAGAI PELUANG USAHA KREATIVITAS MAHASISWA YANG BERNILAI JUAL

Multia Iftita[1*], Ersa Fadilah Sahur[2], Silvira[3], Fauzan Al Farizi[4], Nurhidayah[5], Samsinar[6]
Universitas Muhammadiyah Palopo, Palopo, Indonesia
*e-mail korespondensi: multiaiftita96@gmail.com

Abstract
Purple sweet potato noodles are a new innovation in processing purple sweet potato into a unique product. Purple sweet potatoes can be processed into any food including purple sweet potato noodles as a new innovative food. Young people today cannot be separated from snacks. Snacks have become a daily favorite food and have become a community culture. Current snacks such as fried foods mostly still do not meet the criteria of good nutrition. There are various kinds of materials that can be processed as snacks, including those from animals and plants. many consumers also need or want something different. So here we will propose a delicious and healthy food, namely Mubi or Purple Sweet Potato Noodles. The purpose of the student creativity program (PKM-K) is to increase the enthusiasm of students for entrepreneurship in processing products in the form of food so that they become valuable food. The implementation method in the entrepreneurship student creativity program (PKM-K) used is input, process, output, and evaluation. The results of this food product manufacturing activity start from the production stage, namely preparing materials and tools until the food product is ready to be marketed, the output of the food manufacturing process is ready to be marketed to consumers, finally the evaluation is done checking the finished food product, then reviewing the shortcomings that make consumers feel dislike for food. The conclusion of the PKM-K activity is to produce food products as an effort to improve the quality of the food.
Keywords: *Noodles, purple sweet potato, entrepreneurship.*

Abstrak
Mie Ubi Ungu merupakan inovasi baru dalam mengolah Ubi ungu untuk menjadi produk yang unik. Ubi ungu dapat diolah menjadi makanan apapun termasuk mie ubi ungu sebagai makanan inovasi baru. Anak muda zaman sekarang tidak lepas dari yang namanya jajanan. Jajanan sudah menjadi makanan favorit sehari-hari dan telah menjadi budaya masyarakat. Jajanan sekarang seperti gorengan kebanyakan masih belum memenuhi kriteria gizi yang baik. Ada macam-macam bahan yang dapat diolah sebagai jajanan, antara lain yang berasal dari hewan dan nabati. banyak juga konsumen yang butuh atau ingin sesuatu yang berbeda. Maka disini kami akan mengajukan suatu makanan yang enak serta sehat yaitu Mubi atau Mie Ubi Ungu. Adapun tujuan program kreativitas mahasiswa (PKM-K) yaitu menambah semangat mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengelolah produk dalam bentuk makanan sehingga menjadi makanan yang bernilai jual. Metode pelaksanaan pada program kreativitas mahasiswa kewirausahaan (PKM-K) yang digunakan yaitu input, proses, output, dan evaluasi. Hasil dari kegiatan pembuatan produk makanan ini dimulai dari tahap produksi yaitu menyiapkan bahan dan alat sampai produk makanan siap dipasarkan, output dari proses pembuatan makanan ini yakni siap dipasarkan pada konsumen, terakhir evaluasi dilakukan pengecekan produk makanan yang telah selesai, lalu meninjau kekurangan yang membuat konsumen merasa tidak menyukai makanan. Kesimpulan dari kegiatan PKM-K adalah untuk menghasilkan produk makanan sebagai upaya untuk memanfaatkan ubi ungu menjadi mie ubi ungu yang bernilai jual.
Kata Kunci: : Mie, ubi ungu, kewirausahaan

Accepted: 2024-01-26 Published: 2024-04-30

PENDAHULUAN

Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Oleh karena itu, dibeberapa daerah ubi jalar juga digunakan sebagai bahan makanan pokok. Ubi jalar juga merupakan sumber vitamin dan mineral. Vitamin yang terkandung diubi jalar yaitu vitamin C dan kaya akan vitamin A (betakaroten), thiamin (vitamin B1) dan riboflavin. Sedangkan mineral dalam ubi jalar diantaranya adalah zat besi (Fe), fosfor (P) dan kalsium (Ca). Kandungan lainnya adalah lemak, serat kasar dan abu. Total kandungan antosianin bervariasi pada setiap tanaman dan berkisar antara 20 –600mg/100g berat

basah. Total kandungan antosianin ubi jalar ungu adalah 519 g/100berat basah (Iriyanti, 2012). Apabila dibandingkan dengan jenis ubi jalar yang biasa, terdapat berbagai perbedaan yang mencolok. Selain tentu saja warnanya yang ungu, ubi ungu juga cenderung memiliki aroma yang lebih khas. Rasa dari ubi ungu sendiri sebenarnya sangat variatif, mulai dari rasa yang sangat manis, agak manis, agak pahit, dan pahit.

