



PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK MAYUKOT (SIOMAY UNGU KROKOT) DI UD FAMILY FOOD, GRESIK

Muhammad Alfin Hariadi¹ dan Jariyah²

^{1,2}Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik,
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.

Jl. Rungkut Madya Surabaya 60294

alfinhariadii@gmail.com¹, jariyah.tp@upnjatim.ac.id²

Abstract (English)

UD. Family Food is a company engaged in the food sector with a focus on frozen foods. As an effort to attract consumer interest and still be able to compete with competitors, product development is very important for a food industry. Community service activities through the Industrial Internship program, MBKM aims to provide ideas and training to partners in developing siomay products. The development of siomay products here is carried out by combining new ingredients in the form of purple sweet potato and purslane which can add value to their benefits. The method of implementing community service here is product development assistance to employees at UD. Family Food. Based on the implementation of these activities, the employees received a good response with an average percentage of employee knowledge are 35% before participating in training and 90% after participating in training activities. In addition, a new product was also produced, namely Mayukot (Purple Dumplings Purslane).

Abstrak (Indonesia)

UD. Family Food merupakan perusahaan yang bergerak di bidang makanan dengan fokus produknya berupa makanan olahan beku. Sebagai upaya untuk menarik minat konsumen dan tetap dapat bersaing dengan para kompetitor, pengembangan produk sangat penting bagi sebuah industri pangan. Pada kegiatan pengabdian masyarakat melalui kegiatan Magang Industri MBKM ini bertujuan untuk memberikan ide dan pelatihan kepada mitra dalam mengembangkan produk siomay. Pengembangan produk siomay disini dilakukan dengan mengombinasikan bahan – bahan baru berupa ubi ungu dan tanaman krokot yang dapat menambah nilai manfaatnya. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat disini adalah melakukan pelatihan pembuatan produk kepada para karyawan di UD. Family Food. Berdasarkan pelaksanaan kegiatan tersebut didapatkan respon yang baik oleh para karyawan dengan nilai persentase rata – rata pengetahuan karyawan sebesar 35% sebelum mengikuti pelatihan dan 90% setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Selain itu, juga dihasilkan produk baru yaitu Mayukot (Siomay Ungu Krokot).

Article History

Submitted: 10 Januari 2024

Accepted: 22 Januari 2024

Published: 23 Januari 2024

Key Words

siomay, purple sweet potato, purslane, UD. Family Food.

Sejarah Artikel

Submitted: 10 Januari 2024

Accepted: 22 Januari 2024

Published: 23 Januari 2024

Kata Kunci

siomay, ubi ungu, krokot, UD. Family Food

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan menu makanan. Banyak variasi menu makanan yang telah berkembang, baik makanan tradisional asli Indonesia hingga makanan yang berasal dari luar negeri. Makanan yang cukup populer di era modern saat ini adalah *frozen food* atau makanan beku. *Frozen food* merupakan makanan yang diawetkan dengan cara pembekuan. Pada proses pembekuan, kadar air yang tersisa pada produk pangan akan berubah menjadi es batu sehingga, menghambat proses



dekomposisi dan pertumbuhan sebagian besar bakteri. Hal tersebut membuat *frozen food* memiliki umur simpan yang cukup panjang [1].

Salah satu produk *frozen food* yang umum dijumpai di Indonesia adalah siomay. Siomay merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok dengan bahan baku awalnya berupa daging babi cincang dengan komponen pembentuknya berupa tepung tapioka dan putih telur yang dibungkus kulit pangsit [2]. Namun, di Indonesia dengan mayoritas penduduknya adalah muslim, kini mulai banyak dilakukan penggantian bahan baku pembuatan siomay seperti, menggunakan daging ikan, udang, dan ayam. Daging ikan yang bisa digunakan dalam pembuatan siomay adalah ikan patin. Hal ini dikarenakan daging ikan patin merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak diterima masyarakat karena ketersediaan dan harga yang relatif murah, serta memiliki tekstur yang lembut, rasa yang lezat, gurih, dan enak [3].

UD. Family Food merupakan salah satu industri pangan di Kabupaten Gresik yang berfokus pada makanan olahan beku utamanya, produk siomay. UD. Family food mulai didirikan pada tahun 2007 di bawah kepemimpinan Bapak Ali Usman dan Ibu Ririn. Perusahaan ini berlokasi di Desa Tenaru, No.7, RT.11/RW.4 Gang depan Balai Desa, Dusun Kelampok, Tenaru, Kec. Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Saat ini terdapat 2 merek produk yang sudah cukup dikenal dan diminati oleh para konsumen utamanya di daerah Jawa Timur dan sekitarnya yaitu, Best Go dan Laras Food. Namun, seiring dengan berjalannya waktu mulai banyak kompetitor – kompetitor baru dengan produk serupa dan variasi yang lebih banyak sehingga, membuat produk – produk UD. Family Food mulai tersaingi. Untuk itu, perlu dilakukan inovasi pengembangan produk yang dapat memberikan pilihan serta meningkatkan minat konsumen dalam membeli produk.

