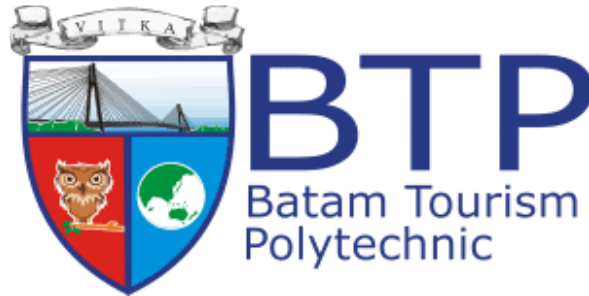


LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

UPAYA PEMBERDAYAAN KESEJAHTERAAN KELUARGA (PKK) DALAM
MENINGKATKAN PRODUKSI MAKANAN DAERAH KHAS MELAYU MIE
LENDIR DI KAV PLUS SEI TEMIANG TANJUNG RIAU

OLEH
MIRATIA AFRIANI S.ST., MH
NIDN 1018129201



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER

2022

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada kami, dosen program studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) sebagai salah satu kewajiban dari Tridharma Perguruan Tinggi. PKM yang dilaksanakan berjudul “Upaya Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Dalam Meningkatkan Produksi Makanan Khas Daerah Melayu Mie Lendir Di Kav Plus Sei Temiang Tanjung Riau”, PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. Pak M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA sebagai Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Yayasan Vitka Batam.
3. Pak Agung Arif Gunawan MM.Par sebagai Kaprodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
4. Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
5. Peserta ibu PKK daerah setempat.
6. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini masih belum mencapai target ideal karena keterbatasan waktu yang tersedia. Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, menurut kami perlu kiranya dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di lain waktu sebagai kelanjutan kegiatan tersebut. Namun demikian, besar harapan kami semoga PKM ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Batam, 08 Maret 2022

Pengabdi kepada Masyarakat,

Miratia Afriani S.ST., MH

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Program Studi : Manajemen Kuliner

Judul PKM : UPAYA PEMBERDAYAAN KESEJAHTERAAN
KELUARGA (PKK) DALAM MENINGKATKAN
PRODUKSI MAKANAN DAERAH KHAS MELAYU
MIE LENDIR DI KAV PLUS SEI TEMIANG
TANJUNG RIAU

Tanggal Pelaksanaan : Maret 2022

a. Nama Lengkap : Miratia Afriani S.ST. MH

b. NIDN : 1018129201

c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli

d. Program Studi : Manajemen Kuliner

e. Nomor telfon : 081 372 159 421

f. Email : Miratiaafriani@gmail.com

Biaya Pengabdian : Rp. 1.500.000,-

Batam, 08 Maret 2022

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Dosen,

Agung Arif Gunawan, MM. Par
NIDN: 1006117903

Miratia Afriani S.ST., MH
NIDN : 1018129201

Menyetujui,

Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Rosie Octavia Puspita Rini, MM. Par
NIDN:1007109204

DAFTAR ISI

BAB I	1
PENDAHULUAN	1
a. Latar Belakang	1
b. Identifikasi Masalah	3
BAB II.....	4
TARGET LUARAN	4
a. Tujuan Kegiatan	4
b. Manfaat Kegiatan	4
c. Teori terkait	4
BAB III.....	9
METODE PELAKSANAAN PKM.....	9
a. Khalayak Sasaran	9
b. Metode Kegiatan	9
c. Prosedur kegiatan	10
d. Langkah-Langkah Kegiatan.....	10
e. Faktor Pendukung dan Penghambat	10
BAB IV	12
HASIL DAN PEMBAHASAN	12
a. Hasil Pelaksanaan Kegiatan	12
b. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan.....	12
DOKUMENTASI	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki ciri khas masing-masing dengan berbagai macam jenis makanan khas daerah sesuai dengan wilayahnya. Berbagai macam jenis makanan khas daerah dapat ditemukan disetiap wilayah di Indonesia. Namun seiring berkembangnya zaman, saat ini makanan khas daerah bisa kita temukan didaerah lainnya. Makanan khas daerah tercipta dengan adanya perpaduan budaya dan bahan pangan yang tersedia di wilayah masing-masing. Pengolahan makananpun khususnya makanan daerah mempunyai ciri khusus, yang tentunya menghasilkan berbagai jenis makanan yang berbeda dari setiap daerah dan berbeda juga karakter kulinernya.

