

**PENGOLAHAN TANAMAN TANAMAN SAWI HIJAU MENJADI MIE
HIJAU YANG MEMILIKI NILAI EKONOMIS TINGGI DI DESA
TANJUNGSARI KEC. TANJUNGSARI KAB. SUMEDANG**

Edang Juliana¹⁾, Nataliningsih²⁾ Dini Desi Anita Rahmayanti³⁾

^{1,2,3} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Winaya Mukti
email: edangjuliana@gmail.com
email: dinidesianitarahmayanti@gmail.com

Abstrak

Tanaman Sawi hijau merupakan salah satu jenis sayur-mayur yang memiliki masa simpan yang tergolong singkat. Tanaman Sawi hijau akan cepat menguning dan membusuk dalam waktu dua sampai empat hari jika tidak dilakukan pengolahan dan pengawetan lebih lanjut. Untuk memberikan nilai tambah dan mengurangi waktu pembusukan, Tanaman Sawi dapat diolah lebih awal sebelum membusuk. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan penyuluhan pengolahan Tanaman Sawi hijau menjadi mie hijau yang bercita rasa tinggi dan awet, sehingga dapat menambah kesejahteraan para petani sayur, khususnya Tanaman Sawi hijau di desa Tanjungsari, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang. Kegiatan ini juga memberikan pemahaman kepada petani, bahwa produk pertanian yang segar dan penuh dengan kandungan mineral bagi tubuh manusia. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan observasi langsung dan pengadaan sosialisasi yaitu langsung datang ke lokasi kegiatan untuk memperoleh data awal sebagai bahan pertimbangan dalam pelaksanaan kegiatan Observasi berguna untuk mengetahui kondisi masyarakat dan pengolahan Tanaman Sawi hijau pasca panen. Hasil yang dicapai para peserta telah memahami bahwa Tanaman Sawi hijau memiliki kandungan gizi yang banyak manfaat bagi kesehatan tubuh dan memahami bahwa Tanaman Sawi hijau dapat diolah menjadi bahan makanan seperti mie Tanaman Sawi atau mie hijau yang mempunyai masasimpan lebih lama dan memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.

Kata Kunci: Tanaman Sawi Hijau; Pasca Panen; Nilai Ekonomis

Abstract

Green mustard greens are a type of vegetable that has a relatively short shelf life. Mustard greens will quickly turn yellow and rot within two to four days if no further processing and preservation is carried out. To provide added value and reduce spoilage time, mustard greens can be processed earlier before they rot. The aim of this activity is to provide information on the processing of mustard greens into green noodles that have a high taste and are long-lasting, so that they can increase the welfare of vegetable farmers, especially mustard greens in Tanjungsari village, Tanjungsari District, Sumedang Regency. This activity also provides farmers with an understanding that agricultural products are fresh and full of mineral content for the human body. The method used in carrying out community service is direct observation and providing outreach, namely coming directly to the activity location to obtain initial data as material for consideration in carrying out the activity. Observation is useful for knowing the condition of the community and post-harvest processing of green mustard greens. The results achieved by the

participants were that they understood that mustard greens contain many nutritional benefits for the body's health and understood that mustard greens could be processed into food ingredients such as mustard green noodles or green noodles which have a longer shelf life and have higher economic value.

Keywords: *Mustard greens; Post-harvest; Economic value*

PENDAHULUAN

Seiring perkembangan zaman, mie telah berkembang dalam berbagai variasi untuk menarik minat konsumen, yang mengharuskan perhatian terhadap kualitas dan mutunya. Pengolahan mie bertujuan menjadikannya sebagai alternatif pengganti nasi, yang dianggap menguntungkan dalam mendiversifikasi konsumsi pangan. Konsumsi mie belakangan ini mengalami peningkatan yang signifikan, didukung oleh keunggulan dalam tekstur, rasa, penampilan, dan kepraktisan penggunaannya. Sebagai hasilnya, peluang industri pengolahan mie, baik dalam skala kecil maupun besar, masih sangat terbuka lebar (Salim et al., 2015).

