To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat
Juni 2023, Vol.6, No.2, hal, 339-345
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
http://www.ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega

Workshop Pengolahan Mie Kopi

Paulus Damar Bayu Murti[1*], Raka Bachtiar Kuspradanarto[1], Anggara Mahardika[1], Novia Anggraeni[1], Martina Widhi Hapsari[1], Windy Rizka Prilisa[1]

[1] Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Nasional Karangturi, Semarang, Indonesia

**Correspondent Email: damar.bayu@unkartur.ac.id*

Article History:
Received: 18-12-2023; Received in Revised: 02-02-2023; Accepted: 28-02-2023
DOI: http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.v6i2.1672

Abstrak

Mie merupakan jenis pangan yang dapat digunakan sebagai pengganti karbohidrat dari nasi. Biasanya mie ini tergolong sebagai makanan instan karena tidak memerlukan proses memasak yang begitu lama. Pandemi mengajarkan untuk tetap di rumah saja, dan kita dituntut untuk terus kreatif dan inovatif walau di rumah saja. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan mie kopi kepada masyarakat khususnya kepada Ibu-Ibu PKK tingkat Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode pelatihan demo memasak dilakukan secara daring menggunakan platform zoom meeting. Kegiatan berlangsung dimulai dengan tahapan persiapan, pelaksanaan, tanya jawab, dan pelaporan. Sebanyak kurang lebih 40 orang jumlahnya yang mengikuti kegiatan pelatihan mie kopi ini. Materi yang disampaikan dalam kegiatan workshop mie kopi ini adalah pembuatan mie dari bahan dasar tepung, penggilingan, pembentukan mie, dan proses memasak mie kopi menjadi sebuah hidangan. Kegiatan ini mendapatkan respon positif dari para peserta online yang hadir dengan berbagai pertanyaan disampaikan saat workshop berlangsung. Setelah kegiatan dilaksanakan, diharapkan peserta memperoleh ide inovasi pangan baru dalam bentuk mie kopi.

Kata Kunci: Mie, Kopi, Pengolahan memasak, PKK.

Abstract

Noodle are a type of food that can be used as a substitute for carbohydrates from rice. Usually this noodle is classified as instant food because it does not require a long cooking process. The pandemic teaches us to stay at home, and we are required to be creative and innovative even at home. This community service activity aims to provide coffee noodle processing training to the community, especially to PKK women at the Semarang city, Central Java. The method used in this community service activity was the cooking demonstration training method which is carried out online using the zoom meeting platform. The activity took place starting with the stages of preparation, implementation, question and answer, and reporting. A total of approximately 40 people participated in this coffee noodle training activity. The material presented in this coffee noodle workshop is making noodle from flour, milling, forming noodles, and the process of cooking coffee noodles into a dish. This activity received a positive response from online participants who attended with various questions submitted during the workshop. After the activity is carried out, it is hoped that participants will get new food innovation ideas in the form of coffee noodles.

Key Word: Noodle, Coffee, Cooking process, PKK.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

1. Pendahuluan

Mie merupakan suatu pangan yang bersifat instan (proses memasak cepat) dengan bahan baku dari tepung gandum yang menghasilkan tinggi karbohidrat. Oleh sebab itu, mie sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat sebagai pengganti nasi (Gustiawan *et al*., 2018). Di sisi lain, Kopi (*Coffea* sp.) merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan di Indonesia yang saat ini juga digemari oleh berbagai kalangan masyarakat dengan aneka olahan produk rasa minuman kopi itu sendiri. Olahan mienuman kopi berasal dari kopi bubuk. Kopi bubuk merupakan bentuk dari biji kopi yang telah disangrai, digiling atau ditumbuk hingga berbentuk serbuk halus (Hayati *et al.*, 2012). Sinergi kopi dan juga mie dilakukan untuk mampu menciptakan diversifikasi produk pangan itu sendiri.

