

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan peran sektor pertanian terhadap pembangunan ekonomi nasional dapat melalui 4 sukses pertanian, dibutuhkan sumber daya manusia yang profesional, inovatif, kreatif, dan berwawasan global, sehingga salah satu dari 7 GEMA revitalisasi pertanian yang telah ditetapkan Kementerian adalah revitalisasi sumberdaya manusia. Dalam revitalisasi sumberdaya manusia diperlukan upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia (SDM) pertanian, terutama masyarakat pelaku agribisnis yang profesional, kreatif, inovatif dan berwawasan global. Peningkatan kualitas SDM dapat dilakukan melalui pelatihan. BBPP atau perpanjangan dari Balai Besar Pelatihan Pertanian yang terletak di daerah Ketindan, Lawang, Jawa Timur merupakan salah satu instansi yang bergerak dibidang pelatihan pertanian. Pelatihan pertanian pada BBPP Ketindan berupa pelatihan di lahan, proses pengolahan hasil pertanian dan pemasaran. Produk olahan hasil yang telah dikembangkan antara lain tepung mocaf, tepung ubi ungu, mie mocaf sawi, mie mocaf brokoli, mie mocaf daun kelor, tortila (keripik yang terbuat dari jagung), minyak cabai, manisan jahe, kencur, produk instan seperti instan jahe, instan temu lawak, instan kunyit putih, instan kopi laos, obat-obatan seperti kapsul daun sirsak, daun ungu, pegagan, dan produk olahan lainnya.

Diversifikasi produk adalah kegiatan atau tindakan penganekaragaman suatu produk yang tidak terpaku hanya dalam satu jenis saja, mulai dari bahan mentah menjadi produksi barang jadi yang berbeda. Diversifikasi dalam bauran produk pertanian, melalui pergeseran menuju produk bernilai tinggi. Dibanding produk segar, produk olahan mampu memberikan nilai tambah yang sangat besar.

Mie merupakan salah satu jenis produk olahan yang digemari oleh masyarakat luas, dan sering digunakan sebagai makanan pengganti nasi. Menurut Badan Standar Nasional (2000) mie basah adalah produk makanan basah yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan dan berbentuk khas mie yang tidak

dikeringkan. Produk mie basah yang beredar dipasaran saat ini nutrisinya kurang baik, hal ini disebabkan karena pada mie basah lebih besar kandungan karbohidratnya, kandungan proteinnya rendah dan kandungan vitaminnya juga rendah. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2005) kandungan gizi produk mie dan olahannya masih sangat rendah terutama kandungan proteinnya.

Produk-produk mie saat ini telah mengalami perkembangan dengan variasi campuran antara terigu sebagai bahan baku utama dengan bahan-bahan lain seperti umbi-umbian, kacang-kacangan dan sayur-sayuran yang tentu saja dapat meningkatkan kandungan gizi mie. Protein yang berasal dari tumbuh-tumbuhan selama ini hanya diketahui didapatkan dari kacang-kacangan. Menurut hasil penelitian Tiommanisyah (2010) protein pada kacang-kacangan yaitu sebesar 23,7 g protein per 100 g kacang-kacangan, namun selain kacang-kacangan ada tumbuhan yang kandungan proteinnya tergolong tinggi dibandingkan sayuran jenis lain, yaitu daun kelor dan brokoli.

Daun kelor 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 potasium pada pisang, setara dengan 2 kali protein yang terdapat pada yoghurt dan setara 3 kali zat besi pada bayam (Hakim Bey, 2010 dalam Krisnadi, 2015). Menurut Zakaria (2012) hasil penelitiannya terhadap komposisi kandungan gizi dalam 100 g tepung daun kelor varietas Sulawesi yang diolah sebagai tepung kelor mengandung zat gizi yang kaya seperti protein diperoleh sebesar 28,25%, Vitamin A dalam bentuk β -Karoten 11,92 mg, kalsium 2241,19 mg, dan magnesium sebanyak 28,03 mg. Selain memiliki kandungan yang cukup banyak dan baik bagi kesehatan tubuh budidaya daun kelor dapat dikatakan sangat mudah dan memerlukan waktu yang cukup singkat. Dalam 1 hektar potensi hasil dapat mencapai 250 kg daun kelor. Pada umumnya daun kelor hanya diolah menjadi sayur dan dijual dengan harga yang cukup murah. Untuk meningkatkan harga jual kelor dapat diolah menjadi mie terlebih dahulu.

Brokoli mengandung bermacam-macam zat gizi seperti karbohidrat, protein dan mineral serta berbagai vitamin yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Dalam brokoli mentah mengandung nilai gizi seperti vitamin A, B1, vitamin B1, vitamin B3, vitamin C, vitamin E, vitamin K, folat, fosfor, magnesium, besi, potassium, dan kalsium. Brokoli dinyatakan dapat mengatasi beberapa penyakit salah satunya adalah kanker. Selain brokoli tepung mocaf juga dapat menjadi bahan substitusi terigu. Selain memiliki kandungan vitamin yang cukup banyak, brokoli memiliki potensi hasil yang cukup tinggi yakni 10,7 hingga 12,8 ton per hektar. Dengan potensi hasil yang cukup besar ini brokoli dapat dikembangkan dan diolah menjadi makanan seperti mie.

