

Kode>Nama Rumpun Ilmu :354/Ilmu Gizi

**LAPORAN HASIL
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**PELATIHAN PEMBUATAN BUMBU MIE KELOR BASAH PADA
ANGGOTA KELOMPOK WANITA TANI (KWT) MAJU BERSAMA
DUSUN PULAU TERAP 1 KUOK KABUPATEN KAMPAR**

TIM PENGUSUL

KETUA : WIDAWATI, SP, MHS NIDN : 1013107401
ANGGOTA : 1. ANY TRI HENDARINI, SP, M.Si NIDN : 1021057201
2. NUR AFRINIS, M.Si NIDN : 1004048401

**PRODI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
TA 2023/2024**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Pelatihan Pembuatan Bumbu Mie Kelor Basah pada Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Maju Bersama Dusun Pulau Terap 1 Kuok Kabupaten Kampar
2. Nama Mitra : KTW Maju Bersama
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama Lengkap : Widawati, SP, MHS
 - b. NIDN : 1013107401
 - c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 - d. Program Studi : Gizi
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
 - f. Bidang Keahlian : Gizi
 - g. Alamat Kantor/email : Jl Tuanku Tambusai no 23 Bangkinang/
widawatigamal@gmail.com
4. Anggota Tim Pengusul:
 - a. Jumlah Anngota : 2 orang
 - b. Nama Anggota 1/ilmu: Any Tri Hendarini, SP, M.Si/Gizi
 - c. Nama Anggota 2/ilmu: Nur Afrinis, M.Si/Gizi
 - d. Jumlah Mahasiswa : 3 orang
5. Lokasi Kegiatan Mitra
 - a. Wilayah mitra desa : Pulau Terap
 - b. Kabupaten/Kota : Kampar
 - c. Propinsi : Riau
 - d. Jarak PT ke lokasi : 18,3 km
6. Luaran yang dihasilkan : Peningkatan keterampilan anggota KWT
7. Jangka waktu pelaksanaan: 3 bulan
8. Biaya Total : Rp.2.600.000,-



Mengetahui,
Dekan FIK Universitas Pahlawan

(Dewi Angraini Harahap, M.Keb)
NIP/NIK. 096542089

Bangkinang, 22 Januari 2024
Ketua

(Widawati, SP, MHS)
NIDN1013107401

Mengetahui Ketua LPPM UP

(Dr. Musnar Indra Daulay, M.Pd)
NIP/NIK. 096542108

IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Pengabdian: Pelatihan Pembuatan Bumbu Mie Kelor Basah pada Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Maju Bersama Dusun Pulau Terap 1 Kuok Kabupaten Kampar

2. Tim Peneliti :

No	Nama	Jabatan	Bidang	Program Studi
1	Widawati, SP, MHS	Ketua Pengusul	Gizi	Gizi
2	Any Tri Hendarini, SP, M.Si	Anggota Pengusul	Gizi	Gizi
3	Nur Afrinis, M.Si	Anggota Pengusul	Gizi	Gizi

3. Objek Penelitian Penciptaan (jenis material yang akan diteliti dan segi penelitian: anggota KWT

4. Masa Pelaksanaan:

Mulai: bulan September tahun 2023

Berakhir: bulan November 2023

5. Lokasi Penelitian (lapangan): Desa Pulau Terap

6. Instansi Lain yang Terlibat (jika ada dan uraikan kontribusinya): Desa Pulau Terap kontribusinya dalam memberikan sarana pelatihan

7. Skala perubahan dan peningkatan kapasitas sosial kemasyarakatan dan atau pendidikan yang ditargetkan: adanya peningkatan keterampilan anggota KWT

8. Jurnal Ilmiah yang menjadi sasaran: Jurnal Nasional

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan	1
BAB 1. PENDAHULUAN	2
1.1 Analisis Situasi	3
1.2 Permasalahan Mitra/ Kelompok Masyarakat	4
BAB 2. SOLUSI DAN TARGET LUARAN.....	6
2.1 Solusi Permasalahan.....	6
2.2 Target Luaran	7
BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....	8
BAB 4. KELAYAKAN KEPAKARAN	13
4.1 Kinerja LPPM Universitas Pahlawan.....	13
4.2 Kelayakan Tim Pengusul.....	13
BAB 5. HASIL KEGIATAN	15
BAB 6. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	16
6.1 Anggaran Biaya.....	16
6.2 Jadwal Kegiatan	16
BAB 7. KESIMPULAN DAN SARAN	17
REFERENSI	
LAMPIRAN	

RINGKASAN

Lezat tidaknya suatu makanan sangat tergantung pada bumbu yang ditambahkan. Bumbu berfungsi untuk memberikan warna, rasa dan aroma yang sedap pada makanan. Salah satu bentuk dari penyedap rasa adalah bumbu tabur. Pada dasarnya bumbu tabur dapat dibuat dari bahan yang sama dengan penyedap rasa. Salah satu penyedap rasa alami dari tumbuhan dapat dibuat dari tepung tempe. Tepung tempe dibuat dari tempe yang dikeringkan selanjutnya dihaluskan. Selain tepung tempe bahan makanan yang dapat dijadikan sebagai penyedap makanan adalah tepung daun kelor. Tepung daun kelor dibuat dari daun kelor dengan cara pengeringan kemudian dihaluskan. Kegiatan PKM ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT membuat bumbu tabur mie kelor basah.

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam 3 tahapan yaitu: tahapan persiapan, pelaksanaan, dan tahapan evaluasi. Tahapan persiapan meliputi penyusunan proposal, pengurusan ijin, observasi lapangan, pengumpulan bahan dan persiapan materi serta koordinasi dengan pihak terkait. Tahapan pelaksanaan kegiatan adalah memberikan penyuluhan, demonstrasi dan praktek membuat bumbu tabur mie kelor dari tepung tempe dan tepung daun kelor. Tahapan ketiga adalah tahap akhir yaitu penyusunan laporan. Luaran penelitian ini berupa bumbu tabur mie kelor basah berbahan dasar tepung tempe dan tepung daun kelor.