Inovasi produk mie kopi dilakukan agar dapat menarik mienat dari masyarakat dengan menambahkan nilai gizi pada produk mie tersebut. Menurut penelitian dari (Canti *et al.*, 2020), menyatakan bahwa proses pembuatan mie pada dasarnya meliputi proses pencampuran bahan, pengadukan, pencetakan lembaran (*sheeting*), pembuatan untaian (*slitting*), dan pengukusan (*steaming*), pemotongan (*cutting*) yang berbentuk khas mie itu sendiri. Jenis kopi yang digunakan dalam pembuatan mie kopi itu sendiri adalah jenis kopi robusta. Kopi robusta memieliki sifat cita rasa yang lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein (Sampieri, 2017). Alasan menambahkan kopi pada pengolahan mie adalah sebagai agen antioksidan dimana kandungan senyawa fenolik dalam bentuk jumlah asam klorogenat pada biji kopi tersebut dihasilkan saat proses *roasting* (pemanggangan) kopi selesai (Cämmerer & Kroh, 2006).

Kegiatan pengabdian masyarakat workshop pengolahan mie kopi dilakukan dalam rangka salah satu acara dari peringatan Dies Natalis Universitas Nasional Karangturi (UNKARTUR) ke IV. Pengabdian Masyarakat yang dilakukan oleh Dosen dan Mahasiswa dari Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi UNKARTUR ditujukan untuk seluruh lapisan masyarakat Kota Semarang khususnya Ibu-ibu PKK tingkat Kota Semarang. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Ibu-Ibu PKK Kota Semarang dan masyarakat umum dalam membuat diversifikasi produk olahan pangan. Pelatihan pengabdian ini diharapkan dapat mendorong keluarga untuk mengembangkan kreatifitas dan minat untuk berwirausaha.

2. Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam rangka Dies Natalis UNKARTUR ke IV yang bekerjasama dengan kelompok Ibu-ibu PKK tingkat Kota Semarang. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 9 Juli 2021 secara daring (*online*) dengan menggunakan *platform zoom meeting* dikarenakan pandemic Covid-19 yang sedang berlangsung. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode pelatihan. Workshop pengolahan mie

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

kopi yang dilakukan adalah pembuatan mie kopi dari bahan baku sampai jadi dalam bentuk matang mie kopi. Pengabdian ini dilakukan oleh dosen dan mahasiswa dari Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi UNKARTUR. Kegiatan workshop mie kopi diikuti oleh sekitar 40 orang yang bergabung dalam *zoom meeting*. Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan terdiri atas persiapan kegiatan, pelaksanaan kegiatan, sesi diskusi atau pertanyaan, serta penyusunan laporan kegiatan.

3. Hasil dan Pembahasan

Persiapan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam rangkaian acara Dies Natalis Unkartur ke-4 ini dimulai dari menata segala perlengkapan peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan untuk demo pelatihan online nantinya dalam pembuatan mie kopi serta menyiapkan untuk streaming video online dan zoom linknya untuk para peserta dari PKK Kota Semarang agar dapat bergabung dan menyimak selama acara berlangsung nantinya.



Gambar 1. Tahapan persiapan demo pengolahan mie kopi

Dalam pelakasanaan kegiatan workshop pembuatan mie kopi, hadir beberapa peserta dari lapisan masyarakat Kota Semarang seperti Ibu-ibu PKK Kota Semarang, masyarakat umum, termasuk diantaranya Ibu Wali Kota Semarang turut hadir secara daring dalam *zoom meeting* tersebut. Adapun proses pembuatan dari pelatihan mie kopi ini adalah sebagai berikut:

1) Menimbang tepung terigu sebanyak 300 gr, tepung tapioka 2 sdm, telur 2 biji, garam 3 gr, bubuk kopi nescafe 1 sachet, dan air sebanyak 100 mLyang dibutuhkan untuk membuat adonan mie
2) Setelah itu mencampurkan semua bahan dalam wadah baskom dan mengaduknya hingga homogen dan menjadi sebuah adonan mie, lalu istirahatkan adonan selama kurang lebih 20-30 menit
3) Bagi adonan menjadi beberapa bagian lalu pipihkan dengan alat penggiling mie sampai dengan ketebalan yang diinginkan
4) Setelah ketebalan mie yang diinginkan tercapai, masukan pipihan adonan mie tersebut kedalam cetakan mie sehingga mie akan terpotong sesuai dengan ukuran yang telah disesuaikan sebelumnya menjadi lembaran

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

untaian mie, lumuri dengan sedikit tepung terigu agar tidak lengket satu sama lain

5) Setelah mie terpotong sempurna menjadi sekumpulan untaian mie kopi, timbang sesuai porsi untuk dilakukan proses pemasakan mie kopi selanjutnya
6) Rebus air dalam panci, lalu masukkan mie kopi yang sudah terpotong tersebut kedalam panci selama kurang lebih 1-3 menit perebusan lalu tiriskan
7) Siapkan bumbu mie goreng seperti bawang putih, bawang merah dan cabe (bisa dikondisikan kadar pedasnya)
8) Tumis semua bumbu yang sudah dicincang sebelumnya, lalu masukkan mie kopi yang sudah direbus tadi kemudian tambahkan garam, gula sesuai selera, aduk sampai matang. Tambahkan protein telur goreng mata sapi sebagai toping pelengkap mie kopi tersebut.



