

PEMBUATAN MIE KERING MENGGUNAKAN TEPUNG IKAN TENGIRI DAN TEPUNG DAUN KELOR DI KAMPUNG MEUKISI

Anna Sarpumpwain¹, Rosita Antariksawati², Margaretha O Deda³, Since Kadiwaru³

^{1,2,3} Poltekkes Kemenkes Jayapura, Indonesia

e-mail: annaxankiss@gmail.com

Abstrak

Latar Belakang: Mi kering dan produk olahannya sangat rendah. Oleh karena itu, komposisi protein tinggi, misalnya ikan seperti makarel, harus ditambahkan. Untuk menambah nilai gizi mie basah, ditambahkan juga vitamin alami dari daun kelor. Daun kelor mengandung nutrisi dan vitamin A yang tinggi setara dengan empat kali vitamin A pada wortel. Metode: Formula mie dari penelitian sebelumnya: 450gr tepung terigu, 40gr tepung ikan kembung, 10gr tepung daun kelor, dan satu butir telur ayam mentah. Mie ditimbang masing-masing 100gr, dikukus selama sepuluh menit dalam air mendidih, dan dikeringkan menggunakan cabinet dry selama tiga hari. Kabinet kering sebagai alat pengering memiliki beberapa keistimewaan, seperti suhu tinggi, kelembaban dan kecepatan udara yang dapat diatur, sanitasi dan higienitas yang dapat dikontrol, tidak memerlukan ruang yang luas. Hasil: Prosedur pembuatan makanan kering bergizi adalah: Tahap 1: Pembuatan tepung ikan kembung, tepung daun kelor, dan alat pengering (lemari kering); Tahap 2: Membuat pajangan, membuat mi basah, dan mengeringkannya menggunakan kabinet kering. Mie benar-benar kering pada hari ke-3 dan beratnya 100gr; Tahap 3: Mensosialisasikan cara membuat mie kepada ibu rumah tangga di desa Meukisi. 13 peserta yang hadir mempraktekkan pembuatan mie kering dan mengeringkannya menggunakan cabinet dry; dan Tahap 4: Evaluasi: Mencermati hasil penjemuran, merebus mie kering, dan mengolahnya menjadi makanan ringan. Kesimpulan: Melalui sosialisasi tepung daun kelor dan tepung ikan kembung, mie kering bergizi, dan alat pengering (kabinet kering), kami menyediakan solusi lain untuk pembuatan produk mie yang efisien dan higienis tidak terpengaruh oleh cuaca.

Kata kunci: Mie Kering, Bergizi, Pengering, Buatan

Abstract

Background: Dry noodles and processed products are very low. Therefore, a high protein composition, for example, fish such as mackerel, must be added. To increase the nutritional value of wet noodles, natural vitamins from Moringa leaves are also added. Moringa leaves contain high levels of nutrients and vitamin A, equivalent to four times the vitamin A in carrots. Method: Noodle formula from previous research 450 grams of wheat flour, 40 grams of mackerel flour, 10 grams of moringa flour, and one raw chicken egg. The noodles were weighed at 100 grams each, steamed for ten minutes in boiling water, and dried in a dry cabinet for three days. The dry cabinet as a dryer has several advantages, including high temperature, adjustable humidity and air speed, controlled sanitation and hygiene, and a small footprint. Results: The procedure for making nutritious dry food is: Stage 1: Making mackerel fish meal, moringa leaf meal, and the dryer (dry cupboard); Stage 2: Making the display, making the noodles wet, and drying them using the dryer. On the third day, the noodles were completely dry and weighed 100 g. Stage 3: Teaching housewives in Meukisi village how to make noodles. 13 participants who attended practiced making dry noodles and drying them using a dry cabinet. Stage 4: Evaluation: Observing the results of drying, boiling, and processing the dry noodles into snacks. Conclusion: Through the socialization of moringa leaf flour and mackerel flour, nutritious dry noodles, and dryers (dry cabinets), we provide other solutions for making noodle products that are efficient and hygienic and not affected by the weather.