Kegiatan pengembangan produk disini adalah melakukan pengembangan produk siomay yang ada di UD. Family Food dengan menambahkan bahan – bahan lain seperti ubi ungu dan tanaman krokot yang dapat meningkatkan nilai gizi didalamnya. Ubi ungu dan tanaman krokot merupakan bahan yang masih minim dilakukan inovasi pada makanan. Padahal kedua bahan tersebut sangat mudah ditemukan di pekarangan serta mengandung banyak zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Oleh karena itu, untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh UD. Family Food serta memanfaatkan bahan – bahan yang tersedia dilingkungan sekitar pabrik maka, dilakukanlah kegiatan pelatihan pembuatan produk berupa Mayukot (siomay ungu krokot) sebagai bentuk pengabdian masyarakat melalui program Magang Industri Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM).

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada hari Senin tanggal 18 April 2023 di Desa Tenaru, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten. Sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah karyawan di UD. Family Food yang berjumlah 10 orang. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan dengan cara memberikan kuesioner terkait pengetahuan karyawan mengenai produk yang akan dibuat dan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan produk siomay ungu krokot kepada para karyawan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan Mayukot (siomay ungu krokot) sebagai bentuk pengabdian masyarakat melalui program Magang Industri MBKM dilaksanakan pada tanggal 29 Mei 2023 di Desa Tenaru, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik. Kegiatan ini dihadiri oleh kepala bagian R&D dan karyawan UD. Family Food dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra dalam mengembangkan produk baru guna memberikan variasi produk dan menjaga persaingan dengan para kompetitor.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Mayukot

Produk siomay disini menggunakan bahan baku daging ikan patin yang merupakan bahan utama pembuatan *frozen food* di UD. Family Food, sehingga pelaksanaan kegiatan pengembangan produk menjadi lebih efektif dan efisien. Selain alasan tersebut, penggunaan ikan patin sebagai bahan baku dikarenakan kandungan gizinya yang tinggi. Ikan patin memiliki kandungan protein tinggi, lemak jenuh yang rendah, dan sumber penting asam lemak omega-3, selenium, dan taurin yang berfungsi untuk merangsang pertumbuhan dan perkembangan sel otak. Ikan patin juga memiliki vitamin dan mineral yang cukup tinggi dibandingkan dengan jenis ikan air tawar yang lain [4].

Hal yang membedakan produk Mayukot dengan siomay pada umumnya adalah penambahan bahan-bahan baru berupa ubi ungu dan tanaman krokot. Ubi ungu digunakan sebagai pewarna alami pada kulit siomay sehingga, lebih menarik. Sementara tanaman krokot digunakan sebagai isian produk siomay untuk menggantikan sayuran lain yang umumnya digunakan di UD. Family Food seperti wortel dan jamur. Penggunaan tanaman krokot disini dikarenakan minimnya pemanfaatan, padahal tanaman ini memiliki waktu tumbuh yang cukup cepat utamanya pada musim kemarau. Hal ini membuat tanaman krokot hanya menjadi gulma bagi tanaman disekitarnya. Selain minimnya pemanfaatan, penggunaan tanaman krokot juga tidak terlepas dari kandungan yang terdapat didalamnya, dimana krokot mengandung vitamin A, C, B kompleks, dan berbagai mineral seperti besi, magnesium, kalsium, kalium, dan mangan. Krokot juga diidentifikasi sebagai sumber asam alfa linolenat yang merupakan asam lemak omega-3 [5].

Kegiatan dimulai dengan mempersiapkan peralatan dan bahan-bahan. Untuk alat yang digunakan pada kegiatan ini meliputi, sendok, pisau, timbangan, *chopper*, alat pemipih adonan, baskom, dandang, kompor, plastik kemasan, dan *handsealer*. Sementara untuk bahan yang digunakan yaitu, daging ikan patin, tepung tapioka, tepung terigu, ubi ungu, tanaman krokot, daun bawang, dan bahan-bahan pelengkap lainnya seperti, gula, garam, penyedap rasa, bawang putih, dan es batu. Setelah alat dan bahan telah siap selanjutnya dilakukan pembuatan produk yang meliputi 3 tahapan yaitu, pembuatan isian, kulit, dan pemasakan siomay.