Selain warnanya yang menarik, manfaat ubi ungu juga tidak kalah menarik. Warna ungu yang muncul pada ubi ini disebabkan oleh adanya kandungan antioksidan dan antosianin yang memiliki khasiat bagi kesehatan bahkan mampu menyembuhkan berbagai macam penyakit. Sayangnya, manfaat dari ubi ungu masih belum sama populernya dengan jenis umbi-umbian lainnya. Ubi jalar ungu merupakan salah satu kekayaan plasma nuftah yang dapat melahirkan varietas ubi jalar dengan kandungan antosianin yang cukup tinggi. Antosianin merupakan antioksidan yang bermanfaat untuk mencegah berbagai macam penyakit yang disebabkan oleh radikal bebas dan kolesterol. Penyakit yang disebabkan karena radikal bebas antara lain penyakit kanker jenis tertentu (kanker payudara dan kanker prostat), kardiovaskular dan neurodegeneratif (Widayanti. et al., 2016) sedangkan penyakit yang disebabkan kolesterol diantaranya penyakit jantung koroner.

Menurut (Pratiwi, 2020) antosianin memiliki kemampuan sebagai anti mutagenik dan anti karsinogenik terhadap mutagen dan karsinogen yang terdapat pada bahan pangan dan produk olahannya, mencegah gangguan fungsi hati, antihipertensi, dan menurunkan kadar gula darah (anti hiperglisemik). Ekstraksi antosianin ubi jalar ungu menggunakan pelarut seperti, metanol, etanol, aseton dan air yang diasamkan. Hasil penelitian (Winarti, 2016) menunjukkan bahwa konsentrasi antosianin ubi jalar ungu diperoleh dari pengekstrak etanol, asam asetat dan air dengan perbandingan (25 : 1: 5) sebesar 1,3170 mg/100 g berat basah dengan lama ekstraksi 1 jam, nilai absorbansi antosianin ubi jalar ungu (0,5460 - 0,560 nm) pada lama pemanasan 0-90 menit dengan suhu 100 oC. Sedangkan Hasil penelitian (Baharuddin & Asrawaty, 2019) menunjukkan bahwa kadar antosianin ubi jalar ungu yang di peroleh dari Desa Napu Kabupaten Sigi sebesar 0,61% atau setara dengan 610 mg/100 gr.

Sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pangan sehat, maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga mulai bergeser. Bahan pangan atau hasil olahannya banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki kandungan zat gizi, penampakan dan cita rasa yang menarik, akan tetapi juga mempunyai fungsi fisiologi tertentu bagi tubuh. Salah satu hasil olahan pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, termasuk Kota Palu adalah mie instan. Hal ini disebabkan karena mie instan merupakan makanan olahan yang memiliki kandungan karbohidrat sebagai sumber energi (Muslich et al., 2010) dan penyajian mie instan lebih sederhana dan praktis. Pengolahan mie instan dapat dilakukan dalam industri rumah tangga (Home industri) dengan menggunakan perlatan sederhana (Widayanti. et al., 2016).

METODE

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input,proses,output(produk), dan evaluasi sebagai:

1. **Input**

   Sebelum mejalankan usaha, kami melakukan sebuah survei pasar untuk mengetahui minat konsumen terhadap produk yang akan kami buat. Setelah itu kami akan melakukan studi kelayakan terhadap bisnis yang akan kami jalankan untuk mengetahui apakah bisnis tersebut berpotensi mendapatkan profit atau tidak dan dapatkah dijalanka dalam jangka panjang. Setelah itu,kami akan melakukan pembelian bahan-bahan keperluan usaha.

2. **Proses**

Proses pelaksanaan pembuatan kuliner Mie Ubi Ungu kami mulai dari bulan Oktober 2023, yaitu :

a. Dari pembelian bahan-bahan baku dan peralatan yang akan kami gunakan. Setelah semua bahan dan alat telah lengkap,kita melangkah pada tahap pembuatan Mie Ubi Ungu
b. Ubi jalar ungu dikupas, dicuci lalu dikukus.
c. Ubi jalar ungu yang sudah dikukus dicampur dengan tepung mocaf, tepung terigu, tepung tapioca, telur, garam, posmie, dan air secukupnya, aduk hingga menjadi adonan.
d. Giling adonan dengan gilingan mie dari ukuran besar sampai kecil, digiling 2-3 kali gilingan hingga licin.
e. Potong mie dengan ukuran sedang.
f. Didihkan air dengan sedikit minyak makan, rebus mie hingga terapung, angkat dan dinginkan.