Keywords: Dried Noodles, Nutritious, Dryer, Artificial

PENDAHULUAN

Kampung Meukisi berada di wilayah Distrik Yokari Kabupaten Jayapura. Berdasarkan data yang kami dapat dari kantor Distrik menyebutkan bahwa 80% atau lebih masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan, dengan tingkat ekonomi yang tidak menentu. Kehidupan masyarakat nelayan ini bergantung pada kondisi alam, jika cuaca tidak baik untuk melaut, hanya bertani yang bisa dilakukan sebagai sumber mata pencaharian alternatif. Harga jual ikan hasil tangkapan nelayan selama ini sangatlah rendah. Para nelayan menjual dalam bentuk curah ke pengepul dan juga pasar tradisional yang hanya 3 hari seminggu dibuka, kemudian pengepul menjual kembali ke pedagang-pedagang

besar di wilayah kota Jayapura dan sekitarnya. Harga ikan terkadang tidak sesuai dengan jumlah atau besarnya ikan. Hal ini harus dilakukan para nelayan demi keberlangsungan hidup keluarga mereka sehari-hari. Harga jual ikan seperti ikan kembung biasanya Rp.30.000-50.000/Kg. Harga jual yang rendah mengakibatkan kebutuhan hidup masyarakat nelayan tidak terpenuhi. Jika hal ini terus berlanjut, akan mempengaruhi tingkat kesehatan dan kesejahteraan hidup masyarakat nelayan menjadi rendah pula (Habibah, *et al*,2019).

Alternatif pemecahan masalah adalah pemanfaatan sumber daya perikanan untuk mensejahterakan masyarakat nelayan. Potensi sumber daya perikanan memerlukan pengembangan dan pengolahan lebih lanjut untuk mencapai hal yang dimaksud. Pengolahan dan pengembangan sumber daya perikanan kami wujudkan dalam bentuk pengabdian masyarakat, melalui pelatihan peningkatan keterampilan dalam pengolahan produk olahan pangan tanpa menggunakan bahan tambahan makanan, pengawet dan pewarna sintesis. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2005) kandungan gizi produk mie dan olahannya masih sangat rendah terutama kandungan proteinnya, sehingga harus ditambahkan komposisi yang mengandung protein tinggi seperti ikan salah satunya yaitu ikan kembung. Untuk memperkaya nilai gizi mie basah, juga ditambahkan dengan vitamin yang berasal dari yaitu sayur daun kelor. Daun kelor karena memiliki nutrisi yang tinggi karena mengandung vitamin A yang setara dengan 4 kali vitamin A yang terdapat pada wortel, setara dengan 4 kali kalsium yang terdapat pada susu, setara dengan 3 kali potassium pada pisang, setara dengan 2 kali protein yang terdapat pada yoghurt dan setara 3 kali zat besi pada bayam, inilah yang menjadi alasan penulis untuk membuat mie kering bergizi dengan substitusi tepung ikan kembung dan daun kelor. Hasil ini bisa dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga sehari-hari dan bisa juga dijadikan bentuk usaha (Habibah, *et al*,2019).

Ikan dapat diolah berbentuk basah maupun kering untuk meningkatkan kualitas dan daya simpannya. Ikan tergolong bahan pangan yang cepat membusuk bila dibiarkan dalam kondisi ruang. Pengolahan dan penyimpanan ikan yang benar hingga sampai ke tangan konsumen merupakan faktor yang sangat penting agar tidak mengalami penurunan mutu beberapa jenis ikan dapat diolah menjadi produk berupa mie, stik, bakso, nugget, tempe, krupuk dan lainnya (Habibah, *et al*,2019).