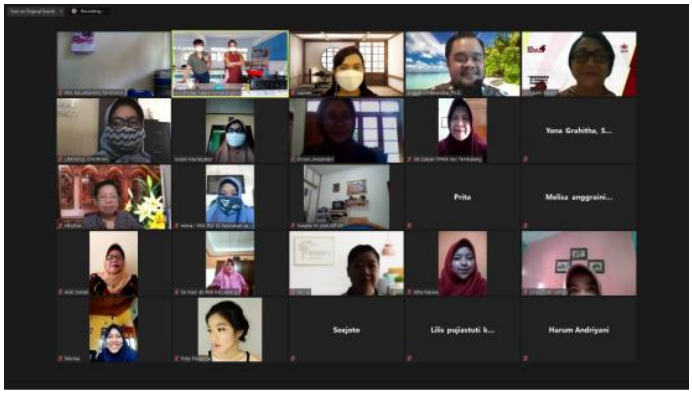
Gambar 2. Produk mie kopi yang sudah diolah menjadi mie goreng

Selama demo pelatihan berlangsung, dilakukan pula sesi tanya jawab terkait produk olahan mie kopi ini oleh para peserta daring. Beberapa pertanyaan seperti, bagaimana cara menyeduh kopi yang dicampurkan kedalam adonan mie?, Mengapa perlu ditambahkan kopi dalam pembuatan mie tersebut? Dan manfaat apa yang didapat bila kita menambahkan kopi kedalam adonan mie tersebut? Diketahui bahwa kandungan protein pada tepung terigu sebesar 13% yang dapat menyokong nutrisi pada kebutuhan gizi manusia (Nurhanifah *et al.*, 2020). Selain itu, penambahan kopi yang kaya akan kafein dimaksudkan untuk sebagai penyuplai senyawa antioksidan dan juga asam klorogenat.

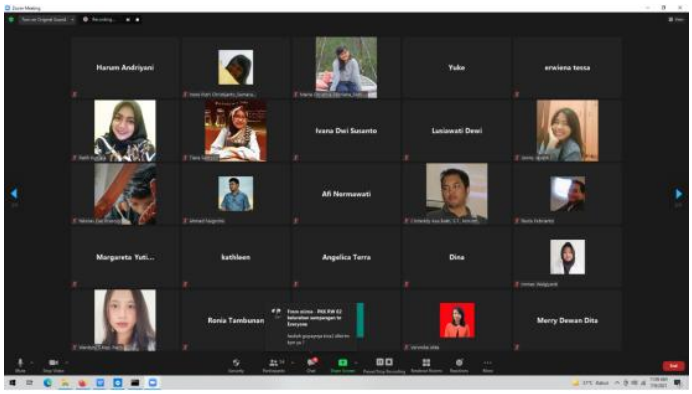
Menurut penelitian (Dupas *et al.*, 2006), menyatakan bahwa total kapasitas antioksidan yang dihasilkan oleh kopi sebesar 17%. Sementara itu, menurut (Yashin *et al*., 2013), total kandungan oksidan pada kopi dengan bobot konsumsi sekitar 7-10 gram adalah 150-300 mg/g. Penelitian terkait analisis kandungan kafein pada kopi mentah, kopi murni, dan kopi campuran telah berhasil dilakukan oleh (Fahmie Arwangga *et al.*, 2016). Dalam 100 gram bobot kopi jenis Arabika dan Robusta mengandung kafein sebesar 0,90%-2,40% (Nurzanah *et al*., 2022). Kopi memieliki banyak manfaat kandungan senyawa bioaktif yang dapat