Pencapaian tujuan kegiatan PKM dilakukan melalui penyuluhan, demonstrasi dan praktek pembuatan bumbu tabur mie kelor basah. Setelah kegiatan penyuluhan demonstrasi dan praktek dilaksanakan monitoring atau evaluasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa program PKM berlangsung dengan baik dan lancar. Terjadi peningkatan pengetahuan anggota KWT setelah diberikan penyuluhan dan melakukan praktek. Setelah kegiatan pengabdian ini dilakukan, diharapkan anggota KWT memiliki motivasi kuat dalam berinovasi membuat varian rasa bumbu tabur mie kelor. Kegiatan ini dapat memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT di Desa Pulau Terap.

BAB 1. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Lezat tidaknya suatu makanan sangat tergantung pada bumbu yang ditambahkan. Bumbu berfungsi untuk memberikan warna, rasa dan aroma yang sedap pada makanan. Demikian dapat dikatakan bahwa bumbu merupakan bahan-bahan yang digunakan sebagai penyedap makanan. (Kurniati, 2016). Salah satu bentuk dari penyedap rasa adalah bumbu tabur. Biasanya bumbu tabur ini dibuat dari tepung-tepungan seperti tepung terigu. Penggunaan bumbu tabur ini sangat mudah yaitu hanya dicampurkan ke dalam bahan yang akan dimasak atau makanan masak (Ratih, 2018) .

Pada dasarnya bumbu tabur dapat dibuat dari bahan yang sama dengan penyedap rasa. Febriana (2018) melaporkan bahwa salah satu penyedap rasa alami dari tumbuhan dapat dibuat dari tepung tempe. Tepung tempe dibuat dari tempe yang dikeringkan selanjutnya dihaluskan. Dalam 100 gram tepung tempe terdapat kandungan gizi 45 g protein, 28,4 g lemak, 2,8 g serat, 13,91 g karbohidrat, 8 g air dan 448,2 kkal energi. Selain tepung tempe bahan makanan yang dapat dijadikan sebagai penyedap makanan adalah tepung daun kelor (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes, 2017). Tepung daun kelor dibuat dari daun kelor dengan cara pengeringan kemudian dihaluskan. Tepung daun kelor memiliki kandungan gizi yaitu karbohidrat 38,2 g, protein 27,1 g, kalsium 2003 mg, kalori 205 g dan sulfur 870 g.

Desa Pulau Terap adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Kuok, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Desa Pulau Terap termasuk desa tertua di Provinsi Riau. Letaknya tidak jauh dari Ibu Kota Kabupaten Kampar. Desa Pulau Terap dipimpin oleh kepala desa dan dalam kepengurusan desa dibantu oleh perangkat atau aparat desa dan lembaga pemberdayaan masyarakat (LPM). Kemudian dibentuk pula perangkat desa seperti kepala dusun, RW, RT, perangkat kepemudaan dan perangkat desa lainnya. Desa Pulau Terap mempunyai Kelompok Wanita Tani (KWT) yang bernama Maju Bersama dengan anggota ibu-ibu yang tinggal di Desa Pulau Terap.

Desa Pulau Terap mempunyai luas wilayah 2.998 Ha, maka wilayahnya pun terbagi menjadi 4 dusun, yakni Dusun Pulau Terap 1, Dusun Pulau Terap 2, Dusun Pulau Terap Tengah dan Dusun Simpang Pawuo. Batas wilayah Desa Pulau Terap adalah sebelah utara, Desa Empat Balai/Kuok; sebelah Selatan, Desa Merangin; sebelah Timur Desa Lereng/Bukit Melintang; sebelah Barat; Desa Empat Balai. Desa ini memiliki jumlah penduduk 2143 jiwa.

Dilihat dari segi ekonomi masyarakat, desa Pulau Terap pada umumnya mempunyai mata pencaharian yang bervariasi. Tapi yang paling umum dan mendominasi mata pencaharian masyarakat desa Pulau Terap adalah perkebunan/pertanian, jasa/buruh dan pedagang. Dari tingkat pendidikan sepertiga penduduk tamatan SMP dan seperempat tamatan SMA, dan hanya sebagian kecil saja yang memiliki pendidikan perguruan tinggi, sisanya tamat SD dan tidak sekolah.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu anggota Kelompok Wanita Tani (KWT), salah satu permasalahannya adalah kurangnya pengetahuan anggota KWT dalam membuat bumbu mie kelor basah. Padahal mie kelor basah yang diproduksi oleh anggota KWT sudah cukup baik. Hal ini dibuktikan penggemar mie kelor basah yang semakin meningkat dari bulan ke bulannya. KWT berharap ada pelatihan untuk membuat bumbu mie kelor sehingga penggemar mie kelor basah tidak perlu repot untuk meracik bumbu mie tersebut. Mie kelor hanya perlu direbus dan ditambahkan bumbu tabur seperti halnya mie rebus komersial.

B. Permasalahan Mitra/Kelompok Masyarakat

Melihat latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penulisan laporan ini, yaitu:

1. Rendahnya pengetahuan anggota KWT terhadap pembuatan bumbu tabur mie kelor basah.
2. Anggota KWT belum pernah mendapat pelatihan pengolahan pangan.

BAB 2. SOLUSI DAN TARGET LUARAN

A. Solusi yang Ditawarkan

Terkait permasalahan yang dihadapi mitra, dosen sebagai pelaksana pengabdian masyarakat (PKM) bersama 2 orang dosen lainnya akan memberikan pendidikan :

1. Untuk meningkatkan pengetahuan anggota KWT, maka diberikan penyuluhan pembuatan bumbu tabur mie kelor basah.
2. Untuk meningkatkan keterampilan anggota KWT, maka diberikan demonstrasi dan praktek pembuatan bumbu tabur mie kelor basah.