Pengolahan makanan dari setiap daerah mempunyai ciri khusus yang biasa menyesuaikan hidangannya sesuai dengan selera orang yang mengkonsumsinya, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat daerah, serta dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal. Seorang Ahli lainnya mengatakan, “makanan khas daerah adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi berikutnya tanpa mengurangi atau menambahkan apa yang sudah digariskan”. Kuliner khas daerah umumnya menjadi salah satu identitas/identik suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan dikenali. Hal ini menjadikan makanan khas daerah sebagai wujud budaya yang berciri khas kedaerahan, spesifik, beraneka ragam dan jenis yang masing-masing mencerminkan potensi alam daerahnya.

Kuliner di Kota Batam terdiri dari berbagai macam pilihan, mulai dari makanan Internasional dari berbagai negara, makanan Nasional hingga makanan khas daerah yang banyak tersebar di Kota Batam. Tidak hanya makanan khas daerah melayu atau kuliner khas Kepulauan Riau saja yang dapat ditemukan, tetapi makanan khas daerah lain (pendatang) juga turut meramaikan jenis kuliner di Kota

Batam, diantaranya bermunculan industri-industri rumahan dalam menginovasikan produk makanan yang telah dihasilkan untuk dijual kembali agar menarik minat beli konsumen dan mempunyai nilai jual dalam meningkatkan ekonomi. Dengan kondisi tersebut secara tidak langsung dapat menimbulkan persaingan yang semakin ketat antar pelaku usaha, dan memacu para pengusaha kuliner untuk menetapkan orientasi kepuasan konsumen dan nilai cita rasa sebagai tujuan utamanya untuk menjaga kelangsungan dari industri kuliner. Oleh karena itu, langkah lain yang bisa ditempuh untuk menghadapi persoalan ini yaitu industri rumah tangga melalui ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di tuntut untuk selalu berinovasi selain produk yang dihasilkan tetapi juga kemasan dan cita rasa produk kuliner tersebut sehingga perlu benar-benar memahami dinamika selera konsumen yang menjadi target pasar utama, dan bagaimana upaya serta cara yang dapat memuaskan para konsumen.

Kuliner khas melayu khususnya mie lendir merupakan makanan yang berasal dari daerah Tanjung Pinang Kepulauan Riau. Mie lendir merupakan perpaduan antara mie kuning yang disiram dengan menggunakan kuah kacang kental berwarna coklat yang sudah dicampur bercampur ebi, lalu ditambah dengan toge rebus serta potongan cabai dan telur rebus. Makanan ini biasanya di jual di warung makanan atau restoran dan dikonsumsi sebagai sarapan pagi. Dikatakan sebagai mie lendir karena kuah tersebut terlihat seperti lender karena mengandung kekentalan khusus dalam pengolahannya. Oleh karena itu, makanan tersebut di beri nama mie lendir. Mie Lendir merupakan makanan khas di tanah melayu Kepulauan Riau Tanjung Pinang hingga kota Batam.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis pada kesempatan ini akan melakukan inovasi dan terobosan terbaru dalam meningkatkan produksi makanan khas daerah melayu berupa mie lendir yang mempunyai cita rasa enak yang dilaksanakan bersama ibu kader PKK didaerah kavling plus Sei Temiang Tanjung Riau Kota Batam.

B. Identifikasi Masalah

Bagaimana konsep dalam meningkatkan produksi makanan khas melayu mie lendir bersama ibu PKK agar mempunyai nilai jual dan menjadi industri rumah tangga?