Pengolahan Tanaman Sawi hijau, seperti dalam pembuatan mie hijau, memerlukan pengetahuan dan keterampilan yang lebih tinggi. Hal ini memungkinkan Tanaman Sawi hijau dimanfaatkan sebagai bahan makanan lain yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dan kesejahteraan petani di Desa Tanjungsari, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang. Salah satu permasalahan yang dihadapi masyarakat di Desa Tanjungsari adalah kurangnya pengetahuan tentang kandungan gizi Tanaman Sawi hijau, yang banyak dibudidayakan di daerah tersebut. Selain itu, kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah Tanaman Sawi hijau yang melimpah saat panen dapat diubah menjadi bahan makanan lain yang memiliki masa simpan lebih lama dan nilai ekonomis lebih tinggi, seperti mie Tanaman Sawi, diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan petani Tanaman Sawi hijau.

Tanaman Sawi hijau, atau Brassica rapa I. Subsp. Perviridis Bayley, merupakan bagian dari suku Brassicaceae (Tanaman Sawi-Tanaman Sawian), juga dikenal dengan nama caisim, caisin, atau Tanaman Sawi bakso. Sayuran ini mudah dibudidayakan dan dapat dikonsumsi segar atau diolah menjadi asinan, lalapan, dan berbagai masakan lainnya. Tanaman Sawi hijau umumnya dikonsumsi dalam bentuk olahan karena rasanya yang pahit akibat kandungan alkaloid carpine. Klasifikasi tanaman Tanaman Sawi hijau mencakup Kingdom: Plantae (Tumbuhan); Divisi: Spermatophyta; Subdivisi: Angiospermae; Kelas: Dicotyledone; Ordo: Rhoadales (Brassicales); Famili: Cruciferae (Brassicaceae); Genus: Brassica serta Spesies: Brassica rapa I. Subsp. Perviridis Bayley (Margiyanto, 2007).

Tabel 1. Kandungan gizi Tanaman Sawi hijau setiap 100 gr

No	Komposisi	Jumlah
1	Protein (g)	2
2	Lemak (g)	0,
3	Karbohidrat (g)	4,0
4	Kalsium (mg)	220
5	Fosfor (mg)	38,0
6	Besi (mg)	2,9
7	Vitamin A (mg)	1.940,0
8	Vitamin B (mg)	0,09
9	Vitamin C (mg)	102
10	Energi (kal)	22,0
11	Serat (g)	0,7
12	Air (g)	92,2
13	Natrium (mg)	20,0

Tanaman Sawi hijau memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Tanaman Sawi hijau kaya akan vitamin A, B, C, E, dan K. Tanaman Sawi juga mengandung karbohidrat, protein, dan lemak baik yang berguna untuk kesehatan tubuh. Zat lain yang terkandung dalam Tanaman Sawi adalah kalsium, kalium, mangan, folat, zat besi, fosfor, teptofon, dan magnesium. Kandungan non-gizi yang ada dalam sayur Tanaman Sawi adalah serat atau fiber yang kadarnya cukup tinggi. Karena kandungan gizi inilah, Tanaman Sawi termasuk sayuran ajaib yang dapat berfungsi baik untuk mencerdaskan otak.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dengan cara tatap muka atau pertemuan langsung dengan para kelompok tani dan masyarakat Desa Tanjungsari Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Sumedang. Desa Tanjungsari adalah salah satu desa di Kecamatan Tanjungsari yang mempunyai luas wilayah 64.700 km². PKM dilakukan sebanyak 4 kali pertemuan dimana dari mulai sosialisasi pemanfaatan pengarangan rumah, sosialisasi manfaat mie Tanaman Sawi hijau, workshop Pasca panen dan peningkatan nilai ekonomis sampai dengan praktek cara pembuatan mie Tanaman Sawi hijau menjadi mie hijau.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemanfaatan Pekarangan

