

## Pelatihan Pembuatan Mie Hijau Di Gampong Meunasah Mesjid Puntuet Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe

Kheriah<sup>1\*</sup>, Reynold Herwinsyah<sup>2</sup>, Zulfikar<sup>3</sup> dan Nurul Mawaddah<sup>3</sup>

<sup>1-5</sup> *Jurusan Tata Niaga, Politeknik Negeri Lhokseumawe).*

\*Email: [kheriah79@gmail.com](mailto:kheriah79@gmail.com)

[Reynold\\_maldini@yahoo.com](mailto:Reynold_maldini@yahoo.com)

[Nurul.mawaddah.ab@gmail.com](mailto:Nurul.mawaddah.ab@gmail.com)

[Zulfikarusus28@gmail.com](mailto:Zulfikarusus28@gmail.com)

**Abstrak**— Mie hijau merupakan mie sehat yang terbuat dari campuran tepung terigu protein rendah ditambah telur dan sayuran hijau seperti sawi dan bayam. Pelatihan pembuatan mie hijau bertujuan untuk memberikan pemahaman pembuatan mie sehat kepada masyarakat dan bias juga sebagai alternative bisnis baru yang dapat dikembangkan oleh masyarakat. Sasaran pelatihan ini adalah remaja putus sekolah sebanyak 20 orang.

**Kata kunci**— **Mie hijau, sawi hijau, remaj, putus sekolah, sehat, ekonomi**

### I. PENDAHULUAN

Mie merupakan menu favorit yang disukai oleh semua kalangan, dari anak kecil hingga orang dewasa. Saat ini sangat banyak kita jumpai pelaku usaha yang menjajakan mie sebagai salah satu menu jajanan karena memiliki pangsa pasar yang cukup besar. Adapun aneka menu mie yang sering kita jumpai di pasar adalah mie aceh, mie pangsit, mie ayam, mie ramen, mie bakso dan aneka jenis mie lainnya. Dengan banyaknya varian mie yang disediakan oleh pelaku usaha dan melihat potensi yang besar maka mie hijau merupakan salah satu alternatif varian baru yang coba kita tawarkan. Disamping dapat mengenyangkan juga menyehatkan bagi orang yang mengkonsumsinya.

Terdapat berbagai kendala di Gampong Meunasah Mesjid Punteut sebagai salah satu desa yang terdapat di Kota Lhokseumawe yaitu terdapatnya remaja putus sekolah yang tidak memiliki pekerjaan tetap, selama ini mereka bekerja serabutan dari menjadi kuli bangunan sampai dengan kuli pasar. Kurangnya perhatian dari pemerintah daerah dalam membuka lapangan pekerjaan juga menjadi kendala dan tidak adanya modal usaha yang cukup. Diharapkan dengan kegiatan ini bisa dijadikan sebagai salah satu alternatif untuk berwirausaha, karena dalam pengolahan mie hijau tidak memerlukan keahlian khusus yang perlu pelatihan intensif dan modal yang besar. Dengan demikian pelatihan pembuatan mie hijau ini bisa dijadikan salah satu peluang usaha bagi mereka.

Disisi lain dalam menghadapi era globalisasi, persaingan menjadi seakin ketat, sehingga untuk dapat tetap bersaing diperlukan kekuatan dalam hal kualitas produk dan cita rasa produk. Hal ini tentu sangat sulit dilakukan oleh mereka yang putus studi untuk mengelola secara profesional. Dengan demikian sangat dibutuhkan upaya pengembangan usaha pembuatan mie hijau sebagai sentral bisnis yang lebih berkualitas dan memiliki daya saing, karena selama ini di Aceh dan khususnya kota lhokseumaawe sangat didominasi oleh mie kuning.

Berdasarkan data diatas, sentral bisnis pembuatan mie hijau perlu dikembangkan sehingga menjadi pendorong perekonomian yang penting di Gampong Meunasah Mesjid Puntuet, Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe, dengan menghilangkan berbagai hambatan, mengingat potensi

sumberdaya yang perlu ditingkatkan. Untuk menjawab hal tersebut diperlukan upaya komprehensif melalui Pelatihan Pembuatan Mie Hijau Bagi Remaja Putus Sekolah Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Kreatif di Gampong Meunasah Mesjid Puntuet Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe Provinsi Aceh.

Mitra yang akan kami gandeng untuk kegiatan ini adalah Geucik Gampong Meunasah Mesjid Puntuet.

Berdasarkan observasi dan pengamatan di lapangan yang dilakukan, maka ada beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu: Belum adanya pengetahuan dari masyarakat untuk memanfaatkan sayuran sebagai salah satu alternatif bisnis baru dalam pembuatan mie hijau dan Tidak pernah ada event pelatihan pembuatan mie hijau.

Yang menjadi target dalam kegiatan ini adalah remaja putus sekolah sebanyak 20 orang.

Luaran kegiatan ini adalah:

1. Terciptanya Produk mie hijau yang berkualitas.
2. Terciptanya hasil olahan mie hijau yang siap saji

### II. METODOLOGI PENELITIAN

#### A. Solusi yang ditawarkan:

- a. Identifikasi potensi mitra.
- b. Analisis kebutuhan
- c. Rencana kerja
- d. Pelatihan dan pendampingan
- e. Monitoring dan evaluasi.