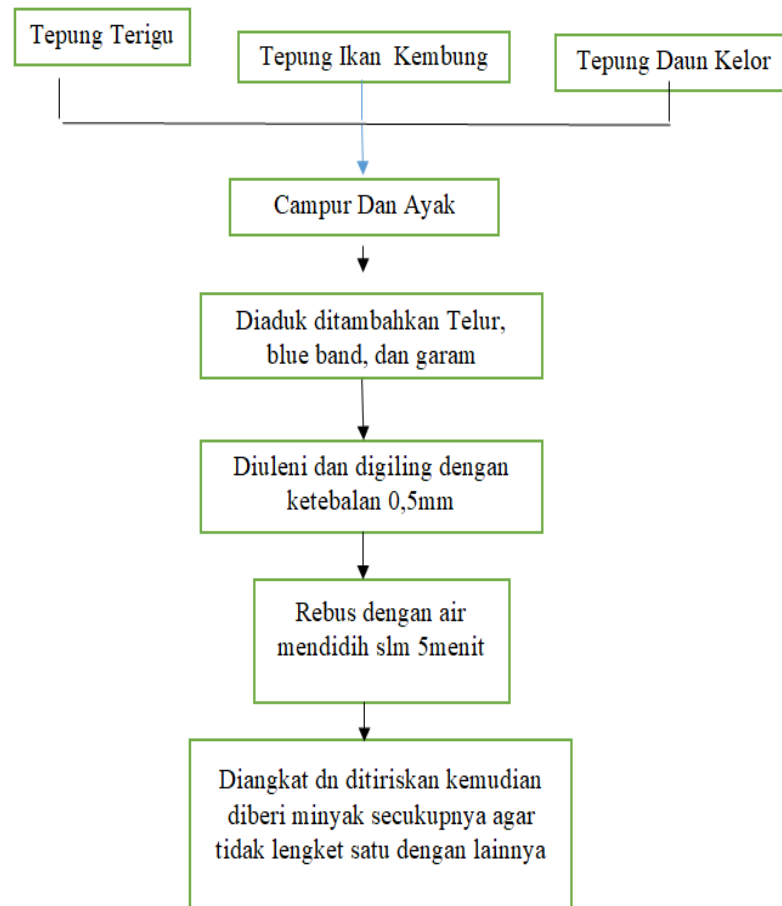
Solusi yang diharapkan dari kegiatan ini adalah pendampingan dalam pelatihan pembuatan produk mie kering untuk peningkatan ekonomi keluarga, yang mana mie adalah salah satu makanan yang populer dimasyarakat yaitu jenis mie kering. Mie kering adalah mie mentah yang dikeringkan dengan kadar air 8-10% (Mariyani, 2011). Mie Kering mempunyai daya simpan yang relatif panjang dan dalam penanganannya relatif mudah. Untuk bahan dasar pembuatan mie umumnya berasal dari tepung terigu, namun seiring berkembangnya jaman banyak modifikasi dalam penambahan bahan pembuatan mie. Salah satunya dengan menambahkan sayuran di dalam bahan pembuatannya, dikarenakan konsumen mie tidak hanya dari kalangan dewasa melainkan menjadi makanan kesukaan anak-anak (Waluyo & Sugianti, 2015). Tanaman kelor bisa menjadi salah satu alternatif sumber vitamin yang potensial untuk memenuhi asupan zat gizi. Jika dibuat tepung lalu ditambahkan pada tepung ikan maka akan meningkatkan jumlah vitamin yang terkandung didalam produk mie kering bergizi (Hidayati, 2017). Pengolahan daun kelor menjadi tepung dapat memperpanjang masa simpan daun kelor. Tepung daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pembuatan olahan pangan (Puspita, 2018). WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif dalam mengatasi masalah gizi (malnutrisi) (Kurniawati & Fitriyya, 2018).

Untuk menghasilkan tepung tentunya ada proses yang harus dilakukan, dengan prosedur yang tepat. Mulai dari penanganan pengolahan sampai pengeringan baik itu secara manual/alami maupun menggunakan alat pengering. Metode pengeringan yang akan dikenalkan kepada masyarakat mitra desa adalah metode pengeringan secara buatan/mekanis (Destoirer,2008). Metode pengeringan secara buatan memiliki keunggulannya antara lain ketinggian suhu, kelembaban dan kecepatan udara mudah diatur, sanitasi higienisnya bisa dikendalikan. Tidak memerlukan tempat yang luas, waktu pengeringan menjadi lebih teratur/tidak terpengaruh oleh adanya musim hujan (Hardjosentono,2009). Dengan adanya pengenalan kepada masyarakat akan alat ini, dapat memberikan solusi dalam pembuatan bahan baku pembuatan produk mie menjadi mudah dan higienis serta tidak terpengaruh dengan cuaca.