Pendampingan kepada masyarakat mengenai pentingnya pemanfaatan pekarangan rumah. Kegiatan ini di lakukan oleh Dosen dan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Winaya Mukti. Dimana kegiatan ini memeberikan pemahaman kepada masyarakat pentingnya memanfaatkan pekarangan rumah. Pekarangan adalah lahan terbuka yang terdapat di sekitar rumah tinggal baik di bagaian depan, belakang atau samping rumah tinggal. Lahan ini jika dipelihara

dengan baik akan memberikan lingkungan yang menarik, nyaman dan sehat, sehingga membuat kita betah tinggal di rumah. Pekarangan rumah dapat dimanfaatkan sesuai dengan selera dan keinginan kita. Misalnya dengan menanam tanaman produktif seperti tanaman hias, buah, sayuran, rempah-rempah dan obat-obatan. Dengan menanam tanaman produktif di pekarangan akan memberi keuntungan ganda, salah satunya adalah kepuasan secara lahir dan batin.

Gambar 1

Sosialisasi tentang pemanfaatan pekarangan rumah dan tanaman sawi hijau.



Tujuan dari pemanfaatan pekarangan adalah:

1. Memenuhi kebutuhan pangan dan gizi keluarga secara lestari.
2. Meningkatkan kemampuan keluarga dan masyarakat dalam pemanfaatan lahan pekarangan untuk budidaya tanaman pangan, buah, sayuran, tanaman obat keluarga, pemeliharaan ternak dan ikan, pengolahan hasil.
3. Mengembangkan sumber benih/bibit untuk menjaga keberlanjutan pemanfaatan pekarangan
4. Melakukan pelestarian tanaman pangan lokal untuk masa depan.
5. Mengembangkan kegiatan ekonomi produktif keluarga.

Maka dengan demikian kegiatan pemanfaatan pekarangan rumah yang dilakukan oleh kelompok Tani dan masyarakat yang ada desa tanjungsari salah satunya penanaman tanaman Tanaman Sawi hijau, Tanaman Sawi hijau selain dari nilai gizinya tinggi juga dalam budidayanya sangat mudah sehingga tidak memerlukan perlakuan yang sangat khusus.

Pemanfaatan Tanaman Sawi Hijau

Tanaman Sawi hijau sangat banyak di budidayakan oleh kelompok tani dan masyarakat di Desa Tanjungsari, sehingga ini merupakan suatu hal yang harus di inovasikan dan dimanfaatkan agar mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, dengan adanya pemanfaatan ini tidak akan terjadi pembusukan secara cepat dan dapat menyimpan dengan daya tahan yang cukup lama.

Gambar 2

Pelatihan Pembuatan Mie Tanaman Sawi



Workshop Pasca Panen

Pasca panen menjadikan Program kewirausahaan mie Tanaman Sawi telah memberikan dampak positif dalam mengembangkan keterampilan kewirausahaan dan meningkatkan pendapatan peserta. Dukungan berkelanjutan, termasuk fasilitasi akses modal, pelatihan lanjutan, dan kemitraan strategis, diperlukan untuk memastikan keberlanjutan dan kesuksesan program ini. Dengan langkah-langkah yang tepat, program ini dapat terus berkembang dan

memberikan manfaat yang lebih besar bagi masyarakat.

Peningkatan Nilai Ekonomis

Pembuatan mie Tanaman Sawi merupakan program yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat mie yang sehat dan bernilai tambah. Program ini melibatkan peserta dari berbagai latar belakang, terutama ibu rumah tangga dan pengusaha kecil, dengan tujuan utama meningkatkan pendapatan dan kualitas hidup masyarakat sekitar Desa Tanjungsari.