B. Luaran yang Dihasilkan

Luaran yang dihasilkan dengan adanya program pengabdian masyarakat ini, sebagai berikut:

1. Dengan adanya program pengabdian masyarakat yang berupa penyuluhan pembuatan bumbu tabur mie kelor basah dapat meningkatkan pengetahuan anggota KWT.
2. Dengan dilakukannya demonstrasi dan praktek pembuatan bumbu tabur mie kelor basah, anggota KWT dapat membuatnya untuk melengkapi mie kelor basah yang dijual.
3. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, khususnya Program Studi S1 Gizi semakin dikenal sebagai institusi yang mempunyai kepedulian terhadap permasalahan masyarakat.

Tabel 2.1. Rencana Target Capaian Luaran

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
1	Publikasi ilmiah pada Jurnal ber ISSN/Prosiding jurnal Nasional tidak terakreditasi	Ya
2	Publikasi pada media masa cetak/online/repository PT	Ya
3	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah barang, jasa, diverifikasi produk, atau sumber daya lainnya)	Ya
4	Peningkatan penerapan iptek di masyarakat (mekanisasi, IT, dan manajemen)	Ya
5	Perbaikan tata nilai masyarakat (seni budaya, sosial, politik, keamanan, ketentraman, pendidikan, kesehatan)	Ya
	Luaran Tambahan	
1	Perbaikan di jurnal internasional	
2	Jasa; rekayasa sosial, metode atau sistem, produk/barang	
3	Inovasi baru TTG	
4	Hak kekayaan intelektual (Paten, Paten sederhana, Hak Cipta, Merek dagang, Rahasia dagang, Desain Produk Industri, Perlindungan Varietas Tanaman, Perlindungan Desain Topografi Sirkuit Terpadu)	
5	Buku ber ISBN	

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

A. Metode Pelaksanaan Program

Metode pelaksanaan kegiatan atau strategi yang digunakan dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT tentang pengolahan pangan khususnya membuat bumbu tabur mie kelor. Kegiatan yang dilaksanakan yaitu memberikan penyuluhan tentang pengolahan pangan khususnya pembuatan bumbu tabur mie kelor dan demonstrasi serta praktek pembuatan bumbu tabur mie kelor.

B. Keberlanjutan Program

Kegiatan penyuluhan, demonstrasi dan praktek pembuatan bumbu tabur mie kelor di desa Pulau Terap dilaksanakan secara berkesinambungan. Masyarakat juga mengharapkan akan adanya kegiatan yang berkelanjutan sehingga semakin dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT dalam pengolahan pangan khususnya pembuatan bumbu tabur mie kelor.

C. Rekomendasi Rencana Tindak Lanjut

Berdasarkan evaluasi dan monitoring yang dilakukan maka rekomendasi yang kami ajukan bagi kegiatan ini adalah :

1. Kegiatan serupa seharusnya dilaksanakan secara kontinyu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT.
2. Adanya pembinaan terhadap KWT terutama untuk menghasilkan produk-produk yang mempunyai kualitas baik dan berdaya saing dengan produk-produk yang ada dipasaran.

BAB 4. KELAYAKAN KEPAKARAN

A. Kinerja LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai telah dilakukan sejak Tahun 2010. Pada Tahun 2013 arah pengabdian kepada masyarakat lebih diarahkan kepada pemberdayaan masyarakat yang ada di lingkungan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dengan memanfaatkan, serta menggali potensi yang ada di setiap daerah sesuai dengan keahlian peneliti.

Lembaga pengabdian kepada masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai sebagai lembaga tingkat institusi bertugas melaksanakan kegiatan edukatif dibidang pengabdian masyarakat. Sejak awal berdirinya, lembaga ini telah melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat baik yang dilakukan oleh dosen ataupun oleh mahasiswa. Pola program kegiatan masyarakat terdiri atas pelayanan masyarakat, pendidikan dan pelatihan untuk masyarakat, serta forum kajian atau lokakarya.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, telah menghasilkan beberapa karya baik dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Selama ini kegiatan Pengabdian Masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dilakukan dengan dana mandiri dosen serta dana dari Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai Riau. Selama 1 tahun terakhir, LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai telah berhasil melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberdayakan potensi dosen dan stakeholder. Berdasarkan data tahun 2014, terdapat 39 kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah berhasil dilaksanakan dengan pendanaan dari DIPA Yayasan dengan besaran dana Rp. 1.500.000,- sampai dengan Rp.10.000.000,-. Tahun 2015 Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai mendapatkan Hibah IbM dari DIKTI sebanyak Rp.84,5jt2 kelompok pengusul untuk pendanaan tahun 2016. Demikian juga untuk hibah bersaing, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

meloloskan 2 kelompok pengusul yang dibiayai DIKTI. Hal ini menunjukkan kinerja yang cukup membanggakan.

B. Tim Pakar

Penunjukan ketua tim dan anggota tim didasari dari keperluan kepakaran atas program yang akan dilakukan .

- a. Widawati, SP, MHS sebagai Ketua Tim Pengusul dan merupakan Dosen Prodi S1 Gizi. Ketua Tim Pengusul adalah sebagai penanggung jawab program, mulai dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi program. Dari kepakaran yang dimiliki oleh ketua tim, bertugas dalam memberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan bumbu tabur mie kelor.
- b. Any Tri Hendarini, SP, M.Si sebagai Anggota Tim I dan merupakan Dosen Prodi S1 Gizi. Anggota Tim I berkoordinasi dengan Ketua Tim, mendampingi ketua pelaksana dalam melaksanakan kegiatan. Anggota II akan terlibat penuh dalam program kemitraan masyarakat ini
- c. Nur Afrinis, M.Si sebagai Anggota Tim II dan merupakan Dosen Prodi S1 Gizi. Anggota Tim II berkoordinasi dengan Ketua Tim, mendampingi ketua pelaksana dalam melaksanakan kegiatan. Anggota II akan terlibat penuh dalam program kemitraan masyarakat ini.

