

**Pelatihan Pembuatan Mi Ayam Organik dari Ubi Ungu kepada KWT Madani di  
Twelves Organic, Claket, Mojokerto**

***Training on Organic Chicken Noodle Making from Purple Sweet Potato to KWT Madani  
at Twelves Organic, Claket, Mojokerto***

**Putri Aeni Erviyanti<sup>1</sup>, Dita Atasa<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>UPN Veteran Jawa Timur, Surabaya

Email : [putriaeni781@gmail.com](mailto:putriaeni781@gmail.com)<sup>1</sup>, [20024010061@student.upnjatim.ac.id](mailto:20024010061@student.upnjatim.ac.id)<sup>2</sup>

**Article History:**

Received: 30 Mei 2023

Revised: 28 Juni 2023

Accepted: 06 Juli 2023

**Keywords:** *Training, Organic  
Purple Sweet Potato, Chicken  
Noodle.*

**Abstract:** *Sweet potato is a food crop that is high in carbohydrates. Many people still consume sweet potatoes in their whole form, such as steamed, boiled, baked, or even fried. In fact, sweet potatoes can be processed into high-value products, such as sweet potato noodles. The training was conducted by UPN "Veteran" East Java students to the women of the Madani farmer women's group as a form of community service. The purpose of this community service activity is to increase the added value of organic purple sweet potato commodities into chicken noodles at Twelve's Organic. The methods used are lectures, practice, and evaluation. The training activities and results went well and smoothly. This can be seen from the active participants who participated in the training event according to the timeline that had been made, as well as the discussions during the training.*

**Abstrak**

Ubi jalar merupakan tanaman pangan yang tinggi akan karbohidrat. Banyak masyarakat yang masih mengonsumsi ubi jalar dalam bentuk utuh, seperti dikukus, direbus, dibakar, atau bahkan digoreng. Padahal ubi jalar bisa diolah menjadi olahan yang bernilai jual tinggi, misalnya mi ubi. Pelatihan dilakukan oleh mahasiswa UPN "Veteran" Jawa Timur kepada ibu-ibu kelompok wanita tani Madani sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah komoditas ubi ungu organik menjadi mi ayam di Twelve's Organic. Metode yang digunakan adalah ceramah, praktik, dan evaluasi. Kegiatan dan hasil pelatihan berjalan baik dan lancar. Hal ini dapat dilihat dari aktifnya peserta yang ikut acara pelatihan sesuai dengan *timeline* yang sudah dibuat, serta terjadinya diskusi selama pelatihan berlangsung.

**Kata Kunci:** Pelatihan, Ubi Ungu Organik, Mi Ayam.

## PENDAHULUAN

Ubi jalar dapat tumbuh dan banyak dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia, baik itu di dataran tinggi maupun dataran rendah. Salah satu daerah penghasil tanaman ubi jalar adalah Claket, Mojokerto. Selain dikenal dengan daerah wisata, Pacet juga dikenal sebagai daerah pertanian yang subur. Daerah yang letaknya masih di dalam hutan ini memiliki lahan pertanian yang berupa ladang dan perkebunan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur merupakan suatu lembaga pendidikan yang mempunyai kewajiban melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi, salah satunya yakni Pengabdian Masyarakat yang dilakukan dengan program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Program pengabdian ini diselenggarakan di Claket, Pacet, Mojokerto, lebih tepatnya di Twelve’s Organic.

Banyak masyarakat yang masih mengonsumsi ubi jalar dalam bentuk utuh, seperti dikukus, direbus, dibakar, atau bahkan digoreng. Padahal ubi jalar bisa diolah menjadi olahan yang bernilai jual tinggi, misalnya mi ubi, stik ubi, es krim ubi, dan masih banyak lagi. Perlunya pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pelatihan pembuatan produk olahan dari sortasi hasil kebun. Sehingga, diharapkan mampu meningkatkan keterampilan bahkan dapat membuka peluang usaha baru. Menurut (Arianti & Waluyati, 2019), agroindustri di perdesaan yang berskala usaha kecil dan menengah serta industri rumah tangga, memiliki potensi, kedudukan, dan peranan yang cukup strategis untuk mewujudkan struktur perekonomian yang mampu memberikan pelayanan ekonomi, melaksanakan pemerataan, dan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi serta mewujudkan stabilitas ekonomi. Pelatihan ini dilakukan kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Madani yang membudidayakan ubi ungu di kebunnya dan diharapkan setelah pelatihan ini, ibu-ibu petani akan lebih terampil dalam pemanfaatan sortir ubi ungu menjadi olahan makanan bernilai jual tinggi.

## METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung selama tiga hari, mulai hari Kamis, 15 Juni 2023 sampai Sabtu, 17 Juni 2023. Kegiatan bertempat di Pawon Tani milik Twelve’s Organic, Claket, Mojokerto. Metode yang digunakan dalam menjalankan kegiatan ini adalah dengan ceramah, praktik, dan evaluasi. *Timeline* kegiatan seperti pada diagram berikut:



**Gambar 1. Alur Kegiatan (*Timeline*)**

1. Perencanaan: membuat *timeline* kerja, daftar alat dan bahan yang diperlukan untuk pelatihan, serta penulisan resep dan prosedur pembuatan.
2. Pelaksanaan: pelaksanaan dilakukan dengan ceramah serta diskusi selama praktik pembuatan mi ayam.
3. Evaluasi: melakukan *review* operasional mengenai ketepatan program, proses dan target hasil serta kualitas output untuk mengukur keberhasilan acara.

## **HASIL**

Kegiatan dimulai dari proses perencanaan yang dilakukan pada Sabtu, 10 Juni 2023 di pondok kebun Madani (salah satu kebun di Twelve's Organic). Dalam tahap perencanaan ini, kami membuat *timeline* kerja yang akan diterapkan selama proses pelatihan. Pembuatan mi organik dari ubi ungu ini berbeda dengan mi pada umumnya, karena tidak menggunakan tepung terigu dalam komposisinya. Untuk itu, dalam *timeline* kerja, kami merencanakan pembuatan mi dimulai dari hari Kamis, 15 Juni 2023 pada pukul 10.00 WIB. Kemudian pembuatan kuah mi ayam pada hari Jum'at, 16 Juni 2023 pukul 13.00 WIB. Selain membuat *timeline* kerja, kami juga membuat daftar alat dan bahan yang diperlukan, serta resep dan prosedur pembuatan untuk mempermudah proses pelatihan. *Timeline* kerja yang telah kami buat adalah, sebagai berikut:

**Tabel 1. Timeline Kerja Pelatihan Pembuatan Mi Ayam Organik**

<b>Waktu</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Petani</b>	<b>Mahasiswa Pendamping</b>
Kamis, 15 Juni 2023 10.00 – 14.00	Pembuatan mi ubi	Ibu Farkiyah	Putri Aeni Erviyanti Maniatul Fitana Kusuma Aulia Isnaini Widya F.
Jum'at, 16 Juni 2023 13.00 – 16.00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Penggilingan mi</li><li>• Perebusan ayam</li><li>• Pembuatan bumbu ayam</li></ul>	Ibu Rini Ibu Purwati	Putri Aeni Erviyanti Maniatul Fitana Kusuma Aulia Isnaini Widya F.
Sabtu, 17 Juni 2023 08.00 – 12.00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pembuatan kuah</li><li>• Serving</li><li>• Makan bersama</li><li>• Evaluasi</li></ul>	Ibu Farkiyah Ibu Rini Ibu Purwati	Putri Aeni Erviyanti Maniatul Fitana Kusuma Aulia Isnaini Widya F.