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

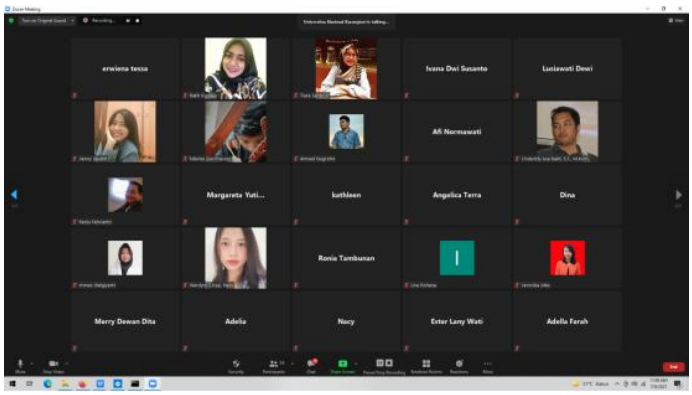
diinovasikan dalam beberapa produk baik makanan maupun mienuman yang mampu menunjang kesehatan tubuh manusia. Sehingga, inovasi akan pembuatan mie kopi ini menjadi alternatif dan peluang yang bagus kedepan untuk dikembangkan karena belum banyak yang melakukannya.



Gambar 3. Dokumentasi kegiatan



Gambar 4. Dokumentasi kegiatan



Gambar 5. Dokumentasi kegiatan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

4. Kesimpulan

Inovasi pengolahan produk pangan dapat dilakukan dalam situasi kondisi apapun walau dihadang oleh hadirnya pandemi Covid-19 tetapi tidak menyurutkan semangat untuk terus berinovasi dan berusaha demi kemajuan UMKM di lapisan masyarakat. Mie kopi ini hadir untuk menjawab tantangan dalam hal peluang kewirausahaan yang dihasilkan dalam pengolahan inovasi produk makanan yang mampu menunjang kesehatan tubuh manusia di era pandemic. Akan tetapi, inovasi produk mie kopi ini juga perlu untuk disosialisasikan di masyarakat lebih luas lagi dengan perbaikan dari metode pembuatan, penelitian lebih lanjut, dan jangka waktu lama penyimpanan produk mie kopi ini.

5. Ucapan Terimakasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Ibu Walikota Semarang, PKK Kota Semarang, dan juga Universitas Nasional Karangturi atas semua dukungan sehingga terlaksananya kegiatan workshop pengolahan mie kopi ini.

6. Daftar Pustaka

Cämmerer, B., & Kroh, L. W. (2006). Antioxidant activity of coffee brews. *European Food Research and Technology*, *223*(4), 469–474. https://doi.org/10.1007/s00217-005-0226-4

Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mie Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *9*(4), 181–187. https://doi.org/10.17728/jatp.6801

Dupas, C. J., Marsset-Baglieri, A. C., Ordonaud, C. S., Ducept, F. M. G., & Maillard, M. N. (2006). Coffee antioxidant properties: Effect of mielk addition and processing conditions. *Journal of Food Science*, *71*(3). https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.tb15650.x

Fahmie Arwangga, A., Raka Astiti Asih, I. A., & Sudiarta, I. W. (2016). Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimiea*, *10*(1), 110–114. https://doi.org/10.24843/jchem.2016.v10.i01.p15

Gustiawan, S., Herawati, N., & Ayu, D. F. (2018). Dalam Pembuatan Mie Basah [Utilization of Jackfruit Seed and Okara Flour in Making of Wet Noodles]. *SAGU*, *17*(1), 40–49.

Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimiea dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Floratek*, *7*, 66–75. http://jurnal.unsyiah.ac.id/floratek/article/view/520

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Nurhanifah, F., Tuisina, N., & Azkia, Z. (2020). Kadar Protein pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (Cookies , Mie , Brownies , Nugget Ayam). *Journal of Food and Culinary*, *3*(1), 24–35.

Nurzanah, W., Pane, Y., Riza, F. V., Dewi, I., Rahayu, T., & Harahap, P. (2022). Mie Kopi (MIEKOP). *Dinamiesia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *6*(5), 1304–1309. https://doi.org/10.31849/dinamiesia.v6i5.11158

Sampieri, R. H. (2017). Peluang Usaha IKM Kopi. *Buku Kementerian Perindustrian*, 634.

Yashin, A., Yashin, Y., Wang, J. Y., & Nemzer, B. (2013). Antioxidant and antiradical activity of coffee. *Antioxidants*, *2*(4), 230–245. https://doi.org/10.3390/antiox2040230

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).