BAB II

TARGET LUARAN

A. Tujuan Kegiatan

Program Pengabdian Masyarakat melalui kegiatan pembinaan dengan tema “Upaya Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Dalam Meningkatkan Produksi Makanan Khas Daerah Melayu mie lendir Di Kav Plus Sei Temiang Tanjung Riau” pada dasarnya adalah kegiatan untuk memberikan pengetahuan dan berbagi pengalaman serta *sharing* kepada para ibu PKK khususnya dibidang kuliner untuk lebih meningkatkan peluang usaha ibu rumah tangga sesuai dengan perkembangan zaman sehingga mempunyai nilai jual untuk peluang usaha.

B. Manfaat Kegiatan

1. Memberikan pengetahuan ibu PKK dalam meningkatkan kualitas mutu produk;
2. Memberikan pengetahuan ibu PKK dalam proses pembuatan makanan khas daerah melayu mie lendir;
3. Memberikan inovasi terbaru untuk ibu PKK agar dapat dijadikan bidang usaha kuliner;
4. Menciptakan cita rasa mie lendir yang khas “sedap” agar mempunyai nilai jual ekonomis dan menarik minat konsumen.

C. Teori terkait

1. Pengertian Makanan Khas Daerah

Bahan pangan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia yang sangat penting yang seiring dengan semakin banyaknya pertumbuhan penduduk sehingga industri pangan juga semakin meningkat. Tidak heran jika industri berskala kecil semakin bermunculan untuk memenuhi permintaan tersebut. Untuk memenuhi kebutuhan akan industri pangan yang semakin meningkat, kita tentunya harus mengetahui tentang bahan pangan apa saja yang dibutuhkan. Pada umumnya, bahan pangan berasal dari dua sumber daya pangan, yaitu bahan pangan nabati

(bahan pangan yang bersumber dari tumbuh-tumbuhan, seperti sayur, buah, umbi, dan sereal), dan bahan pangan hewani, yaitu (bahan pangan yang bersumber dari hewan, seperti telur, susu, daging, ikan dan lainnya).

Negara Indonesia terdiri atas berbagai suku, bangsa, budaya, daerah adat istiadat dan memiliki keanekaragaman di berbagai bidang yang salah satunya adalah keanekaragaman pada kuliner khas daerahnya. Pada awalnya, makanan tersebut hanya dapat ditemukan ditempat asalnya saja, namun seiring dengan berkembangnya zaman dan teknologi, kita juga dapat menemukan makanan khas daerah lain di berbagai macam tempat, tidak hanya di daerah asalnya saja. Contoh: makanan khas daerah Palembang seperti pempek, dan tekwan sudah bisa kita temukan diberbagai daerah bahkan hingga kermanca negara.

Makanan khas daerah adalah makanan yang sering atau biasa dikonsumsi di suatu daerah dengan jenis karakter yang biasanya mencerminkan karakter masyarakat daerah tersebut. Daerah pegunungan menghasilkan makanan dari sayur-mayur sebab iklim pegunungan yang dingin, yang pada umumnya masakannya serba panas atau pedas serta berkuah yang digunakan untuk menghangatkan tubuh. Penduduk di daerah pesisir biasanya menghasilkan makanan khas daerahnya masing-masing sehingga melahirkan banyak masakan campuran yang ikut memperkaya jenis produk makanan khas daerah, sehingga lahir dari berbagai macam inovasi makanan.

Kuliner khas melayu khususnya mie lendir merupakan makanan yang berasal dari daerah Tanjung Pinang Kepulauan Riau. Mie lendir merupakan perpaduan antara mie kuning yang disiram dengan menggunakan kuah kacang kental berwarna coklat yang sudah dicampur bercampur ebi, lalu ditambah dengan toge rebus serta potongan cabai dan telur rebus. Makanan ini biasanya dijual di warung makanan atau restoran dan dikonsumsi sebagai sarapan pagi. Dikatakan sebagai mie lendir karena kuah tersebut terlihat seperti lender karena mengandung kekentalan khusus dalam pengolahannya. Oleh karena itu, makanan tersebut diberi nama mie lendir. Mie Lendir merupakan makanan khas di tanah melayu Kepulauan Riau Tanjung Pinang hingga kota Batam.