Sawi memiliki sejumlah kandungan yang bermanfaat bagi tubuh seperti vitamin B kompleks, vitamin A, dan vitamin K, selain vitamin sawi juga mengandung sodium, fosfor, zat besi serta serat yang cukup tinggi. Pada umumnya sawi hanya diolah menjadi sayuran atau bahan tambahan ketika mengonsumsi mie instan, namun dengan potensi hasil yang cukup besar yakni 9 ton per hektar (Badan Pusat Statistik, 2010) sawi dapat diolah menjadi bahan dasar makanan guna meningkatkan nilai jual kepada konsumen.

Tepung mocaf yaitu hasil fermentasi, mocaf memiliki karakteristik yang berbeda dibanding tepung ubi kayu/kasava. Selain proses, jenis/varietas ubi kayu yang digunakan turut menentukan kualitas tepung yang dihasilkan. Kandungan tepung mocaf lebih baik dibanding tepung terigu karena memiliki kandungan serat terlarut, memiliki kandungan mineral kalsium yang lebih tinggi. Tepung mocaf potensial sebagai bahan substitusi terigu pada beberapa produk pangan.

Peluang usaha mie kering daun kelor, daun sawi dan brokoli dari tepung mocaf memang bisa dibilang sangat menjanjikan. Potensi bisnis mie daun kelor, daun sawi dan brokoli dari tepung mocaf memang sangat bagus dimana masyarakat Indonesia banyak menggemari produk olahan mie. Tak heran jika usaha mie daun kelor, daun sawi dan brokoli dari tepung mocaf ini layak diusahakan dilihat dari segi konsumen juga segi gizi. Bahan dari pembuatan mie daun kelor, daun sawi dan brokoli dari tepung mocaf bisa dikatakan sangat

mudah didapatkan. Karena produksi mie daun kelor, daun sawi dan brokoli berpotensi dijadikan sebagai usaha maka perlu dilakukan analisa kelayakan finansial dan uji organoleptik.

1.2 Tujuan PKL

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan, adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai perusahaan/industri/instansi yang menjadi lokasi PKL, serta meningkatkan keterampilan dan keahlian pada bidang keahliannya untuk menerapkan ilmu yang diperoleh diperkuliahan sert ditempat PKL kedalam masyarakat dan dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Mengetahui dan mempelajari proses pembuatan *Mie mocaf daun sawi, kelor dan brokoli* dari tepung mocaf. Mengetahui analisis kelayakan finansial dan uji organoleptik produksi mie mocaf daun kelor, sawi dan brokoli.

1.3 Manfaat PKL

1.3.1 Bagi BBPP Ketindan-Lawang

Manfaat bagi BBPP Ketindan ialah dapat sebagai sarana untuk memberikan penilaian kriteria tenaga kerja yang dibutuhkan instansi

1.3.2 Bagi Perguruan Tinggi

- a. Sebagai informasi dan dapat menjadi masukan yang bagus untuk mengevaluasi di kurikulum agar lebih baik lagi kedepannya.
- b. Sebagai masukan dalam penyempurnan kurikulum mendatang.
- c. Menjalini hubungan baik dengan instansi yang bersangkutan dalam penyelarasan pendidikan dengan lapangan kerja.

1.3.3 Bagi Mahasiswa

- a. Menambah wawasan dan keterampilan dalam aspek kelayakan usaha, diversifikasi industri pangan dan pemasaran salah satu produk pertanian.

- b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam bersosialisasi dan bekerja dalam lingkungan tempat kerja.

1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1.4.1 Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan, Lawang, Malang Jawa Timur.

1.4.2 Waktu Pelaksanaan dan Jadwal Kegiatan PKL

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan selama 4 bulan, mulai dari tanggal 2 November – 31 Desember 2020.

1.5 Metode Pelaksanaan

Untuk mempermudah dan memperlancar pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan, mahasiswa memerlukan metode pelaksanaan, berikut metode yang digunakan :

1.5.1 Observasi

Observasi lapang yaitu melakukan pengamatan secara langsung kegiatan dan aktivitas di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan meliputi Departemen budidaya tanaman dan Departemen pengolahan hasil pertanian.

1.5.2 Penerapan Kinerja

Penerapan kinerja yaitu melaksanakan segala aktivitas pekerjaan yang ada di Balai Besar Pelatihan Pertanian yang meliputi Pengolahan Hasil. Metode yang digunakan adalah wawancara dan praktek secara langsung kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan atau pekerjaan di BBPP Ketindan tersebut.

1.5.3 Studi Pustaka

Pelaksanaan studi pustaka yaitu dengan mencari teori pendukung kegiatan yang telah dilaksanakan dan membandingkan pemahaman teori dengan kondisi yang ada di lapangan.

1.5.4 Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan PKL bertujuan untuk melaporkan hasil kegiatan dan pengamatan yang dilakukan selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan.