

RINGKASAN

UD Pucang Wangi adalah salah satu pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang berbentuk Industri Kecil dan Menengah yang terdaftar di Rumah BUMN (Rumah BUMN, 2023) dan Dinas Perindustri Perdagangan Provinsi Bali (Disperindag Prov Bali, 2023). UMKM ini memproduksi mie kelor instan dengan nama dagang Mie Kelor Gud. Beberapa varian rasa mie sudah diproduksi akan tetapi varian rasa yang paling disukai konsumen adalah Mie Kelor Goreng Original dan Mie Kelor Kuah Original.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan pelaku UMKM dalam mencantumkan Informasi Nilai Gizi (ING) pada kemasan produk sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Angka pada ING diperoleh dari analisis zat gizi mie kelor, bumbu mie kelor goreng original dan bumbu mie kelor kuah original. Analisis zat gizi meliputi analisis kadar air, abu, protein, lemak total, lemak jenuh, karbohidrat, garam, gula, vitamin A dan energi. Zat-zat gizi tersebut merupakan zat gizi yang wajib dicantumkan dalam ING kemasan produk usaha mikro dan usaha kecil (Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2020)..

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah partisipasi aktif dalam diskusi dengan pelaku UMKM. Kegiatan pengabdian masyarakat terdiri atas: 1) Identifikasi kebutuhan pelaku UMKM, 2) Analisis zat gizi produk mie kelor varian kuah original dan goreng original, 3) Edukasi dan praktik pencantuman ING pada kemasan produk, 4) Evaluasi.

Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pelaku UMKM dapat memahami cara mencantumkan ING pada kemasan produk yang menarik dan sesuai peraturan perundang-undangan. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu pelaku UMKM dalam meningkatkan penjualan produk mie kelor instan yang bergizi.

BAB 1. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah salah satu sektor ekonomi yang berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi suatu negara di era globalisasi ini. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, di Indonesia pada tahun 2023 terdapat 66 juta UMKM. Hal ini menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun, yaitu 64 juta pada tahun 2020 dan 65 juta pada tahun 2021 dan 2022 (Ahdiat, 2024). Jumlah UMKM yang berada di Provinsi Bali sebanyak 40.764, salah satunya adalah Usaha Dagang (UD) Pucang Wangi.

UD Pucang Wangi didirikan pada tahun 2020 oleh seorang Aparatur Sipil Negara (ASN) di lingkungan Dinas Pendidikan Kabupaten Tabanan Bali, I Wayan Sumerta Arta. Lokasi UMKM ini berada di kawasan Banjar Buahhan Tengah, Desa Buahhan, Kecamatan Bali. Produk yang dihasilkan berupa mie kelor instan tanpa bahan pengawet dengan merek dagang Mie Kelor Gud dengan harga jual mulai Rp 8.000 (Nusabali, 2023). Mie Kelor Gud sudah terdaftar di Rumah BUMN (Rumah BUMN, 2021) dan Dinas Perdagangan dan Perindustrian Provinsi Bali dengan produk varian mie kelor kuah, goreng, betutu, vegan dan ikan laut (Disperindag Prov Bali, 2024). UD Pucang Wangi juga sudah beberapa kali mengikuti pameran diantaranya KTT G20 melalui Planogram yang dikelola Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) (Portal Informasi Indonesia, 2023).

UD Pucang Wangi mampu memproduksi 2.000-2.500 bungkus mie perbulan dengan konsumen pasar lokal Bali dan nasional seperti Sumenep, Medan dan Jakarta (Bisnis Bali, 2023). Mie kelor Gud juga menjajagi kurasi dengan pihak Lotte Merchandise yang ada di Jakarta dan Korea. Pada prinsipnya proses pembuatan mie kelor Gud sama seperti pembuatan mie pada umumnya.

Mie kelor Gud yang diproduksi belum dianalisis zat gizinya, selain itu UD Pucang Wangi menginginkan agar kemasan produknya tercantum Informasi Nilai Gizi (ING). Berdasarkan Undang-undang (UU) No.7 Tahun 1996 tentang pangan, setiap orang yang memproduksi makanan untuk diperdagangkan perlu memperhatikan mutu dan gizi makanan. Makanan yang diperdagangkan wajib diperiksa di laboratorium sebelum diedarkan. Hal ini dilakukan untuk menjaga keamanan konsumen. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No.16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh UMKM, mewajibkan UMKM untuk mencantumkan informasi nilai gizi sesuai dengan format yang dibakukan (BPOM, 2020).

Oleh karena itu penting bagi UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM untuk mendapatkan pendampingan pencantuman ING oleh Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang terdiri atas dosen gizi yang memahami proses analisis zat gizi dan pencantuman ING sesuai format yang dibakukan. Hal ini dilakukan agar nantinya UD Pucang Wangi dapat memberi informasi pada konsumen, meningkatkan daya saing dan meningkatkan penjualan produk mie kelor instan.

B. Permasalahan Mitra/Kelompok Masyarakat

Berdasarkan identifikasi masalah yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Produk mie kelor Gud varian kuah original dan goreng original belum dianalisis kandungan zat gizinya (air, abu, protein, lemak total, lemak jenuh, karbohidrat, garam, gula, vitamin A dan energi).
2. Produk mie kelor Gud varian kuah original dan goreng original belum mencantumkan ING pada kemasan.

BAB 2. SOLUSI DAN TARGET LUARAN

A. Solusi yang Ditawarkan

Terkait permasalahan yang dihadapi mitra, dosen sebagai pelaksana pengabdian masyarakat (PKM) bersama 1 orang dosen lainnya akan memberikan pendampingan :

1. Menganalisis kandungan zat gizi (air, abu, protein, lemak total, lemak jenuh, karbohidrat, garam, gula, vitamin A dan energi) mie kelor Gud varian goreng original dan kuah original.
2. Memberi edukasi pencantuman ING pada kemasan produk mie kelor Gud varian kuah original dan goreng original.

B. Luaran yang Dihasilkan

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

1. Dengan dilakukannya analisis zat gizi, produk mie kelor Gud varian kuah original dan goreng original dapat mencantumkan nilai gizi tersebut pada label ING dan sebagai dasar perhitungan Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk kedua produk tersebut.
2. Dengan adanya edukasi pencantuman ING, kemasan produk mie kelor Gud varian kuah original dan goreng original memiliki label ING sehingga membantu konsumen mengetahui ING berupa takaran saji, jumlah per sajian, kandungan zat gizi serta persen AKG produk mie kelor Gud.
3. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, khususnya Program Studi S1 Gizi semakin dikenal sebagai institusi yang mempunyai kepedulian terhadap permasalahan UMKM.

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

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menerapkan pendekatan langsung dengan menyampaikan informasi dan mendorong partisipasi aktif berupa diskusi kepada pelaku UMKM. Secara umum kegiatan pengabdian masyarakat dapat dibagi menjadi tahapan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

1. Perencanaan

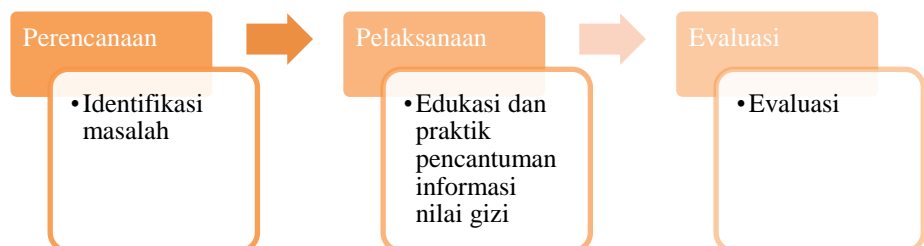
Pada tahap ini dilakukan identifikasi masalah yang dibutuhkan pelaku UMKM. Berdasarkan identifikasi masalah, ditemukan bahwa produk mie kelor Gud varian goreng original dan kuah original yang diproduksi oleh UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM belum dianalisis zat gizinya dan belum mencantumkan ING.

2. Pelaksanaan

Pada tahap ini dilakukan analisis zat gizi terlebih dahulu di laboratorium. Setelah itu dilakukan edukasi mengenai pentingnya pencantuman ING pada kemasan produk. Tim Pengabdi Masyarakat Universitas Pahlawan melakukan pendampingan dalam pembuatan ING sesuai format yang dibakukan dan dilanjutkan dengan diskusi aktif oleh pelaku UMKM.

3. Evaluasi

Pada tahap ini Tim Pengabdi Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai melakukan evaluasi untuk mengukur pemahaman pelaku UMKM sebelum dan sesudah tahap pelaksanaan dilakukan.



B. Keberlanjutan Program

Kegiatan edukasi dan praktik pencantuman ING dapat dilakukan secara berkesinambungan untuk produk mie kelor Gud varian lainnya. Pelaku UMKM juga mengharapkan akan adanya kegiatan yang berkelanjutan sehingga semakin dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam hal perhitungan hasil analisis zat gizi untuk ING terutama untuk perhitungan AKG.

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 para pelaku UMKM pangan olahan.
2. Adanya edukasi terhadap pelaku UMKM pangan olahan terutama untuk menganalisis zat gizi produknya dan mencantumkan ING pada kemasan produknya.

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.84,5jt dari 2 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 menganalisis zat gizi mie kelor Gud varian goreng original dan kuah original serta edukasi dan pendampingan pembuatan ING.
- b. Eka Roshifita Rizqi, S.Gz, MPH 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.

BAB V BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Tabel 1. Biaya Kegiatan

No.	Komponen	Biaya yang Diusulkan (Rp)
1.	Bahan habis pakai dan analisis lab	2.475.000
2.	Honor teknisi lab	500.000
3.	Luaran pengabdian	220.000
	Jumlah	3.195.000

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	Maret 2023		April 2023	Mei 2023		
		Mg 3	Mg 4	Mg 2	Mg 1	Mg 2	Mg 3
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 UD Puchang Wangi

UD Pucang Wangi adalah salah satu UMKM yang berada di Provinsi Bali yang berjumlah 40.764. UD ini didirikan pada tahun 2020 oleh seorang Aparatur Sipil Negara (ASN) di lingkungan Dinas Pendidikan Kabupaten Tabanan Bali, I Wayan Sumerta Arta. Lokasi UMKM ini berada di kawasan Banjar Buahhan Tengah, Desa Buahhan, Kecamatan Tabanan, Bali.

Produk yang dihasilkan berupa mie kelor instan tanpa bahan pengawet dengan merek dagang Mie Kelor Gud dengan harga jual mulai Rp 8.000 (Nusabali, 2023). Mie Kelor Gud sudah terdaftar di Rumah BUMN (Rumah BUMN, 2021) dan Dinas Perdagangan dan Perindustrian Provinsi Bali dengan produk varian mie kelor kuah, goreng, betutu, vegan dan ikan laut (Disperindag Prov Bali, 2024). UD Pucang Wangi juga sudah beberapa kali mengikuti pameran diantaranya KTT G20 melalui Planogram yang dikelola Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) (Bisnis Bali, 2023)

UD Pucang Wangi mampu memproduksi 2.000-2.500 bungkus mie perbulan dengan konsumen pasar lokal Bali dan nasional seperti Sumenep, Medan dan Jakarta (Bisnis Bali, 2023). Mie kelor Gud juga menjajagi kurasi dengan pihak Lotte Merchandise yang ada di Jakarta dan Korea.

Pada prinsipnya proses pembuatan mie kelor Gud sama seperti pembuatan mie pada umumnya. Diawali dengan membuat saripati daun kelor, mencampurnya dengan tepung terigu protein tinggi dan diulen selama 1 jam. Kemudian bentuk menjadi lembaran tipis menggunakan alat pencetak mie dan didinginkan.

UD Pucang Wangi berharap mie yang diproduksi menjadi mie yang sehat dengan memanfaatkan produk lokal yaitu daun kelor. Selain itu kandungan vitamin A yang cukup tinggi pada daun kelor diharapkan dapat menghasilkan produk mie sumber vitamin A (Nusabali, com).

B. Proses Pendampingan Analisis Zat Gizi dan ING Mie Kelor Gud

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 1 sampai dengan 30 April 2023 secara luring di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dan secara daring dengan mitra UMKM. Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM. Kegiatan diawali dengan identifikasi masalah pelaku UMKM, lalu analisa zat gizi produk pelaku UMKM, edukasi dan praktik pencantuman ING, diakhiri dengan evaluasi. Sebelum edukasi, pelaku UMKM menjalani pre-test terlebih dahulu mengenai pemahaman akan pencantuman ING dan sesudah edukasi dilakukan post-test.

1. Analisis Zat Gizi Mie Kelor Instan

Analisis kandungan zat gizi dilakukan terhadap mie kelor Gud varian goreng original dan rebus original. Zat gizi yang dianalisis secara kimia adalah air, abu, protein, lemak total, lemak jenuh, garam, gula total dan vitamin A yang dilakukan secara triplo. Adapun karbohidrat dan energi dihitung secara *by different* dan angka konversi energi untuk protein, lemak dan karbohidrat. Hasil analisis zat gizi dapat dilihat pada Tabel 6.1 dan Tabel 6.2:

Tabel 6.1 Kandungan Zat Gizi Mie Kelor Instan Varian Goreng Original dan Rebus Original per 100 g

No	Zat Gizi	Mie Kelor Instan	
		Varian Goreng Original	Varian Rebus Original
1.	Air (g)	4,71	9,53
2.	Abu (g)	2,04	2,44
3.	Protein (g)	7,65	3,68
4.	Lemak total (g)	19,95	1,6
5.	Lemak jenuh (mg)	18,91	20,22
6.	Karbohidrat (g)	66,16	82,75
7.	Garam (mg)	13,68	16,67
8.	Gula (g)	17,50	16,85
9.	Vitamin A (µg)	3,9	3,48
10.	Energi (Kal)	474,9	360,1

Tabel 6.2 Kandungan Zat Gizi Mie Kelor Instan Varian Goreng dan Rebus per Kemasan (75 g)

No	Zat Gizi	Mie Kelor Instan	
		Varian Goreng Original	Varian Rebus Original
1.	Air (g)	3,5	7,1
2.	Abu (g)	1,5	1,8
3.	Protein (g)	5,8	2,8
4.	Lemak total (g)	15,0	1,2
5.	Lemak jenuh (mg)	14,2	14,3
6.	Karbohidrat (g)	49,6	62,1
7.	Garam (mg)	2,60	3,02
8.	Gula (g)	3,33	3,03
9.	Vitamin A (µg)	2,9	2,6
10.	Energi (Kal)	356,2	270,1

Berdasarkan Tabel 6.1 dan 6.2 diketahui bahwa kadar air, abu, lemak jenuh, karbohidrat, garam mie kelor instan varian goreng lebih rendah daripada varian rebus.

2. Persentase Kandungan Zat Gizi Berdasarkan Kebutuhan Energi 2150 Kal

Kandungan zat gizi mie kelor instan varian kuah original dan goreng original dihitung berdasarkan kebutuhan energi harian untuk kelompok umum, yaitu sebesar 2150 Kal. Adapun hasil perhitungan seperti pada Tabel 6.3 berikut:

Tabel 6.3 Persentase Kandungan Zat Gizi Mie Kelor Instan Varian Goreng Original dan Rebus Original Berdasarkan Kebutuhan Energi 2150 Kal

No	Zat Gizi	Mie Kelor Instan	
		Varian Goreng Original (%)	Varian Rebus Original (%)
1.	Protein	9,67	4,67
2.	Lemak total	22,39	1,79
3.	Lemak jenuh	0,71	0,76
4.	Karbohidrat	15,27	19,10
5.	Vitamin A	0,48	0,43

Berdasarkan Tabel 6.3 dapat dilihat persentase kebutuhan zat gizi mie kelor instan varian goreng original dan varian rebus original. Satu sajian mie kelor instan varian goreng original (75 gram) dapat

menyumbang protein 9,67%, lemak total 22,39% dan karbohidrat 15,27% terhadap kebutuhan energi harian pada orang normal. Sedangkan satu sajian mie kelor instan varian rebus original (75 gram) dapat menyumbang protein 4,67%, lemak total 1,79% dan karbohidrat 19,10% terhadap kebutuhan energi harian pada orang normal.

3. Informasi Nilai Gizi (ING) Berdasarkan ING Produk Pangan Olahan UMKM

Informasi Nilai Gizi (ING) mie kelor instan varian goreng original dan rebus original disusun berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (PBPOM, 2020). Pencantuman ING pada bagian label meliputi jenis zat gizi, jumlah zat gizi dan persentase AKG per saji atau perkemasan. Jenis zat gizi yang dimaksud adalah energi total, karbohidrat total, protein, lemak total, lemak jenuh, gula dan garam. Terdapat juga zat gizi yang dicantumkan yang sifatnya tidak wajib, yaitu vitamin A. Adapun ING mie kelor instan varian goreng dan rebus seperti tertera pada Tabel 6.4 dan Tabel 6.5 berikut:

Tabel 6.4 Informasi Nilai Gizi (ING) Mie Kelor Instan Varian Goreng Original

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 75 g		
1 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		360 kkal
		% AKG*
Lemak total	15 g	22%
Lemak jenuh	14 g	1%
Protein	6 g	10%
Karbohidrat total	50 g	15%
Gula	3 g	
Garam	0 g	0%
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Tabel 6.5 Informasi Nilai Gizi (ING) Mie Kelor Instan Varian Rebus Original

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 75 g 1 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		270 kkal
		% AKG*
Lemak total	1 g	2%
Lemak jenuh	15 g	1%
Protein	3 g	5%
Karbohidrat total	62 g	19%
Gula	3 g	
Garam	0 g	0%
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Berdasarkan Tabel 6.4 dan 6.5 dapat dilihat bahwa ING mie kelor instan varian goreng original mempunyai angka yang lebih tinggi daripada varian rebus original.

4. Klaim Mie Kelor Instan sebagai Sumber Vitamin A

Klaim gizi mie kelor instan varian goreng original dan rebus original menunjukkan bahwa bahan pangan memiliki karakteristik gizi tertentu khususnya untuk vitamin A. Adapun klaim gizi mie kelor instan varian goreng original dan rebus original seperti pada Tabel 6.6:

Tabel 6.6 Klaim Sumber Vitamin A Mie Kelor Instan Varian Goreng Original dan Rebus Original

No	Varian Mie Instan	Kandungan Vitamin A	Klaim Sumber Vitamin A
1.	Goreng Original	3,9 µg	3,9 µg < 90 µg
2.	Rebus Original	2,6 µg	2,6 µg < 90 µg

Berdasarkan Tabel 6.6 dapat dikatakan bahwa mie kelor instan varian goreng original dan rebus original tidak dapat diklaim sebagai pangan sumber vitamin A.

BAB VII PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat kepada UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM berjalan dengan baik dan lancar. Pelaku UMKM mengikuti setiap kegiatan yang diselenggarakan oleh Tim Pengabdian Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dengan antusias. Materi edukasi yang disampaikan oleh tim pengabdian adalah pencantuman ING sesuai dengan Peraturan BPOM No.16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh UMKM. Adanya peningkatan pemahaman pelaku UMKM mengenai pencantuman ING sebelum dan sesudah dilakukan edukasi. Setelah dilakukan pendampingan oleh tim pengabdian, kemasan produk mie kelor instan sudah memiliki ING yang jelas untuk konsumen.

1. Analisis Zat Gizi Mie Kelor Instan

Zat-zat gizi mie kelor instan varian goreng original dan kuah original harus dianalisis terlebih dahulu untuk menghitung angka-angka yang dicantumkan pada label ING. Pada tahap ini, pelaku UMKM diberi penjelasan mengenai pentingnya analisis zat gizi seperti air, abu, protein, lemak total, lemak jenuh, karbohidrat, garam, gula dan vitamin A. Selain untuk kepentingan label ING, analisis zat gizi juga diperlukan untuk melihat apakah produk mie kelor instan varian goreng original dan kuah original sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Mie Instan (SNI, 2012).

Hasil analisis menunjukkan kadar air yang terkandung dalam mie kelor instan varian goreng original dan rebus original berturut-turut adalah sebesar 4,71% dan 9,53% (Tabel 6.1). Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar air mie instan dengan penggorengan maksimal 14,5% dan untuk kadar air mie instan dengan pengeringan maksimal 8%. Adapun hasil analisis menunjukkan bahwa kadar air untuk kedua varian mie instan berada dibawah nilai maksimal yang ditetapkan oleh SNI. Dengan demikian kadar air pada mie instan kelor telah memenuhi persyaratan mutu yang telah ditetapkan oleh SNI.

Hasil analisis menunjukkan kadar abu yang terkandung dalam mie kelor instan varian original dan rebus original berturut-turut adalah sebesar 2,04% dan 2,44% (Tabel 6.1). Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar abu mie instan tidak ditetapkan.

Hasil analisis menunjukkan kadar protein yang terkandung dalam mie kelor instan varian original dan rebus original berturut-turut adalah sebesar 7,68% dan 3,68% (Tabel 6.1). Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar protein mie instan adalah minimal 8%. Adapun hasil analisis menunjukkan bahwa kadar protein untuk kedua varian mie instan berada dibawah nilai minimal yang ditetapkan oleh SNI. Dengan demikian kadar protein pada mie instan kelor belum memenuhi persyaratan mutu yang telah ditetapkan oleh SNI.

Hasil analisis menunjukkan kadar lemak total yang terkandung dalam mie kelor instan varian original dan rebus original berturut-turut adalah sebesar 19,95% dan 1,60% (Tabel 6.1). Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar lemak total mie instan tidak ditetapkan. Meskipun demikian, mie kelor instan varian goreng original mempunyai kadar lemak total yang lebih tinggi daripada mie kelor instan varian rebus. Hilda (2016) menyatakan bahwa dengan adanya penambahan minyak, menyebabkan mie kering mocaf puree kelor mengandung lemak total sebesar 10,86%.

Hasil analisis menunjukkan kadar lemak jenuh yang terkandung dalam mie kelor instan varian original dan rebus original berturut-turut adalah sebesar 18,91% dan 20,22% (Tabel 6.1). Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar lemak jenuh mie instan tidak ditetapkan. Meskipun demikian, mie kelor instan varian goreng original mempunyai kadar lemak jenuh yang lebih rendah daripada mie kelor instan varian rebus original.

Hasil analisis menunjukkan kadar karbohidrat yang terkandung dalam mie kelor instan varian goreng dan rebus berturut-turut adalah sebesar 66,16% dan 82,75% (Tabel 6.1). Pada Tabel 2.5 Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar karbohidrat mie instan tidak ditetapkan.

Meskipun demikian, mie kelor instan varian goreng original mempunyai kadar karbohidrat yang lebih rendah daripada mie kelor instan varian rebus original.

Hasil analisis menunjukkan kadar garam yang terkandung dalam mie kelor instan varian original dan rebus original berturut-turut adalah sebesar 13,68% dan 16,76% (Tabel 6.1). Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar garam mie instan tidak ditetapkan. Meskipun demikian, mie kelor instan varian goreng mempunyai kadar garam yang lebih rendah daripada mie kelor instan varian rebus.

Hasil analisis menunjukkan kadar gula total yang terkandung dalam mie kelor instan varian original dan rebus original berturut-turut adalah sebesar 17,50% dan 16,85% (Tabel 6.1). Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar gula total mie instan tidak ditetapkan. Meskipun demikian, mie kelor instan varian goreng original mempunyai kadar gula total yang lebih tinggi daripada mie kelor instan varian rebus original.

Hasil analisis menunjukkan kadar vitamin A yang terkandung dalam mie kelor instan varian original dan rebus original berturut-turut adalah sebesar 3,90 µg dan 3,48 µg (Tabel 6.1). Syarat Mutu Mie Instan (SNI, 2012) untuk kadar vitamin A mie instan tidak ditetapkan. Meskipun demikian, mie kelor instan varian goreng original mempunyai kadar vitamin A yang lebih tinggi daripada mie kelor instan varian rebus original.

2. Edukasi dan Praktik Pencantuman Informasi Nilai Gizi (ING)

Pada dasarnya edukasi yang diberikan kepada pelaku UMKM melengkapi informasi yang sudah dimilikinya. Pelaku UMKM sudah mengetahui bahwa produk pangan olahannya wajib mencantumkan ING sebagai salah satu syarat agar produknya bisa dipasarkan ke supermarket dan market place. Edukasi yang dilakukan adalah memberikan informasi tata cara pencantuman ING, perhitungan takaran saji serta persentase angka kecukupan gizi (AKG) dan pembuatan format ING pada label pangan sesuai dengan peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 tentang label pangan olahan untuk UMKM (BPOM, 2020).

Beberapa pertanyaan yang ditanyakan oleh pelaku UMKM adalah dimana dapat melakukan analisis nilai gizi produk mie kelor, berapa biaya yang dibutuhkan untuk memperoleh kandungan nilai gizi, takaran saji, dan cara menentukan jumlah sajian. Takaran saji adalah jumlah pangan olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan, sedangkan jumlah sajian adalah jumlah takaran saji yang terdapat dalam satu kemasan pangan (BPOM, 2020). Selain itu diskusi juga berlanjut mengenai permasalahan-permasalahan spesifik dari produk mie kelor yang diproduksi pelaku UMKM.

Hasil kegiatan dievaluasi dengan memberikan survei mengenai manfaat yang diperoleh, pemahaman atas materi yang dipaparkan dan kepuasan terhadap kegiatan diskusi. Pelaku UMKM memberikan nilai baik sekali untuk semua item penilaian.