BAB V BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Tabel 1. Biaya Kegiatan

No.	Komponen	Biaya yang Diusulkan (Rp)
1.	Bahan habis pakai dan peralatan	1.930.000
2.	Konsumsi dan transportasi	450.000
3.	Luaran pengabdian	220.000
	Jumlah	2.600.000

B. Jadwal Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama semester genap TA 2023/2024. Jadwal kegiatan dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini:

Tabel 2. Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	September 2023		Oktober 2023	November 2023		
		Mg 3	Mg 4	Mg 2	Mg 1	Mg 2	Mg3
1.	Penyusunan proposal						
2.	Administrasi kegiatan						
3.	Penjajakan situasi dan teknis kegiatan Desa Pulau Terap						
4.	Persiapan						
5.	Pelaksanaan kegiatan						
6.	Evaluasi kegiatan						
7.	Penyusunan laporan dan publikasi						

BAB VI HASIL

A. GAMBARAN UMUM DESA PULAU TERAP

Desa Pulau Terap adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Kuok, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Desa Pulau Terap termasuk desa tertua di Provinsi Riau. Letaknya tidak jauh dari Ibu Kota Kabupaten Kampar. Desa Pulau Terap dipimpin oleh kepala desa dan dalam kepengurusan desa dibantu oleh perangkat atau aparat desa dan lembaga pemberdayaan masyarakat (LPM). Kemudian dibentuk pula perangkat desa seperti kepala dusun, RW, RT, perangkat kepemudaan dan perangkat desa lainnya. Desa Pulau Terap mempunyai Kelompok Wanita Tani (KWT) yang bernama Maju Bersama dengan anggota ibu-ibu yang tinggal di Desa Pulau Terap.

Desa Pulau Terap mempunyai luas wilayah 2.998 Ha, maka wilayahnya pun terbagi menjadi 4 dusun, yakni Dusun Pulau Terap 1, Dusun Pulau Terap 2, Dusun Pulau Terap Tengah dan Dusun Simpang Pawuo. Batas wilayah Desa Pulau Terap adalah sebelah utara, Desa Empat Balai/Kuok; sebelah Selatan, Desa Merangin; sebelah Timur Desa Lereng/Bukit Melintang; sebelah Barat; Desa Empat Balai. Desa ini memiliki jumlah penduduk 2143 jiwa.

Dilihat dari segi ekonomi masyarakat, desa Pulau Terap pada umumnya mempunyai mata pencaharian yang bervariasi. Tapi yang paling umum dan mendominasi mata pencaharian masyarakat desa Pulau Terap adalah perkebunan/pertanian, jasa/buruh dan pedagang. Dari tingkat pendidikan sepertiga penduduk tamatan SMP dan seperempatan tamatan SMA, dan hanya sebagian kecil saja yang memiliki pendidikan perguruan tinggi, sisanya tamat SD dan tidak sekolah.

Desa Pulau Terap memiliki satu buah Kelompok Wanita Tani (KWT) yang digunakan untuk memberdayakan wanita di desa tersebut terutama dalam bidang pertanian dan pengolahan hasil-hasil pertanian. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh anggota KWT Mulia Bersama, Desa Pulau Terap Kecamatan Kouk Kabupaten Kampar. Desa Pulau Terap dipilih sebagai sasaran lokasi kegiatan pengabdian ini karena lokasi ini memiliki KWT yang sudah berjalan dan terkoordinasi dengan baik. Hal ini dibuktikan dengan adanya kebun KWT dan usaha-usaha pengolahan pangan yang dilakukan oleh KWT. Antusiasme peserta dalam kegiatan ini sangat tinggi, dibuktikan dengan jumlah kehadiran anggota KWT sebanyak 20 orang.

Kegiatan berlangsung dengan lancar, dibuka dengan sambutan dari Kepala Desa, dilanjutkan oleh Ketua pengusul dari Prodi Gizi FIK UP. Selanjutnya anggota KWT diberi penyuluhan mengenai pengolahan pangan tingkat rumah tangga khususnya pembuatan bumbu tabur mie kelor. Selanjutnya anggota KWT diperlihatkan bagaimana membuat bumbu tabur mie kelor dan peserta diminta untuk membuatnya sendiri setelah demonstrasi selesai.

B. Penyuluhan tentang Pengolahan Pangan Pembuatan Bumbu Tabur Mie Kelor

Peserta diberikan edukasi berupa materi tentang pengolahan pangan, khususnya pembuatan bumbu tabur mie kelor berbahan dasar tepung daun kelor, tepung tempe dan rempah-rempah lainnya. Adapun materi yang diberikan adalah (1) Pengolahan pangan tingkat rumah tangga, (2) Pembuatan tepung daun kelor dan tepung tempe, (3) Pembuatan bumbu tabur untuk mie kelor basah, (4) Campuran perbandingan tepung daun kelor, tepung tempe dan rempah-rempah untuk membuat bumbu tabur mie kelor. Adapun penyuluhan pengolahan pangan dapat dilihat pada gambar berikut ini:

Kegiatan penyuluhan ini dilakukan oleh Ketua Tim Pengabdian, dibantu oleh Anggota 1 dan 2 serta mahasiswa. Sebelum kegiatan penyuluhan dilakukan, anggota KWT diberi beberapa pertanyaan terkait pengolahan pangan tingkat rumah tangga. Sebagian besar anggota KWT telah memahami dasar-dasar pengolahan pangan tingkat rumah tangga. Setelah kegiatan penyuluhan dilakukan tim PKM melakukan demo pembuatan tepung daun kelor dan tepung tempe yang menjadi bahan dasar pembuatan bumbu tabur mie kelor. Pada akhir demonstrasi, peserta diberi kesempatan untuk membuat sendiri bumbu mie kelor.

BAB VII PEMBAHASAN

Dosen pengabdian sudah berkoordinasi dengan pihak KWT Mulia Bersama dan sesuai kesepakatan dengan pihak KWT, kegiatan penyuluhan serta demonstrasi dan praktek pembuatan bumbu mie kelor dilaksanakan pada tanggal 8 dan 9 Juni 2023.