METODE**1. Tahapan Pendahuluan**

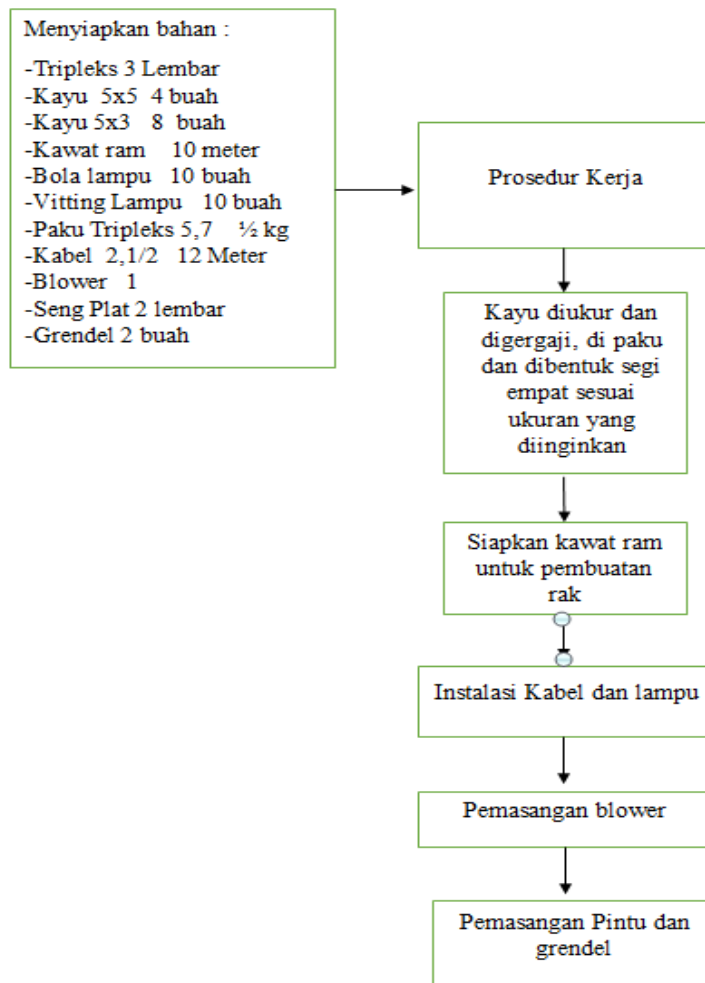
Tim Pengabmas membuat mie basah substitusi tepung ikan kembung dan tepung daun kelor yang sudah diuji organoleptik pada penelitian sebelumnya, dibuat formula terbaik dari hasil uji organoleptik tersebut.

a. Alur Pembuatan Mie bergizi :



Gambar 1. Alur Pembuatan Mie Gizi

b. Alur Pembuatan Alat Pengering (*Cabinet Drying*)



Gambar 2. Alur Pembuatan Alat Pengering (*Cabinet Drying*)

2. Tahapan Pendekata

Tim Pengabmas melakukan pendekatan ke pemerintahan setempat dan ibu-ibu rumah tangga kampung Meukisi. Pendekatan ini dilakukan dengan tujuan agar tim pengusul dan dan peserta kegiatan, sehingga terbentuk kesepahaman dan mudah dalam pelaksanaan kegiatan. Kegiatan pengabmas ini diharapkan dapat diterima dengan baik.

Tim pengabmas akan mengedukasi tentang pemanfaatan produk olahan ikan dan daun kelor dalam pembuatan mie kering bergizi. Manfaat lain dari sumber daya perikanan bisa dijadikan lahan bisnis baik skala kecil, menengah dan besar.

3. Tahapan Pelaksanaan

Tahapan ini terdiri dari :

- a. Tahapan pengenalan pembuatan Mie basah dan alat pengering buatan (*cabinet dryer*).
 - Tahapan ini adalah memperkenalkan pembuatan mie basah dan alat pengering buatan dan cara pembuatan sehingga dapat digunakan.
- b. Tahapan Pelatihan
 - Tahapan pelatihan yang dilakukan secara demonstrasi, dimana tim pengabmas akan mendemonstrasikan proses pembuatan mie kering bergizi mulai dari penggunaan alat/ bahan yang dibutuhkan dan prosedur pembuatannya.
 - Tepung ikan kembung dan tepung daun kelor hanya memberikan edukasi tetapi untuk demonstrasinya sudah di siapkan oleh tim.