Pemilihan waktu disesuaikan dengan jadwal petani, karena tidak setiap hari petani berada di kebun. Sedangkan, pemilihan petani disesuaikan dengan jenis keahlian masing-masing. Menurut informasi yang kami dapatkan dari CEO Twelve's Organic mengenai petani mitranya, Ibu Farkiyah adalah petani yang memiliki pengalaman dalam bidang pembuatan mi, dibanding dua petani lainnya. Dengan demikian, diharapkan proses pembuatan mi bisa berjalan maksimal sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

Alat yang digunakan dalam pembuatan mi ayam ini tentunya alat penggiling mi dan alat masak lain. Kemudian bahan yang diperlukan, antara lain sebagai berikut: (1) 1,2 kg ubi ungu organik, (2) 100 gram tepung beras, (3) 200 gram tepung tapioka, (4) 2 butir telur, (5) 370 ml air, (6) ½ kg ayam bagian dada, (7) gula dan garam secukupnya, dan (9) 80 ml kecap manis organik. Sementara itu, bahan bumbu halus untuk kuah ayam, antara lain: (1) 8 siung bawang merah, (2) 5 siung bawang putih, (3) 4 butir kemiri, (4) 1 sdt merica, (5) 1 sdm ketumbar, (6) 1 ruas kunyit, dan (7) 1 ruas jahe. Sedangkan, daun jeruk, daun salam, sereh, dan bawang pre merupakan bahan tambahan yang akan ditumis bersama dengan bumbu halus.

Langkah pertama adalah pembuatan mi yang dilakukan pada hari Kamis, 15 Juni 2023. Ibu petani yang bertugas adalah Ibu Farkiyah. Ubi ungu yang sudah dikupas dan dipotong akan dikukus selama kurang lebih 15 menit. Setelah matang, kukusan ubi akan dihaluskan dan dicampur dengan tepung, air, dan telur, digiling hingga kalis selayaknya adonan mi pada umumnya. Kemudian, adonan dicetak dipipihkan di tutup panci atau wadah datar lain untuk dikukus kurang lebih 4 menit. Setelah dikukus, adonan dilumuri tepung tapioka dan dijemur di bawah terik matahari kurang lebih 1 hari.



**Gambar 2. Pembuatan Mi Ubi**

Hari Jum'at, 16 Juni 2023 pukul 13.00 WIB, kami dan ibu-ibu petani mulai menggiling adonan mi yang telah dijemur kemarin. Penggilingan dilakukan dengan mesin penggiling mi milik Ibu Farkiyah. Kegiatan selanjutnya adalah perebusan ayam dan pembuatan bumbu halus. Ayam direbus 2 kali untuk diambil kaldunya. Kemudian setelah dingin, ayam dipotong dadu. Untuk bumbu, semua bahan dipotong, kemudian dihaluskan dengan cara diblender.



**Gambar 3. Penggilingan Mi Ubi**

Hari Sabtu, 17 Juni 2023 pukul 08.00, kami dan ibu-ibu petani mulai membuat kuah dari bumbu yang telah dihaluskan kemarin. Untuk *topping* mi ayam menggunakan bayam brazil, kami juga menyarankan ibu-ibu petani untuk membuat kerupuk dari *rice paper* yang dipotong kecil-kecil berbentuk persegi, sebagai ganti kulit pangsit yang mengandung tepung terigu dalam proses pembuatannya. Selain berbahan dasar organik, kami juga mengutamakan *gluten free* dalam pembuatan mi ayam ubi ungu ini. Setelah semua bahan siap, kegiatan selanjutnya adalah *serving*.



**Gambar 4. Serving/Penyajian**

Kegiatan pelatihan ini merupakan kegiatan pengabdian yang kami lakukan kepada kelompok wanita tani di Twelve's Organic, yakni kelompok Madani. Karena menurut kami, kelompok tani di sini hanya menerapkan sistem tanam, panen, dan dijual dalam bentuk ubi mentah tanpa melalui proses pengolahan. Keuntungan yang didapat dengan mengolah produk hasil pertanian adalah meningkatkan nilai tambah produk tersebut, sehingga dapat membuka peluang bisnis baru. CEO Twelve's Organic, Maya Stolestika Boleng dan Herwita Suma Rosalina mengatakan bahwa jika dikembangkan, produk olahan ubi ungu organik ini dapat masuk dalam daftar menu makanan yang dijual di Pawon Tani bersama produk olahan lainnya. Sehingga dapat menambah pemasukan bagi petani.