2. Kandungan Dan Manfaat Makanan Daerah

Makan khas daerah memiliki kandungan dan manfaat yang beraneka ragam sesuai dengan bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, dan teknik dalam pengolahan makanan. Bahan utama makanan khas daerah adalah bahan nabati atau hewani sesuai dengan daerah tersebut. Komposisi nutrisi utamanya terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, dan air. Jumlah komponen-komponen tersebut berbeda-beda pada setiap bahan yang digunakan, sesuai pada susunan, kekerasan, tekstur, citarasa, dan warnanya.

Karbohidrat merupakan sumber dari kalori yang utama bagi manusia yang umumnya terdapat pada bahan pangan seperti: beras, gandum, jagung dan umbi-umbian. Contoh makanan khas daerah yang mengandung karbohidrat adalah nasi liwet, nasi jamblang, getuk, nasi jagung dll.

Protein memiliki fungsi utama dan pelengkap zat pembangun yang umumnya terdapat pada hasil hewani seperti: daging, ikan, telur, susu dan nabati terdiri dari:kacang, dan hasil olahan turunannya. Contoh makanan khas daerah yang banyak mengandung protein adalah telur asin dan ayam betutu dll.

Lemak merupakan sumber tenaga kedua setelah karbohidrat dan berfungsi melarutkan vitamin A, D, E, dan K. Lemak dibedakan menjadi lemak jenuh dan non jenuh, contoh seperti mentega, margarin, dan minyak goreng, sedangkan lemak non jenuh seperti lemak dari kacang tanah, lemak kemiri, kuning telur, dan susu. Contoh makanan khas daerah yang banyak mengandung lemak adalah rendang daging, tongseng, sate, sop kaki kambing yang menggunakan minyak samin dan bika ambon sebab pada proses pembuatannya menggunakan santan yang kental.

Vitamin berfungsi untuk melancarkan metabolisme yang dibutuhkan oleh tubuh, untuk menjaga daya tahan dan kekebalan tubuh. Sumber vitamin dan mineral yang terdapat pada hasil hewani, seperti daging, susu dan telur. Sumber vitamin dari hasil nabati seperti: sayur-sayuran dan buah-buahan. Contoh makanan khas daerah yang mengandung banyak vitamin seperti karedok, gado-gado, pecel, keripik pisang dll.

3. Resep pembuatan mie lendir

Bahan yang digunakan:

- 1 kg mie kuning
- 250 gram toge
- 250 gram kentang rebus (opsional)
- 2 buah mentimun (opsional)
- Cabe Rawit potong
- 5 butir telur rebus
- Bawang goreng secukupnya
- Seledri secukupnya

Bahan kuah mie lendir:

- 1 lt air
- 200 gram bawang merah
- 100 gram bawang putih
- 1 sdt jahe
- 1 sdt lengkuas
- 1 sdt kunyit halus
- 150 gram cabe yang sudah dihaluskan
- 150 gram udang (ebi) yang sudah dihaluskan
- 1 sdm jintan putih
- 200 gram kacang tanah goreng yang sudah dihaluskan
- 2 lembar daun salam
- Tepung kanji atau tepung maizena secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula merah secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat mie lendir:

- Tumis bawang putih, bawang merah, cabai giling, kunyit, dan jintan menggunakan api sedang.
- Masukkan kacang goreng yang telah dihaluskan.
- Tuang satu liter air ke dalam tumisan dan biarkan sampai mendidih. Setelah mendidih, masukkan garam, gula merah, dan serbuk perasa sesuai selera.
- Setelah tercampur semuanya, masukkan tepung kanji yang sudah dicampur air ke dalam kuah dan aduk hingga matang. Sisihkan.
- Rebus mi kuning dalam air panas, tiriskan.
- Rebus toge sebentar lalu tiriskan.
- Susun mi rebus, tauge, telur rebus, kentang rebus yang sudah dipotong (opsional), timun yang sudah dipotong kecil (opsional), dan potongan

cabai rawit. Siram kuah lendir dan taburi bawang goreng.

BAB III

METODE PELAKSANAAN PKM

A. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran pada kegiatan pkm adalah masyarakat khususnya kader ibu PKK Kavling Plus Sei Temiang Tanjung Riau. Pentingnya pelatihan industri rumahan dibidang kuliner adalah membuka peluang usaha untuk ibu yang ingin menambah penghasilan dan meningkatkan ekonomi dengan membuka usaha kuliner dan pelatihan pembuatan makanan khas daerah melayu ini “mie lendir” sebagai melestarikan budaya melayu melalui makanan tradisional. Adapun yang menjadi narasumber dalam kegiatan ini adalah dosen Program Studi Manajemen Kuliner.

B. Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut :

1. Proses pembuatan makanan

Berkumpul di satu rumah ketua penyelenggara, dalam kegiatan ini dilaksanakan di rumah Pak RW dan produk dalam kegiatan ini adalah pembuatan mie lendir sebagai makanan khas daerah melayu sehingga mempunyai nilai jual dan juga dapat meningkatkan ekonomi.

2. Materi penyuluhan

Mengenai produk makanan khas melayu mie lendir yang akan dijadikan praktek memasak makanan daerah

3. Dokumentasi

Memberikan kesempatan kepada seluruh *audience* ibu pkk untuk mengabadikan foto makanan yang sudah dibuat dan dikonsumsi secara bersama-sama.

C. Prosedur kegiatan

Kegiatan pengabdian ini meliputi:

- 1) Koordinasi dengan Kaprodi, terkait dengan penyusunan jadwal
- 2) Persiapan alat dan bahan
- 3) Pembukaan perkenalan oleh dosen manajemen kuliner
- 4) Kegiatan memasak bersama
- 5) Dokumentasi

D. Langkah-Langkah Kegiatan

Adapun langkah-langkah kegiatan yang dilakukan adalah pendampingan secara intensif dengan tahapan sebagai berikut:

1. Memberikan perkenalan dasar produk makanan khususnya makanan daerah melayu;
2. Melaksanakan kegiatan bersama ibu pkk dalam proses pembuatan mie lender;
3. Motivasi langsung terhadap para pelaku pengusaha industri rumahan;
4. Diskusi dan tanya jawab dan dokumentasi kegiatan secara bersama.

E. Faktor Pendukung dan Penghambat

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian pada masyarakat ini. Secara garis besar faktor pendukung dan penghambat tersebut adalah sebagai berikut:

1) Faktor Pendukung

- a. Keikutsertaan semua pelaku bidang industri rumah tangga;
- b. Antusiasme ibu PKK memberikan semangat baru kepada para pengusaha dibidang kuliner;
- c. Berbagi ilmu dan pengalaman antar pengusaha dan dosen;

2) Faktor Penghambat

Keterbatasan waktu untuk pelaksanaan praktek.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PKM yang dilaksanakan bersama ibu PKK Kavling Plus Sei Temiang Tanjung Riau dengan membuat produk makanan khas daerah melayu berupa mie lendir dimulai dengan perkenalan oleh dosen manajemen kuliner Politeknik Pariwisata Batam, lalu persiapan alat dan bahan sebelum kegiatan memasak. Kegiatan ini dilaksanakan yaitu pada hari jumat 04 Maret 2022 jam 08.00 sampai dengan selesai.

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan oleh 1 (satu) orang tim pengabdian dengan pokok bahasan yang disampaikan mengenai:

1. Apa itu makanan daerah?
2. Mengapa melestarikan makanan daerah itu penting?
3. Mengapa makanan daerah dapat dijadikan peluang usaha?
4. Diskusi, tanya jawab dan dokumentasi.

B. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan PKM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

1. Keberhasilan target jumlah peserta dalam penyuluhan;
2. Ketercapaian tujuan kegiatan tentang melestarikan makanan daerah khas melayu mie lendir dan dijadikan peluang usaha rumah tangga;
3. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan;
4. Kemampuan peserta dalam kegiatan memasak.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi dapat disampaikan secara detil. Dilihat dari hasil, para peserta yaitu antusias keingintahuan tentang kegiatan hari ini ke Ibu PKK Kav Plus Sei Temiang Tanjung Riau dalam upaya meningkatkan peluang usaha rumahan dan melestarikan budaya makanan khas daerah yang memiliki nilai jual.

DOKUMENTASI