- Bahan – bahan yang diperlukan dalam pembuatan mie kering bergizi sangatlah sederhana dan mudah didapat dipasar-pasar tradisional kabupaten Jayapura dan sekitarnya sehingga proses pembuatannyapun mudah. Diantara bahannya adalah tepung ikan, tepung daun kelor, tepung terigu, telur, margarin. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah gilingan pembuat mie, pisau, talenan., timbangan dan kompor.

4. Tahapan Monitoring

Produk mie yang dihasilkan dari kegiatan ini dilakukan pengamatan berupa monitoring langsung setelah dilakukan praktek dengan cara berkunjung ke kampung meukisi untuk melihat hasil peserta kegiatan pengabmas setelah di keringkan dan ternyata dari produk yang dihasilkan dari 13 peserta ada 3 buah mie yang tidak terlalu baik hasilnya karena lama kering karena kurangnya pengetahuan menggunakan alat timbang dan dalam hal membaca resep

5. Tahapan Evaluasi

Dalam tahapan ini, Tim pengabdian masyarakat melakukan evaluasi pada tanggal 9 november 2022 yang di hadiri ibu kepala kampung dan ibu-ibu rumah tangga diarahkan untuk melihat langsung hasil mie kering bergizi yang pernah di buat sebelumnya pada saat praktek dan juga sampai dimana pengembangannya mie kering bergizi dibuat sampai dengan penjualannya, dari hasil yang ada pada saat tim turun hanya terdapat 6 orang ibu-ibu rumah tangga hal ini dikarenakan sebagian ibu-ibu peserta sedang turun ke kota dalam rangka persiapan natal. Hasil yang di dapat bahwa pembuatan mie kering bergizi masih di lakukan oleh ibu-ibu rumah tangga dimana mereka melihat mie kering bergizi yang baru dibuat beberapa. Diharapkan hasil akhir dari kegiatan pelatihan ini ibu-ibu rumah tangga kampung Meukisi memiliki keterampilan untuk mengolah ikan kembung dan daun kelor menjadi tepung dan selanjutnya dapat dibuat produk mie kering bergizi. Bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan keluarga dan terbentuknya unit usaha yang dapat membantu meningkatkan ekonomi hingga kesehatan dan kesejahteraan masyarakat meningkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan lanjutan dari hasil penelitian dimana pada penelitian tersebut telah dilakukan uji organoleptic dengan parameter warna, aroma, tekstur dan rasa terhadap mie basah dengan tiga formula adapun hasil yang diperoleh yaitu bahwa Formula 2 memiliki penilaian lebih baik dibandingkan Formula lainnya yaitu Formula 1 dan Formula 3 dari segi parameter diatas, sehingga pada kegiatan ini tim pengabmas mencoba menggunakan produk mie hasil penelitian tersebut untuk dilatih pada ibu-ibu rumah tangga berjumlah 13 orang di Kampung Meukisi Distrik Yokari Kabupaten Jayapura untuk dapat dijadikan bahan olahan pangan baru dengan memanfaatkan pekarangan dan hasil laut yang memiliki nilai gizi yang berkualitas karena menggunakan bahan pangan alami seperti daun kelor dan ikan. dan masih dilakukan terus pembuatan mie kering bergizi dengan penggunaan kemasan dan diharapkan bisa sampai pada tahap penjualan.

a. Lokasi Pelaksanaan

Tempat yang digunakan untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terletak di kampung Meukisi Distrik Yokari sebagai Ibukota Distrik, dengan mata pencaharian utama adalah nelayan dan bertani. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pelatihan pembuatan mie kering bergizi dengan substitusi tepung ikan kembung dan daun kelor bagi ibu-ibu di kampung Meukisi. Peserta kegiatan berikan penjelasan tentang materi-materi dan didemonstrasikan cara membuat mie kering bergizi yang memanfaatkan bahan pangan lokal seperti daun kelor dan ikan kembung yang ada di wilayah tersebut.

b. Identitas peserta latih

Peserta dari kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dari kampung Meukisi Distrik Yokari Kabupaten Jayapura sebanyak 13 orang.

c. Durasi Kegiatan

Kegiatan dilakukan selama 2 hari yaitu pada tanggal 22 s/d 23 Oktober 2022. Pembukaan dimulai pada Pukul 11: 00 sampai dengan pukul 17.00 WIT yang diawali sambutan oleh Kepala Kampung Meukisi dan serta sambutan Kepala Distrik yang diwakili oleh ibu petugas Distrik sekaligus membuka kegiatan pelatihan pembuatan mie kering bergizi dengan substitusi ikan kembung dan daun kelor.

d. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Muatan kegiatan ini meliputi kegiatan praktek pembuatan mie, demonstrasi dan diskusi atau tanya jawab. Secara umum tahapan kegiatan yaitu :

- 1) Persiapan /uji coba baik pembuatan tepung daun kelor dan tepung ikan kembung ,mie kering bergizi
- 2) Persiapan dilapangan (koordinasi dengan aparat desa, tempat pelatihan dan bahan-bahan serta alat yang di butuhkan)
- 3) Penyampaian materi oleh tim pengabmas : Materi tentang pembuatan mie kering bergizi, Materi tentang pembuatan tepung daun kelor dan tepung ikan, Materi tentang pembuatan : Pengenalan alat pengering buatan dan penjelasan prosedur pemakaiannya
- 4) Demonstrasi pembuatan mie kering bergizi, Mempersiapkan bahanMempersiapkan alat, Membuat mie kering, Evalasi, diskusi atau tanya jawab dan sesi mencicipi

Pembuatan mie kering bergizi relative mudah dan murah karena bahan bakunya menggunakan bahan local dari wilayah setempat yaitu pemanfaatan ikan dengan teknik pengolahan yang berbeda dan merupakan mata pencaharian utama dari warga Kampung Meukisi. Selain menyumbang nilai gizi dapat juga di manfaatkan sebagai peluang untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Dalam tahapan persiapan yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat yaitu pertama tim membuat formula terbaik berdasarkan hasil penelitian. Untuk tahapan pendekatan di lakukan dengan pihak pemerintahan setempat yaitu kepala kampung melalui kepala distrik dan ibu-ibu rumah tangga dikampung Meukisi. Hal ini dilakukan dengan tujuan agar tim pengusul dan kelompok ibu-ibu ini, mendapat kesepahaman yang disepakati bersama sehingga akan memudahkan kegiatan. Kegiatan ini diharapkan dapat berlangsung dengan baik. Tim pengabmas akan mengedukasi tentang pemanfaatan olahan ikan dan daun kelor dalam pembuatan mie kering bergizi. Manfaat lain dari sumber daya perikanan bisa dijadikan lahan bisnis baik skala kecil, menengah dan besar. Tahapan Pelaksanaan dilakukan dengan tiga cara yaitu tahapan pembuatan tepung daun kelor dan tepung ikan, pengenalan produk mie kering dan pengenalan alat pengering buatan (cabinet dryer). Untuk tahapan pelatihan dilakukan secara demonstrasi, dimana tim pengabmas akan mendemonstrasikan proses pembuatan mie kering bergizi mulai dari penggunaan alat/ bahan yang dibutuhkan dan prosedur pembuatannya. Tahapan pelatihan pembuatan mie kering yaitu :

- 1) Memberikan edukasi cara pembuatan tepung ikan kembung dan tepung daun kelor.(materi terlampir)
- 2) Mendemonstrasikan cara pembuatan mie kering dengan menggunakan bahan yang sudah dipersiapkan oleh tim. Bahannya adalah tepung ikan, tepung daun kelor, tepung terigu, telur, margarin. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah gilingan pembuat mie, pisau, talenan., timbangan dan kompor.

Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dinilai dari pemahaman masyarakat dalam mengikuti kegiatan materi yang disampaikan dengan antusias peserta dalam bertanya dan meningkatnya pemahaman peserta tentang materi yang disampaikan. Peserta juga diberikan kesempatan untuk mencoba membuat produk sendiri dengan bahan-bahan yang sudah disiapkan. Sesuai dengan jadwal, metode dan rencana pelaksanaan maka urutan kegiatan dan hasil yang diperoleh dalam kegiatan ini adalah

Tabel 1. Susunan Kegiatan Pelatihan

Hari Pertama

Waktu	Agenda/Acara	Petugas	Keterangan
Jam 11:00 - 11.25 WIT	Registrasi	Tim Pengabmas	Peserta mengisi registrasi
Jam 11:30 - 12.00 WIT	Pelaksanaan Kegiatan : Pembukaan	Petugas Distrik mewakili Kepala Distrik Yokari Bapak Kepala Kampung Meukisi Distrik Yokari	Tim memberikan kesempatan kepada Petugas Distrik mewakili Kepala Distrik menyampaikan sepeatah untuk mengawali kegiatan Pembukaan oleh Bpk Kepala Kampung Meukisi

		Ibu Kepala Kampung	Penyampaian maksud dan tujuan kegiatan oleh tim pengabmas secara singkat.
Jam 12:00 - 13.00 WIT	Makan siang	Tim Pengabmas	Pengaturan dengan tim untuk konsumsi langsung ditangani oleh warga kampung. Penjelasan secara umum mengenai materi dan pelatihan oleh tim
Jam 13:00 - 15.00 WIT	Penyampaian Materi tentang pembuatan tepung daun kelor dan tepung ikan kembang sekaligus Demonstrasi langsung pembuatan tepung daun kelor dan tepung ikan kembang	Tim Pengabmas	Melakukan diskusi dan Tanya jawab dengan peserta. Menutup rangkaian kegiatan secara resmi.
Jam 16:00- 17.00 wit	Evaluasi dan Display hasil.		

Hari kedua

Waktu	Agenda/Acara	Petugas	Keterangan
Jam 11:00- 11.30 WIT	Registrasi	Tim Pengabmas	Peserta mengisi absensi kehadiran
Jam 11:30- 12.30 WIT	Penyampaian Materi tentang pembuatan Mie kering bergizi sekaligus	Ibu Kepala Kampung	Melakukan diskusi dan Tanya jawab dengan peserta
Jam 12:30- 13.30 WIT	Demonstrasi langsung pembuatan Mie kering bergizi	Tim Pengabmas	Pengaturan dengan tim untuk konsumsi langsung ditangani oleh warga kampung Penjelasan secara umum mengenai materi dan pelatihan oleh tim
Jam 13:30- 14.30 WIT	Makan siang	Tim Pengabmas	Melakukan diskusi dan Tanya jawab dengan peserta. Menghasilkan mie bergizi yang dilanjutkan dengan melakukan
Jam 15:00- 16.00 wit	Penyampaian Materi	Tim Pengabmas Kepala Kampung	pengeringan mie pada alat pengering yang sudah ada.

Jam 16:00 - 17.00 WIT	Berupa pengenalan alat pengering manual (<i>Cabinet Dry</i>) sekaligus praktek langsung pembuatan alat pengering tersebut dengan semua peserta Peserta melakukan praktek pembuatan mie kering bergizi dengan waktu yang sudah di tentukan yaitu 2 jam Evaluasi dan Display hasil.		Pengolahan hasil mie kering (hasil uji coba persiapan) menjadi mie goreng Dan secara langsung kepala kampung menutup rangkaian kegiatan secara resmi.
-----------------------	--	--	--

Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pengenalan tepung ddaun kelor dan ikan kembung, mie kering bergizi serta alat pengering buatan (*Cabinet Dry*) dapa menjadi solusi sebagai salah satu produk mie yang bergizi, praktis mudah dan pembuatannya juga tidak terpengaruh pada cuaca di Papua yang tidak menentu.