**Gambar 5. Kegiatan Evaluasi**

Gambar di atas menunjukkan proses evaluasi yang dilakukan di pondok kebun Madani bersama kelompok tani lainnya. Menurut hasil evaluasi, kinerja ibu-ibu petani yang mengikuti kegiatan pelatihan ini sudah cukup baik, dibuktikan dengan keaktifan ibu-ibu petani dalam berdiskusi selama praktik, serta kesesuaian kegiatan berdasarkan *timeline*, sehingga output yang dihasilkan juga sesuai. Hasil dari pelatihan pembuatan mi ayam organik dari ubi ungu, dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 6. Mi Ayam Organik dari Ubi Ungu**

## **DISKUSI**

Ubi jalar merupakan sumber daya alam yang melimpah karena budidaya yang dilakukan cukup mudah dan mempunyai masa panen yang singkat (Pratiwi, 2020). Hal ini sejalan dengan pendapat (Kusumayanti et al., 2016), bahwa ubi jalar mudah untuk dibudidayakan, baik di dataran rendah, maupun dataran tinggi. Ubi jalar menjadi salah satu komoditas tanaman pangan yang banyak dibudidayakan di kebun Twelve's dan Madani. Ubi jalar memiliki kesempatan yang besar untuk dikembangkan secara agribisnis karena memiliki banyak sekali manfaat, baik dari daun maupun umbinya (Sari et al., 2020). Melalui pelatihan ini, kami ingin menunjukkan pada kelompok wanita tani Madani untuk mengolah ubi yang mereka tanam menjadi makanan olahan. Pengembangan diversifikasi pengolahan pangan lokal dipandang strategis dalam beberapa hal, termasuk pemberdayaan ekonomi masyarakat (Marsigit, 2010).

Selain kelompok wanita tani Madani yang ikut dalam pelatihan ini, juga terdapat kelompok wanita tani lainnya, seperti Miyatani, Berdikari, dan Swadaya. Hanya saja berbeda jenis olahan, walaupun masih dalam satu komoditas. Sebagian peserta pelatihan terlihat tertarik untuk bekerja sama dengan Pawon Tani dalam mengembangkan produk olahan tersebut. Alasan yang mereka berikan pada kami adalah cara mengolah ubi yang mudah, namun memiliki peluang yang besar untuk dijadikan usaha. Harapannya, rencana tersebut dapat terealisasi serta melalui pelatihan ini, peserta dapat termotivasi untuk membangun bisnisnya sendiri.

## **KESIMPULAN**

Hasil diskusi menunjukkan perolehan hasil kegiatan pengabdian masyarakat berupa program pelatihan pembuatan “Mi Ayam Organik” dari ubi ungu. Kegiatan yang dilaksanakan bersama kelompok wanita tani Madani ini berjalan lancar dengan hasil yang sesuai. Harapan kami sebagai mahasiswa adalah dengan terselenggaranya kegiatan pelatihan ini, ibu-ibu petani dapat lebih kreatif dan termotivasi berusaha. Kami dan CEO Twelve’s Organic juga merekomendasikan mereka untuk mengembangkan bisnis dengan mengolah produk hasil budidaya mereka sendiri.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam proses pengabdian ini. Pihak-pihak tersebut, antara lain:

1. Dosen pembimbing yang bersedia memberikan kritik dan saran yang membangun selama program pengabdian ini berlangsung.
2. Anggota kelompok yang telah berkontribusi waktu serta pemikiran untuk mensukseskan program kerja ini.
3. Kelompok wanita tani Twelve’s, Madani, Miyatani, Swadaya, dan Berdikari yang telah mengikuti pelatihan ini.
4. CEO CV. Reja Mayur yang telah mensupport kegiatan pelatihan ini, baik dari segi ilmu dan pengarahan.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256–266. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4>
- Kusumayanti, H., Faizah Ahmad, L., Nugraheni Setiawati, FS., & Br. Ginting, S. (2016). Pengolahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Dengan Sistem Kering Untuk Meningkatkan Komoditas Pangan Lokal. *Jurnal Metana*, 12(2), 39–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/metana.v12i2.11044>
- Marsigit, W. (2010). Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Agritech*, 30(4), 256–264.
- 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>
- Sari, D. N., Maryati, S., & Ridwan, R. (2020). Agribisnis Ubi Jalar di Kecamatan Terara Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Agrimansion*, 21(2). <https://doi.org/10.29303/agrimansion.v21i2.387>