A. Penyuluhan Pengolahan Pangan

Kegiatan hari pertama adalah anggota KWT diberi penyuluhan edukasi berupa materi mengenai (1) Pengolahan pangan tingkat rumah tangga, (2) Pembuatan tepung daun kelor dan tepung tempe, (3) Pembuatan bumbu tabur untuk mie kelor basah, (4) Campuran perbandingan tepung daun kelor, tepung tempe dan rempah-rempah untuk membuat bumbu tabur mie kelor. Hal ini bertujuan agar pengetahuan anggota KWT bertambah khususnya pengetahuan mengenai pembuatan bumbu tabur mie kelor. Penyuluhan merupakan suatu upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran anggota KWT.

Secara ringkas, materi penyuluhan diawali dengan menjelaskan pengolahan pangan dengan memasak dengan panas kering (*dry heat cooking*) misalnya *baking, roasting, grilling*; memasak dengan panas basah (*moist heat cooking*) misalnya *boiling, steaming*; memasak dengan minyak atau lemak (*fat cooking*) misalnya menumis, menggoreng (Karina & Amrihati, 2017). Selanjutnya penjelasan mengenai pembuatan tepung daun kelor dan tepung tempe. Tepung daun kelor dibuat dari daun kelor dengan cara pengeringan kemudian dihaluskan (Zakaria dkk, 2016). Sementara tepung tempe dibuat dari tempe yang dikeringkan selanjutnya dihaluskan (Forum Tempe Indonesia, 2015).

Materi selanjutnya adalah penjelasan mengenai pembuatan bumbu tabur mie kelor basah menggunakan tepung daun kelor dan tepung tempe yang ditambah bumbu-bumbu. Febriana (2018) melaporkan bahwa salah satu penyedap rasa alami dari tumbuhan dapat dibuat dari tepung tempe. Pemilihan tepung daun kelor dan tepung tempe sebagai dasar pembuatan

bumbu tabur mie kelor karena penggunaan bumbu tabur ini sangat mudah yaitu hanya dicampurkan ke dalam bahan yang akan dimasak atau makanan masak (Ratih, 2018). Adapun perbandingan tepung daun kelor dan tepung tempe yang digunakan berdasarkan penelitian Yulita (2022) yaitu 1:4, yaitu 25 g tepung daun kelor dengan 100 g tepung tempe. Adapun bumbu-bumbu halus yang digunakan adalah garam, gula dan bawang putih bubuk.

B. Demonstrasi dan Praktek Pembuatan Bumbu Tabur Mie Kelor

Kegiatan hari kedua adalah demonstrasi dan praktek pembuatan bumbu tabur mie kelor yang dilakukan di rumah salah satu anggota KWT. Pada dasarnya demonstrasi adalah peragaan atau pertunjukan tentang cara melakukan atau mengerjakan sesuatu (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2023). Anggota KWT diminta untuk mengamati bagaimana tim PKM membuat bumbu tabur yang diawali dengan pembuatan tepung daun kelor dan tepung tempe.

Adapun pembuatan tepung daun kelor diawali dengan memisahkan daun kelor dari tangkainya, dicuci bersih dan ditiriskan (Dewi dkk, 2017). Kemudian daun dilayukan pada suhu ruanig selama 8 jam. Daun kelor dikeringan didalam oven selama 2-3 jam dengan suhu 40 °C. Setelah dingin, tepung daun kelor dihaluskan dan diayak dengan ayakan 80 mesh yang dilakukan berulang-ulang sampai memperoleh tepung tempe yang homogen.

Pembuatan tepung tempe diawali dengan mengiris tempe segar \pm 0,2 cm kemudian dikukus selama 20 menit dengan suhu 100°C (Oktavia, 2012). Setelah itu ditiriskan diatas tampah dan dikeringkan didalam oven selama 2 jam dengan suhu 60°C. Setelah dingin, tepung tempe dihaluskan dan diayak dengan ayakan 80 mesh yang dilakukan berulang-ulang sampai memperoleh tepung tempe yang homogen.

Setelah tepung daun kelor dan tepung tempe selesai, maka selanjutnya adalah mencampur tepung daun kelor dan tepung tempe dengan perbandingan 1:4 (25 g:100 g). Selanjutnya dicampur dengan

garam halus 5 g, gula halus 3 g dan bawang putih bubuk 5 g. Setelah semua tercampur homogen kemudian dihaluskan lagi dan diayak dengan ayakan 80 mesh. Bumbu tabur yang sudah jadi kemudian dikemas dalam plastik klip transparan seberat 20 g. Hal ini sesuai dengan bumbu tabur mie instan yang dijual dipasaran dengan berat antara 18 g-20 g.

Setelah demonstrasi selesai, maka anggota KWT dipersilahkan untuk membuat bumbu tabur berdasarkan apa yang mereka amati. Tim PKM memperhatikan apa yang dilakukan anggota KWT untuk memastikan bahwa cara membuat bumbu mie tabur kelor sudah sesuai dengan prosedur. Hal ini penting untuk dilakukan agar bumbu tabur yang dihasilkan betul-betul berkualitas dan sesuai sebagai bumbu tabur mie kelor basah yang diproduksi oleh KWT.