Menurut Widiyanti et al., (2021) yang menunjukkan perubahan pemahaman masyarakat tentang gizi perlu dilakukan suatu pendekatan personal yang digunakan untuk menolong individu memperoleh pengertian yang lebih baik mengenai permasalahan gizi yang dihadapi dan memotivasi yang dapat membawa perubahan. Selanjutnya individu mampu mengambil langkah-langkah dalam mengatasi permasalahan gizi tersebut, termasuk dalam proses pengembangan olahan makanan yang bergizi, mudah dan prakti serta disukai banyak kalangan

Menurut Andriani et al., (2017) Pada dasarnya perilaku bergantung pada interaksi dengan lingkungan dengan organisme. Formulasi ini memperjelas hubungan antara lingkungan interaksisosial. Formulasi Bandura menerangkan bahwa perilaku, lingkungan, dan individu saling berhubungan atau berinteraksi satu sama lain bahkan saling mempengaruhi. Ini berarti bahwa individu dapat mempengaruhi individu itu sendiri. Pendampingan sosial merupakan suatu strategi yang sangat menentukan keberhasilan program pemberdayaan masyarakat. Sesuai dengan prinsip pekerjaan sosial, yakni membantu orang agar membantu dirinya sendiri. Dalam konteks ini peranan pekerja sosial seringkali diwujudkan dalam kapasitasnya sebagai pendamping, bukan sebagai penyempuh atau pemecah masalah (*problem solver*) secara langsung (Arisjulyanto et al., 2022; Siswanti et al., 2016)

SIMPULAN

Dengan adanya pengenalan kepada masyarakat akan tepung daun kelor dan ikan kembung, mie kering bergizi serta alat pengering buatan (*Cabinet Dry*) ini, dapat memberikan solusi dalam pembuatan produk mie ini menjadi mudah dan higienis serta tidak terpengaruh dengan cuaca

SARAN

Perlu pengembangan lebih lanjut dalam pemberdayaan ini seperti menganalisis lebih jauh nilai ekonomisnya dan nilai jual produk, dan memperhatikan minat pasar sehingga pemberdayaan ini bukan hanya sebagai konsumsi pribadi melainkan menjadi nilai jual yang meningkatkan pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Poltekkes Kemenkes Jayapura dan Kemenkes RI atas dukungan yang diberikan kepada kami, sehingga kami dapat menyelesaikan pengembangan dan pemberdayaan yang kami lakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, W., Rezal, F., & Nurzalmariah, W. (2017). Perbedaan Pengetahuan, Sikap, Dan Motivasi Ibu Sesudah Diberikan Program Mother Smart Grounding (Msg) Dalam Pencegahan Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Puuwatu Kota Kendari Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), 198399. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.37887/jimkesmas.v2i6.2906>
- Arisjulyanto, D., Ikhtiar, R. W., & Akbar, M. (2022). Application Of Health Promoting University To Students ' Knowledge About The Importance Of Physical Activity. *Jurnal Eduhealth*, 13(02), 694–698.
- Eliya Kurniasari, et al.(2016). The Study of Drying rate and physical characteristics of dried noodles with mixed tapioca and wheat flour. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol.4 No.1:1-8.
- Hilmia hidayanti,(2017). Analisis kadar protein dan daya terima biskuit daun kelor (*Moringa oleifera*) Dengan penambahan tepung ikan bandeng
- Irsalina,etal.(2016). Karakteristik Fisiko Kimia Dan sensorik Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Ikan, *Jurnal Teknologi hasil perikanan*.ISSN.2302-6936.Vol.5.No.1:32-42.
- Kurniawati, I., & Fitriyya, M. (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Journal of Gizi Dan Pangan*, 1, 238–243.
- Siswanti, A. D., Muadi, S., & Chawa, A. F. (2016). Peran Pendampingan Dalam Program Pemberdayaan Masyarakat (Studi Pada Program Pendampingan Keluarga Balita Gizi Buruk di Kecamatan Semampir Kota Surabaya). *Jurnal Wacana*, 19(3), 128–137.
- Ummi Habibah, et al. (2019). Pelatihan pembuatan stik bandeng bagi ibu-ibu rumh tangga. Desa jambo timu, Kecamatan Blang Mangat, Kota Lhokseumawe. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe Vol.3 No.1 Oktober 2019*. ISSN: 2598-3954.
- Widiyanti, H., Saimi, & Khalik, L. A. (2021). Pengaruh Pemberdayaan Pmba Terhadap Kesadaran Kritis Keluarga Balita Stunting Di Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Keperawatan*, 13(3), 625–636.