Gambar 1. Kemasan Produk Mie Kelor Gud sebelum dilakukan pendampingan (tanpa tabel ING)



Gambar 1. Kemasan Produk Mie Kelor Gud Varian Goreng Original dan Kuah Original setelah dilakukan pendampingan (dengan tabel ING)

BAB VIII KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini terlaksana dengan baik dan lancar. UD Pucang Wangi memiliki ING yang dapat dicantumkan pada kemasan produk mie kelor instan varian kuah original dan goreng original. Ucapan terima kasih kepada UD Pucang Wangi selaku mitra yang sangat antusias dan kooperatif terhadap seluruh kegiatan pengabdian ini. Tim berharap agar dapat dilakukan kegiatan yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahdiat, A. (2024). *Pertumbuhan Jumlah UMKM Indonesia sampai 2023*. Databoks.
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/07/10/pertumbuhan-jumlah-umkm-indonesia-sampai-2023>
- BPOM. (2020). *Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil*. BPOM.
- Disperindag Provinsi Bali. (2024). *IKM Kabupaten Tabanan*.
<https://disperindag.baliprov.go.id/ikm-kabupaten-tabanan/>
- Nusa Bali dalam <https://www.nusabali.com/berita/93264/ciptakan-mie-instan-berbahan-saripati-daun-kelor>. Diakses 27 Februari 2023 Pukul 10.45 WIB
- Standar Nasional Indonesia. (2012). *Mi Instant*. Badan Standardisasi Nasional.
- Portal Informasi Indonesia dalam <https://indonesia.go.id/g20/kategori/kabar-g20/5587/promosi-digital-produk-ekraf-hadir-di-bali?lang=1>. Diakses 27 Februari 2023 Pukul 10.50 WIB
- Rumah BUMN. (2021). *Mie Kelor Gud*. Rumah BUMN. <https://rumah-bumn.id/ukm/605461>

Lampiran 1


FORMULIR USULAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

1. Judul Pengabdian : Pendampingan Analisis Zat Gizi dan Informasi Nilai Gizi Mie Kelor Gud (UD Puchang Wangi Tabanan Bali).
2. Kategori Pengabdian :
3. Ketua : Widawati, SP, MHS
NIP/NIDN : 096542143/1013107401
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Program Studi : S1 Gizi
No. Telp/HP : 081288831245
E-mail : widawatigamal@gmail.com
4. Anggota/NIP/NIDN :
a. Eka Roshifita Rizqi, S.Gz, MPH/096542185/1004059101
5. Lokasi Pengabdian : Banjar Buahn Tengah, Desa Buahn, Kecamatan Tabanan, Bali.
6. Mitra : UD Puchang Wangi (Mie Kelor Gud)
7. Biaya Usulan : Rp 3.195.000


Bangkinang, 1 Maret 2023

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 Sabtu tanggal Lima Belas April Dua Ribu Dua Puluh Tiga telah dilakukan kegiatan Pengabdian Masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai secara daring dengan judul sebagai berikut :

**“Pendampingan Analisis Zat Gizi dan Informasi Nilai Gizi
Mie Kelor Gud (UD Puchang Wangi Tabanan Bali)”**

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

Mengetahui,

Ketua Tim Pengabdian Masyarakat

Pimpinan di Tempat Pengabdian



(Widawati, SP, MHS)
NIP TT 096.542.143



(I Wayan Sumerta Dana Arta)

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/IV/2023

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

1. Widawati, SP, MHS
2. Eka Roshifita Rizqi, S.Gz, MPH

Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema **“Pendampingan Analisis Zat Gizi dan Informasi Nilai Gizi Mie Kelor Gud (UD Puchang Wangi Tabanan Bali)”** pada tanggal 15 April 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, 1 April 2023
Lembaga Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat

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

**KETERANGAN
DARI PEJABAT YANG MEMBERI TUGAS**

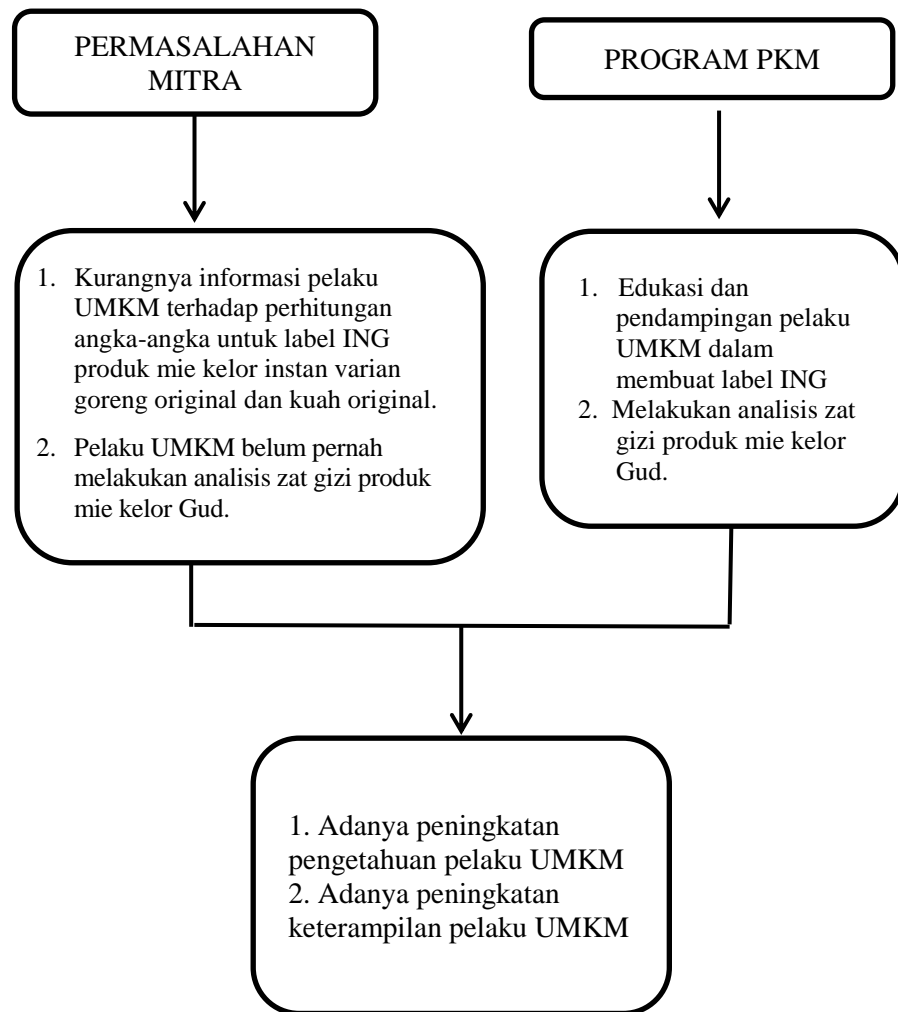
tempat kedudukan pegawai yang memberi tugas	Berangkat Tanggal, tanda tangan	Tiba kembali Tanggal, tanda tangan
	<p align="center">..... Lembaga Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Kelua</p> 	<p align="center">..... Lembaga Pengabdian dan Pengeinbangan Masyarakat Ketua</p> 

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. Kurangnya informasi pelaku UMKM terhadap perhitungan angka-angka untuk label ING produk mie kelor instan varian goreng original dan kuah original.
2. Pelaku UMKM belum pernah melakukan analisis zat gizi produk olahannya.



Lampiran 5. Peta Lokasi



(Jarak Tempuh ke Lokasi Mitra)

Lampiran 6.

DOKUMENTASI



Gambar 1. Kemasan Produk Mie Kelor Gud sebelum dilakukan pendampingan (tanpa tabel ING)



Gambar 2. Kemasan Produk Mie Kelor Gud Varian Goreng Original dan Kuah Original setelah dilakukan pendampingan (dengan tabel ING)

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). Kertas HVS	rim	2	50.000	100.000
	2). Tinta printer	botol	4	20.000	80.000
	b. Analisis zat gizi				
	1). Air	OK	6	15.000	90.000
	2). Abu	OK	6	15.000	90.000
	3). Protein	OK	6	75.000	450.000
	4). Lemak total	OK	6	85.000	510.000
	5). Lemak jenuh	OK	6	70.000	420.000
	6). Vitamin A	OK	6	27.500	165.000
	7). Garam	OK	6	45.000	270.000
	8). Gula	OK	6	50.000	300.000
	Subtotal bahan pengabdian				2.475.000
2.	Pengumpulan Data				
	a. Honor teknisi lab	OK	1	500.000	500.000
	Subtotal pengumpulan data				500.000
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					3.195.000

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 : 096 542 134
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. Pengantar Komunikasi
 2. Analisis Zat Gizi Pangan
 3. Bahasa Inggris Profesi
 4. Teknologi Pangan

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 & Bukan Psikologi Kaunseling Universiti Kebangsaan Malaysia	
Nama Pembimbing	Dr. Rimbawan Ir. Evy Damayanthi MS drh. Estu Ningsih	Dr. Nik Shanita Safii Dr. Rimbawan	Dr. Fatimah Wati Halim	

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 Agustus 2024

Pengusul,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Widawati', with a horizontal line underneath it.

Widawati, SP, MHS