3. **Output**

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Kuliner Ubi Ungu yang sangat berguna untuk kesehatan, meningkatkan kualitas tubuh, mendapatkan banyak nutrisi dan zat gizi yang berguna bagi tubuh, meminimalisir risiko berbagai penyakit.

4. **Evaluasi**

Tahapan ini akan dilakukan pada saat produksi produk kuliner Mie Ubi Ungu telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir ini, kami akan meninjau kekurangan-kekurangan apa saja yang ada dalam produk kami yang membuat konsumen tidak nyaman mengonsumsi produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum mejalankan usaha, kami melakukan sebuah survei pasar untuk mengetahui minat konsumen terhadap produk yang akan kami buat. Setelah itu kami akan melakukan studi kelayakan terhadap bisnis yang akan kami jalankan untuk mengetahui apakah bisnis tersebut berpotensi mendapatkan profit atau tidak dan dapatkah dijalanka dalam jangka panjang. Setelah itu,kami akan melakukan pembelian bahan-bahan keperluan usaha. Adapun bagian dari pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan-bahan:

Gambar 1. Bahan baku mie ubi ungu

2. Proses

Tahap-tahapan dalam pembuatan Mie Ubi Ungu yaitu:

1. Ubi jalar ungu dikupas, dicuci lalu dikukus.

2. Ubi jalar ungu yang sudah dikukus dicampur dengan tepung mocaf, tepung terigu, tepung tapioca, telur, garam, posmie, dan air secukupnya, aduk hingga menjadi adonan.
3. Giling adonan dengan gilingan mie dari ukuran besar sampai kecil, digiling 2-3 kali gilingan hingga licin.
4. Potong mie dengan ukuran sedang.
5. Didihkan air dengan sedikit minyak makan, rebus mie hingga terapung, angkat dan dinginkan.

Gambar 2. Dokumentasi proses pembuatan mie ubi ungu

3. Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Kuliner Ubi Ungu yang sangat berguna untuk kesehatan, meningkatkan kualitas tubuh, mendapatkan banyak nutrisi dan zat gizi yang berguna bagi tubuh, meminimalisir risiko berbagai penyakit.Adapun hasil produksi Mie Ubi Ungu ini adalah sebagai berikut:

Gambar 3. Produk mie ubi ungu

4. Evaluasi

Tahap ini dapat dilaksanakan setelah proses produk Mie Ubi Ungu. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang ada dalam produk kami yang

membuat konsumen tidak nyaman mengonsumsi produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas produk, dan manfaat produk kuliner mie ubi ungu, evaluasi biaya bahan baku produk, evaluasi harga jual produk, dan evaluasi tempat pemasaran produk kuliner mie ubi ungu.

KESIMPULAN

Berdasarakan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi Mie Ubi Ungu memberikan alternatif makanan yang sehat dengan harga yang terjangkau. yang menarik perhatian seluruh kalangan masyarakat dan meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan untuk menciptakan inovasi dalam pengolahan pangan yang dapat di konsumsi sumua kalangan, sehingga menciptakan suatu produk yang memiliki nilai menjanjikan profit besar.

DAFTAR PUSTAKA

Baharuddin, B., & Asrawaty, A. (2019). Aplikasi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pengolahan Mie Instan Fungsional. *Agrominansia*, *3*(2), 90–103. https://doi.org/10.34003/271885

Iriyanti, Y. (2012). Subtitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. *Universitas Negeri Yogyakarta*, *skripsi*, 119.

Muslich, Suryadarma, Indri R Hayuningtyas, & Prayoga R. (2010). Kinetika Adsorpsi Isotermal β-Karoten dari Olein Sawit Kasar Menggunakan Bentonit. *Jurnal Teknik Industri Pertanian*, *19*(900 mL), 93–100.

Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *Jurnal Triton*, *11*(2), 42–50. https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112

Widayanti., S. N., Mappiratu., & Hardi, J. (2016). Optimalisasi penerapan bioteknologi dalam produksi bioetanol dari sagu (Metroxylon sp.). *Online Jurnal of Natural Science*, *5*(1), 41–48.

Winarti. (2016). APLIKASI TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM PENGOLAHAN MIE INSTAN FUNGSIONAL. *Agrominansia*, *3*, 90–103. https://doi.org/10.34003/271885