BAB VIII KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan penyuluhan serta demonstrasi dan praktik dilakukan tanggal 8-9 Juni 2022. Kegiatan penyuluhan telah menambah pengetahuan anggota KWT terhadap pengolahan pangan khususnya pembuatan bumbu tabur mie kelor. Adapun kegiatan demonstrasi dan praktik menambah keterampilan anggota KWT. Kegiatan ini dapat memberikan kontribusi positif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT. Diharapkan dengan dilakukan kegiatan ini bisa meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT terhadap pembuatan bumbu tabur mie kelor basah.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, W. K., Harun, N., & Zalfiatri, and Y. (2017). Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) Dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1), 72–76.
- Febrianti, D. R., Hakim, M. R. (2018). “Analisis Kualitatif Rhodamin B dalam Bumbu Tabur pada Penjual Jajanan di Kecamatan Banjarmasin Utara Kota Banjarmasin. *Jurnal Pharmascience*. doi: <http://dx.doi.org/10.20527/jps.v5i1.5780>
- Forum Tempe Indonesia. (2015). *Rekomendasi Tiga Pengolahan Tempe*. <https://ameera.republika.co.id/berita/ntgqsu328/forum-tempe-indonesia-rekomendasikan-tiga-pengolahan-tempe>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. dalam <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/demonstrasi>. Diakses 1 Juni 2023 Pukul 10.45 WIB.
- Karina, S. M., Amrihati, E. T. (2017). Pengembangan Kuliner. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Oktavia, N. 2012. *Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe*. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Oktavianti, D. N., Putri, M. F. (2021). “Bumbu Tabur Tempe Sehat, Gurih, dan Pedas untuk Keluarga”. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*. 8(1).
- Yulita, H. (2022). *Formulasi Bumbu Tabur Tepung Tempe dengan Tepung Daun Kelor Sumber Protein dan Tinggi Kalsium sebagai Penyedap Makanan*. Program Studi S-1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
- Zakaria, Nursalim, Tamrin, A. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Mie Basah*. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.

Lampiran 1

FORMULIR USULAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

1. Judul Pengabdian : Pelatihan Pembuatan Bumbu Mie Kelor Basah pada Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Maju Bersama Dusun Pulau Terap 1 Kuok Kabupaten Kampar
2. Kategori Pengabdian :
3. Ketua : Widawati, SP, MHS
NIP/NIDN : -/1013107401
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Program Studi : S1 Gizi
No. Telp/HP : 081288831245
E-mail : widawatigamal@gmail.com
4. Anggota/NIM/NIDN/NIM :
 - a. Any Tri Hendarini, SP, M.Si/1021057201
 - b. Nur Afrinis, M.Si/1004048401
5. Lokasi Pengabdian : Dusun Pulau Terap 1, Desa Pulau Terap, Kuok
6. Mitra : Kader Posyandu Desa Pulau Terap
7. Biaya Usulan : Rp 2.600.000

Bangkinang, 22 Januari 2024

Menyetujui,

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Ketua,



Dr. Musnar Indra D, M.Pd
NIP-TT 096.542.108

Ketua Pelaksana

Widawati, SP, MHS
NIP.TT 096.542.143

Lampiran 2.

BERITA ACARA PENGABDIAN MASYARAKAT

Pada hari Kamis tanggal Dua Belas Oktober Dua Ribu Dua Puluh Tiga telah dilakukan kegiatan Pengabdian Masyarakat di Dusun Pulau Terap 1, Desa Pulau Terap, Kuok dengan judul sebagai berikut :

“Pelatihan Pembuatan Bunbu Mie Kelor Basah pada Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Maju Bersama Dusun Pulau Terap 1 Kuok Kabupaten Kampar”

Demikianlah berita acara ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ketua Tim Pengabdian
Masyarakat



(Widawati, SP, MHS)
NIP TT 096.542.143

Mengetahui,

Pimpinan di Tempat Pengabdian



(Asridarianis)

Mengetahui

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengembangan Masyarakat



Dr. Musnar Indra D. M.Pd

NIP TT 096.542.108

Lampiran 3. Surat Perintah Tugas



YAYASAN PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
LEMBAGA PENGABDIAN DAN PENGEMBANGAN MASYARAKAT

e-mail: lppm@universitaspahlawan.ac.id

Alamat : Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinang-Riau Telp (0762) 21677, 085278005611/085211804568

SURAT PERINTAH TUGAS

Nomor: /LP2M/UPTT/IX/2023

Ketua Lembaga Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, dengan ini menugaskan kepada:

1. Widawati, SP, MHS
2. Any Tri Hendarini, SP, MSi
3. Nur Afrinis, M.Si

Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “**Sosialisasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) sebagai Campuran PMT Balita pada Kader Posyandu Desa Pulau Terap Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar**” pada tanggal 12 Oktober 2023. Dengan dikeluarkannya surat tugas ini, maka yang bersangkutan wajib melaksanakan tugas dengan sebenarnya dan bertanggung jawab kepada Ketua Lembaga Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.

Demikian surat tugas ini dibuat, untuk dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Bangkinang, 26 September 2023
Lembaga Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat



Dr. Musnar Indra D, M. Pd
NIP TT 096 542 108

**KETERANGAN
DARI PEJABAT YANG MEMBERI TUGAS**

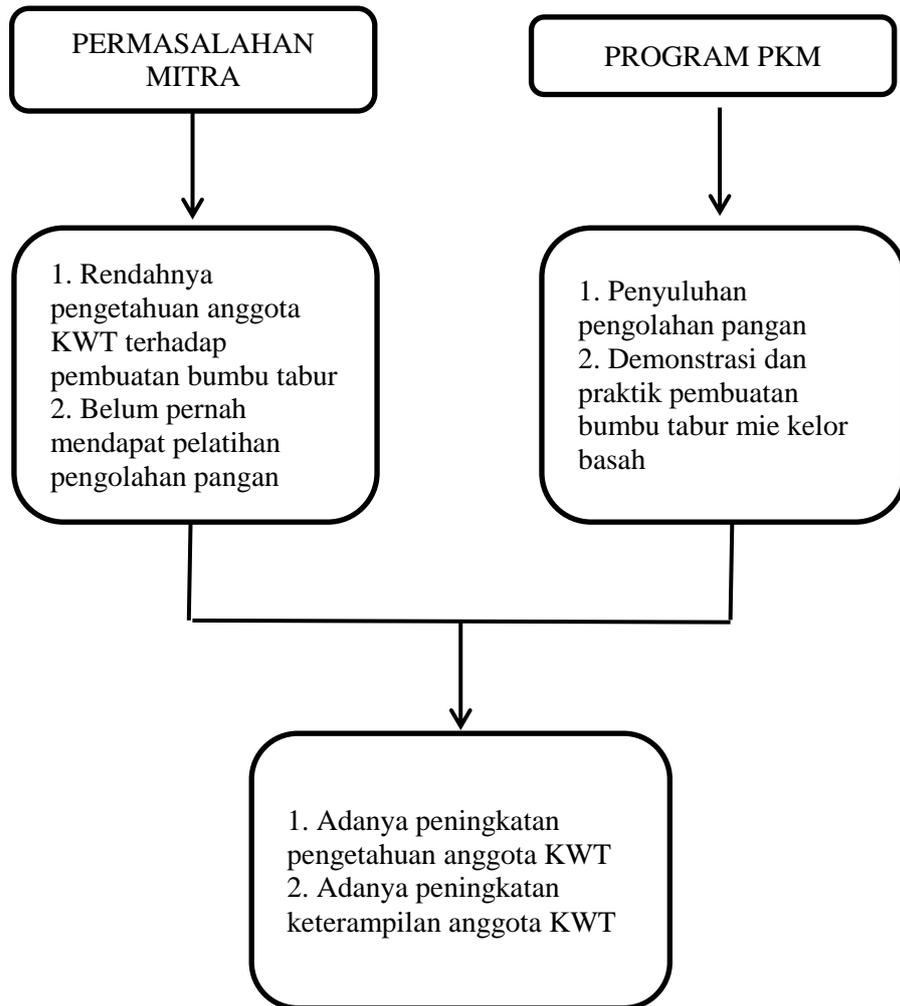
tempat kedudukan pegawai yang memberi tugas	Berangkat Tanggal, tanda tangan	Tiba kembali Tanggal, tanda tangan
	<p align="center">..... Lembaga Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Kelua</p> 	<p align="center">..... Lembaga Pengabdian dan Pengeinbangan Masyarakat Ketua</p> 

DARI PEJABAT DI TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

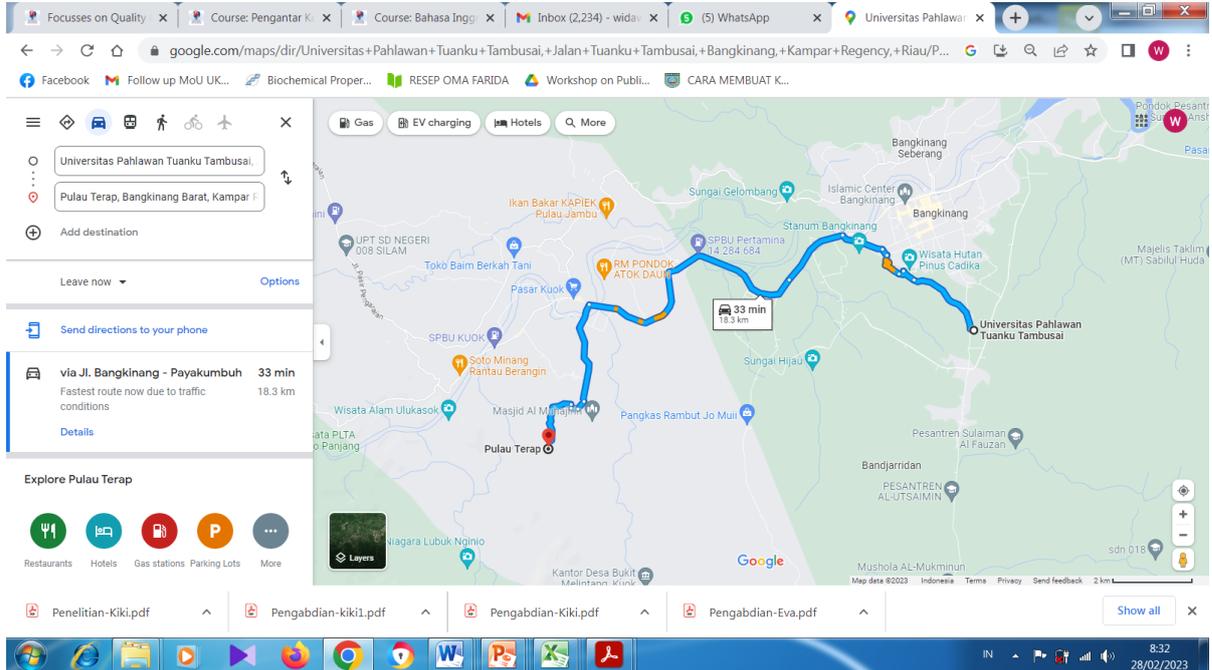
Tempat kedudukan pegawai yang dikunjungi	Tiba di Tanggal, tanda tangan	Berangkat dari Tanggal, tanda tangan
		