Adapun tahapan atau langkah-langkah yang akan dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan dengan mitra yaitu melalui rencana kegiatan sebagai berikut:

- a. Rencana kegiatan bidang produksi.
- b. Rencana kegiatan bidang manajemen

Metode pendekatan dapat dilakukan dengan beberapa metode yaitu:

1. Metode ceramah
2. Metode praktek
3. Metode evaluasi
4. Metode PLA.

#### B. Tempat dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di Gampong Meunasah Mesjid Puntuet Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe. Waktu pelaksanaan kegiatan ini pada tanggal 2 dan 3 September 2021.

### C. Solusi yang Ditawarkan

Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah:

1. Memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang manfaat mie hijau.
2. Memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara pembuatan mie hijau.
3. Memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang peluang bisnis mie hijau.

### D. Justifikasi Pengusul dan Mitra

Pengusul kegiatan ini adalah dosen Politeknik Negeri Lhokseumawe. Mitra adalah salah satu Desa Binaan Politeknik Negeri Lhokseumawe.

### E. Langkah-langkah Kegiatan

Kegiatan pelatihan yang kami lakukan di Gampong Meunasah Mesjid Puntuet, dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Tahap peninjauan lokasi desa binaan untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
2. Tahap permohonan tempat kegiatan.
3. Tahap pelaksanaan kegiatan
4. Tahap evaluasi kegiatan.

### F. Keterlibatan dan Partisipasi Mitra

Keterlibatan dan partisipasi mitra dalam kegiatan ini sangat penting. Dalam hal ini peran kepala desa (geusik) gampong meunasah masjid Punteut dengan ibu geusik dan melibatkan remaja putus sekolah yang ada di gampong tersebut.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sawi hijau merupakan suku sawi-sawian atau Brassicaceae, dikenal pula sebagai caisim, caisin, atau sawi bakso, sayuran ini mudah dibudidayakan dan dapat dimakan segar atau diolah menjadi asinan, lalapan. Sawi hijau biasanya dikonsumsi dalam bentuk olahan karena rasanya yang pahit karena didalamnya terdapat kandungan alkaloid carpaine.

Sawi hijau mengandung zat-zat gizi yang cukup lengkap sehingga kalau dikonsumsi maka akan sangat baik bagi kesehatan, karena manfaat sawi hijau salah satunya adalah dapat membantu mencegah dari terserangnya penyakit kanker, hal ini disebabkan karena dalam sawi hijau mengandung senyawa fitokimia khususnya glukosinolat yang cukup tinggi. Apabila rutin mengkonsumsi sawi hijau maka mampu menurunkan resiko terjangkitnya kanker prostat. Kandungan gizi yang terdapat dalam sawi hijau diantaranya adalah protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B, vitamin C, Energi, serat, air, dan natrium.

Sawi hijau mengandung komponen kimia penghambat penyakit kanker seperti kanker payudara, kanker prostat, kanker ginjal, kanker paru-paru dan kanker kandung kemih. Serat yang cukup tinggi yang terdapat di dalam sawi sangat membantu proses pencernaan pada perut dengan baik. Disamping itu sawi juga bisa mencegah penyakit gondok

karena komponen kimia yang dimilikinya bisa mencegah pembengkakan kelenjar tiroid.

Kegiatan ini berjalan lancar dan dapat diikuti oleh semua peserta. Jumlah peserta pelatihan direncanakan sebanyak 20 orang. Peserta yang hadir juga 20 orang. Waktu pelaksanaan kegiatan dilakukan diluar jam belajar politeknik negeri lhokseumawe yaitu pada hari sabtu dan minggu.

Sebelum kegiatan dimulai dari hasil komunikasi dengan peserta, mereka mengakui bahwa mereka belum mengetahui cara pembuatan mie hijau. Selama ini mereka hanya mengetahui mie hijau itu hanya mie lemonilo.

Setelah kegiatan diberikan, kemampuan para peserta dinilai cukup baik dalam pembuatan mie hijau.

1. Pertemuan pertama.
2. Pelaksana kegiatan menjelaskan tentang tata cara pembuatan mie hijau yang dimulai dari pembagian bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan mie hijau. Peserta kegiatan yang berjumlah 20 orang dibagi menjadi 4 kelompok dan masing –masing kelompok membuat mie hijau.

Pertemuan kedua. Pada pertemuan kedua para peserta telah mampu membuat mie hijau, dan diantara para peserta telah membuka bisnis mie hijau ayam.

## IV. KESIMPULAN

Pengabdian ini di harapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat Gampong Meunasah Mesjid Puntuet, dimana sasarannya yaitu remaja putus sekolah di Gampong tersebut dapat membuat mie hijau dari sawi hijau dan juga bisa dijadikan sebagai salah satu solusi bisnis bagi mereka.

## Referensi

- [1] Widjayanti K, 2011, Model Pemberdayaan Masyarakat, Jurnal Ekonomi Pembangunan Vol 2 No 1 hal 15-27.
- [2] Darwis K., & Anwar, (2018), Pelatihan Olahan Sawi Hijau untuk menumbuhkan Jiwa wirausaha pada kelompok wanita Tani Mt AIMuhajirin Di Kelurahan Tamalanrae Jaya. Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat.
- [3] Aisyah NF, Irwan, Ainul, 2014. Pengembangan Industri Kreatif di Kota Batu, Jurnal administrasi Publik (JAP), Vol 2 No 2 Hal 281.
- [4] Moelyono Mauled, 2010, Menggerakkan Ekonomi Kreatif antara tuntutan dan kebutuhan, Rajawali Pers.