1.) Pembuatan isian siomay

Proses pembuatan isian siomay diawali dengan mencuci bersih daging ikan yang akan digunakan. Lalu, daging ikan digiling bersama bumbu pelengkap hingga halus. Selanjutnya, dilakukan penambahan tepung terigu, tepung tapioka, krokot, daun bawang, dan sedikit es batu. Peran es batu disini cukup penting untuk menjaga suhu daging agar tetap dingin selama proses penggilingan. Selain itu, es batu juga membantu agar adonan tidak kering selama proses pengukusan [6]. Setelah semua bahan dimasukkan, lalu digiling hingga tercampur secara merata.

2.) Pembuatan kulit siomay

Pembuatan kulit siomay diawali dengan memasukkan tepung terigu dan ubi ungu ke dalam baskom. Kemudian, ditambahkan air secukupnya guna memudahkan proses pencampuran. Apabila sudah kalis adonan dipipihkan dan dipotong dengan ukuran 7 cm x 7 cm.

3.) Pemasakan

Tahap terakhir yaitu pemasakan, siomay dimasak dengan cara disteam atau dikukus selama kurang lebih 10 menit. Setelah matang, siomay diletakkan pada suhu ruang hingga dingin.



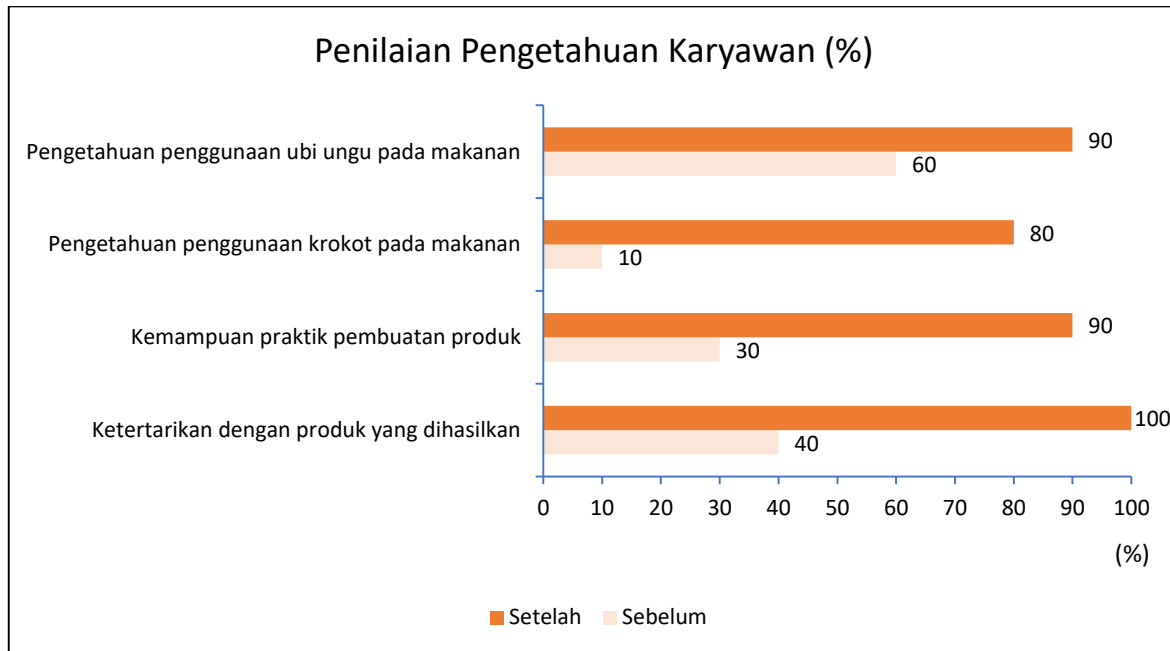
Gambar 2. Produk Mayukot

Produk yang telah matang selanjutnya dikemas menggunakan plastik. Pemilihan plastik sebagai pengemas karena, memiliki sifat elastis dan warna transparan sehingga produk akan terlihat dari luar kemasan yang membuat konsumen semakin yakin akan kualitas produk. Untuk jenis plastik yang digunakan adalah plastik *polyethylene* (PE). Hal ini dikarenakan plastik PE memiliki banyak kelebihan seperti, tahan terhadap kelembapan, suhu rendah, dan memiliki partikel yang sangat rapat, sehingga daya serap terhadap air menjadi rendah. Hal ini dapat melindungi produk siomay yang telah diproduksi dari kerusakan-kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme [7]. Produk siomay dikemas sebanyak 20 biji per bungkusnya dan disegel menggunakan *handsealer*. Selain pengemasan, juga dilakukan pembuatan desain dan pemasangan stiker agar menarik perhatian konsumen untuk membeli produk tersebut.



Gambar 3. Produk Mayukot yang Telah Dikemas

Pada kegiatan pembuatan produk ini tidak ditemukan kendala yang berarti dalam pelaksanaannya, karena respon dan pemahaman yang sangat bagus dari karyawan setelah kegiatan pelatihan pembuatan mayukot. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penilaian Pengetahuan Karyawan Sebelum dan Setelah Kegiatan Pelatihan Pembuatan Mayukot

Berdasarkan gambar di atas, menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata terkait pengetahuan karyawan sebelum dan setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Nilai persentase rata – rata pengetahuan yang didapatkan oleh karyawan adalah sebesar 35% sebelum mengikuti pelatihan dan meningkat menjadi 90% setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan merupakan cara yang cukup efektif dalam kegiatan pengembangan produk. Kegiatan pelatihan akan membuat karyawan lebih memahami proses pembuatan produk dengan melakukan praktik secara langsung. Setelah kegiatan pelatihan dilakukan, semua karyawan menunjukkan ketertarikan pada produk mayukot yang dihasilkan. Hal ini menandakan bahwa pengembangan produk sangat perlu dilakukan bagi sebuah industri pangan untuk menarik perhatian konsumen. Dengan terselenggarakannya kegiatan pelatihan pengembangan produk sebagai bentuk pengabdian masyarakat ini diharapkan para karyawan dapat mengambil dan menerapkan ilmu – ilmu yang telah diberikan sehingga, dapat memunculkan ide – ide baru untuk mengembangkan variasi produk *frozen food* di UD. Family Food. Pengembangan produk baru akan membuat UD. Family Food dapat bersaing dengan para kompetitor dalam menarik minat konsumen yang berdampak pada peningkatan pendapatan perusahaan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengembangan produk mayukot (siomay ungu krokot) di UD. Family Food melalui program Magang Industri MBKM mendapat respon yang cukup baik dari para karyawan. Para karyawan merasa terbantu dalam menemukan ide pengembangan produk siomay. Manfaat dari terselenggarakannya kegiatan ini yaitu, menghasilkan inovasi produk baru berupa mayukot yang mudah dibuat serta memiliki daya tarik lebih bagi konsumen. Setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan produk mayukot bisa dipasarkan secara luas dan para karyawan dapat memunculkan ide – ide baru untuk mengembangkan produk *frozen food* di UD. Family Food sehingga, dapat bersaing dengan para kompetitor.



DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Nessianti dan Rahayu. D,S, "Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*)," *e-Journal Boga*, vol. 4, no. 3, pp. 79-84, 2015.
- [2] I. Sholiqah, L. Tantalu, W. Mushollaeni, dan M. A. Ghofur, " Pembuatan Isi Siomay Ayam dengan Formulasi Tanaman Krokot (*Portulaca oleracia L.*)," *Prosiding Seminar Teknologi Industri, Lingkungan dan Infrastruktur (SENTIKUIN)*, vol. 5, pp. A1.1-A1.10, 2022.
- [3] W. P. Ramadhani, B. Verawati, dan E. R. Rizqi, "Formulasi Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor Tinggi Protein dan Zat Besi pada Siomay sebagai Pangan Jajanan untuk Anak Sekolah Dasar (6 - 12 Tahun)," *SEHAT : Jurnal Kesehatan Terpadu*, vol. 2, no. 2, pp. 39-58, 2023, doi: <https://doi.org/10.31004/sjkt.v2i2.15190>.
- [4] M. Nurman, A. T. Hendarini, dan N. Afrinis, "Pengembangan Usaha Ikan Patin di Desa Batu Belah Kecamatan Kampar Riau," *Proceeding of Community Development*, vol. 2, pp. 106-110, 2018, doi: <https://doi.org/10.30874/comdev.2018.132>.
- [5] W. Astuti, R.D. Kusumaningtyas, dan Wulansarie. R, "Upaya Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi Yogurt Berbasis Daun Krokot di Mangunsari," *ABDIMAS*, vol. 23, no. 1, pp. 27-31, 2019, doi: <http://dx.doi.org/10.15294/abdimas.v23i1.16303>.
- [6] Y.B. Pramono, S. Mulyani, S. B. M. Abduh, R.Z. Kamil, A. M. Legowo, A.T. Astuti, D. R. B. Putri, D.A. Puspita, T. Y. Lestari. "Diversifikasi Hiwan Tahu Berbasis Hasil Samping Tahu Bakso Bu Pudji Ungaran," *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 17-24, 2022, doi: <https://doi.org/10.31764/jadm.v3i2.10981>
- [7] A. Furqon, I. Maflahah, dan A. Rahman, "Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Produk Nugget Gembus," *AGROINTEK*, vol. 10, no. 2, pp. 70-75, 2016, doi: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v10i2.2468>