Lampiran 4. Gambaran Iptek Kegiatan Pengabdian Masyarakat

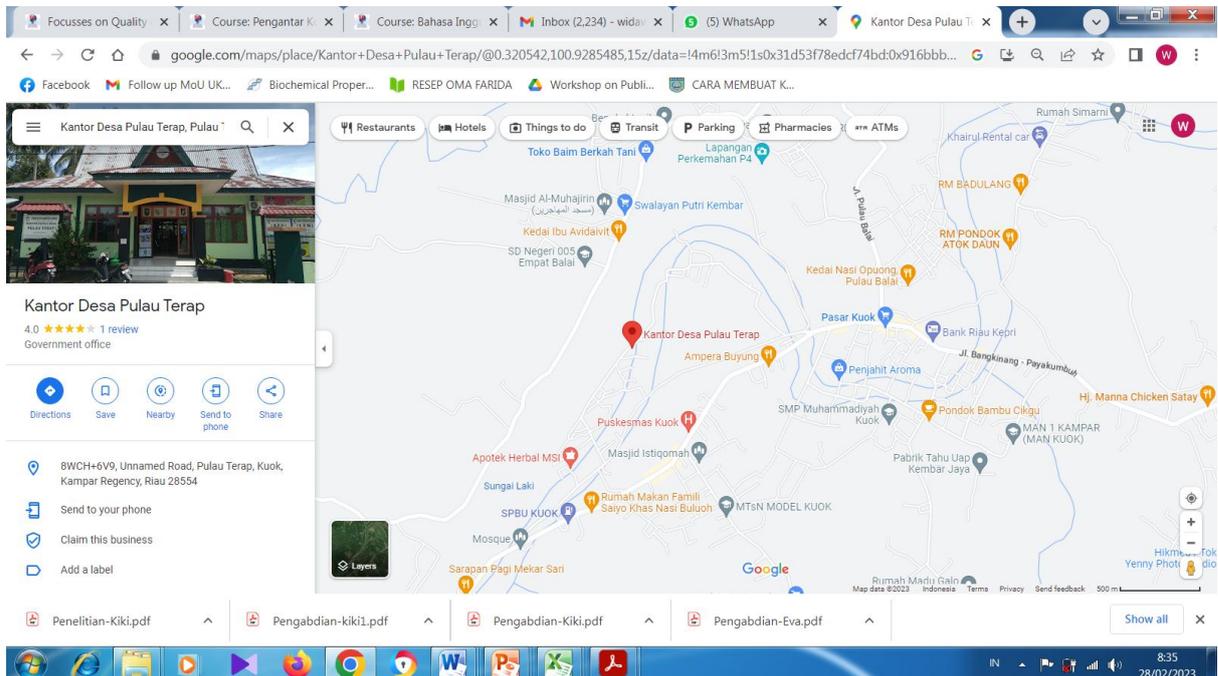
1. Rendahnya pengetahuan anggota KWT terhadap pembuatan bumbu tabur mie kelor basah.
2. Anggota KWT belum pernah mendapat pelatihan pengolahan pangan.



Lampiran 5. Peta Lokasi



(Jarak Tempuh ke Lokasi Mitra)



(Lokasi Dusun Pulau Terap 1, Desa Pulau Terap, Kuok)

Lampiran 6.

DOKUMENTASI



(Kantor Kepala Desa Pulau Terap Kuok)



(Pelaksanaan kegiatan PKM di Kantor Desa Pulau Terap)

Lampiran 7. Biaya Pengabdian

Honorarium pengabdian kepada masyarakat mengacu pada Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 78 /PMK.02/2019 tentang Standar Biaya Masukan Tahun Anggaran 2020 dengan contoh rincian anggaran sebagai berikut :

No	Uraian	Satuan	Volume	Besaran (Rp)	Volume x Besaran (Rp)
1.	Bahan Pengabdian				
	a. ATK				
	1). Block note	lusin	1	120.000	120.000
	2). Pena	lusin	1	25.000	25.000
	b. Bahan habis pakai				
	1). Banner	OK	1	150.000	150.000
	2). Tepung daun kelor	bungkus	4	25.000	100.000
	3). Tepung tempe	kg	3	150.000	450.000
	4). Bawang putih bubuk	botol	4	15.000	60.000
	5). Garam halus	bungkus	5	5.000	25.000
	6). Gula halus	bungkus	2	15.000	30.000
	c. Souvenir				
	1). Kompor gas	buah	1	350.000	350.000
	2). Oven	buah	1	400.000	400.000
	3). Talenan	buah	2	35.000	70.000
	4). Pisau	buah	2	15.000	30.000
	5). Baskom	buah	6	20.000	120.000
	Subtotal bahan pengabdian				1.930.000
2.	Pengumpulan Data				
	a. Konsumsi	kotak	30	15.000	450.000
	Subtotal pengumpulan data				450.000
3.	Pelaporan Luaran Pengabdian				
	a. Jilid laporan	OK	2	10.000	20.000
	b. Luaran pengabdian	OK	1	200.000	200.000
	Subtotal pelaporan luaran pengabdian				220.000
Total					2.600.000

Lampiran 7

BIODATA KETUA TIM PENGUSUL

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap : Widawati, SP, MHS
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
4. NIP : 094 542 134
5. NIDN : 1013107401
6. Tempat Tanggal Lahir : Garut, 13 Oktober 1974
7. Alamat Rumah : Dusun Pulau Terap 1, Desa Pulau Terap, Kecamatan Kuok, Kabupaten Kampar
8. Alamat Kantor : Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinang
9. HP : 0812 8883 1245
10. Alamat e-mail : widawatigamal@gmail.com
11. Lulusan yang Telah Dihilangkan : S-1 = orang; S-2= ... orang; S3 = ...orang
12. Mata Kuliah yang Diampu : 1. Dasar Biokimia Gizi
2. Metabolisme Zat Gizi Mikro
3. Bahasa Inggris

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S2	S3
Nama PT	Institut Pertanian Bogor	Universiti Kebangsaan Malaysia	Universiti Kebangsaan Malaysia	
Bidang Ilmu	Ilmu Gizi	Ilmu Gizi	Psikologi Kaunseling	
Tahun Masuk-Lulus	1993-1998	2004-2006	2006-2009	
Judul Skripsi/Tesis	Pengaruh Pemberian Tahu Cina yang Berformalin terhadap Kondisi Fisiologis dan Morfologis Tikus (<i>Rattus norvegicus</i>)	Penentuan Indeks Glisemik Empat Jenis Kuih Tradisional Pilihan Etnik Sunda	Persepsi terhadap E-Kaunseling: Suatu Kajian Perbandingan diantara Pelajar Siswazah Psikologi Kaunseling dan bukan Psikologi Kaunseling Universiti Kebangsaan Malaysia	
Nama Pembimbing	Dr. Rimbawan Ir. Evy Damayanthi MS	Dr. Nik Shanita Safii Dr. Rimbawan	Dr. Fatimah Wati Halim	

	drh. Estu Ningsih			
--	-------------------	--	--	--

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini sesuai dengan kenyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **Pengabdian Masyarakat**.

Bangkinang, 22 Januari 2023

Pengusul,



Widawati, SP, MHS