KESIMPULAN

Peningkatan pengetahuan peserta meningkat yaitu mampu menjelaskan metode bagaimana cara memanfaatkan pekarangan rumah, tahu manfaat mie Tanaman Sawi hijau, cara pengolahan atau Pasca panen dan peningkatan nilai ekonomis sampai dengan praktek cara pembuatan mie Tanaman Sawi hijau menjadi mie hijau.

Perubahan dalam sikap kelompok tani dan masyarakat Desa Tanjungsari meningkat dimana para kelompok tani dan masyarakat akan mencoba dan melaksanakan kegiatan memanfaatkan pekarangan rumahnya dan menjadikan pengolahan Tanaman Sawi hijau ini menjadi salah satu UMKM untuk meningkatkan pendapatan baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Seluruh Guru Besar, Universitas Winaya Mukti
2. Kepala Desa Tanjungsari, Bapa Erry Supriady
3. Seluruh Kepala Dusun di Desa Tanjungsari.
4. Seluruh RT/RW di Desa Tanjungsari.
5. Kelompok Produksi Mie Tanaman Sawi yang sudah banyak memberi kami dukungan serta bantuan dalam Program Kerja Peningkatan Daya Saing Desa di Desa Tanjungsari.

6. Masyarakat Desa Tanjungsari yang telah banyak membantu terselenggaranya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Alifah, Siti, Anita Nurfida, and Aditya Hermawan. "Pengolahan Tanaman Sawi hijau menjadi mie hijau yang memiliki nilai ekonomis tinggi di Desa Sukamanis Kecamatan Kadudampit Kabupaten Sukabumi." *Journal of Empowerment Community 1.2* (2019): 52-58.

Hairuddin, Rahman, and Resti Mawardi. "Efektifitas pupuk organik air cucian beras terhadap pertumbuhan tanaman Tanaman Sawi hijau (*brassica juncea* l)." *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan 3.3* (2017): 79-84.

Afifah, S., Priyono, S., Ismail, K., & Lestari, D. A. (2023). Pendampingan Ekonomi Kreatif Pembuatan Inovasi Mie Sehat Sayuran Hijau (Green Vegetable) Pada Remaja Di Kelurahan Tawang Rejo. *Joong-Ki: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2*(3), 463-466.

Sitinjak, A. A., & Simatupang, D. F. (2021). Penyuluhan Inovasi Mie Sehat Tanpa Pengawet Bagi Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Sidomulyo Kecamatan Medan Tuntungan. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1*(2), 71-77.

Putri, A. N. A., Wiraguna, R. T., Nagoro, A. S., & Fadlurrohman, A. N. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Tani Melalui Olahan Mie Selada Air Menuju Pengembangan Desa Wisata: Studi pada Desa Banjarejo, Kabupaten Malang. *NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3*(4), 207-217.

Hasanah, K., Septiani, D., Maulina, D., Putri, D. K., & Lakoan, M. R. (2022). Mendongkrak Imunitas dari Pekarangan

Rumah. *Jurnal Abdi Masyarakat Kita, 2*(1), 65-77.

Setyobudi, A., Ruliati, L. P., Doke, S., Purnama, S., & Landi, S. (2022). Pemanfaatan Sampah Rumah Tangga Sebagai Media Bagi Tanaman Pekarangan Rumah Di Desa Hansisi Kecamatan Semau Kabupaten Kupang. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering, 3*(2), 82-91.

<https://e-journal.unper.ac.id/index.php/JEC/article/download/364/297> Margiyanto, E. 2007. Hortikultura. Bantul: Cahaya Tani.

Darwis, K., & Anwar, A. R. (2018). Pelatihan Olahan Tanaman Sawi Hijau Untuk Menumbuhkan Jiwa

Salim, Ashilah. 2015. Mie Basah. Jakarta: Universitas Sahid. Haryanto, dkk., 2007

Zulkarnain, 2013 Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Rona Teknik Pertanian, Vol* (6): 1

<http://jajanpinggiran.blogspot.com/2016/07/resep-dan-cara-membuat-mie-hijau.html> (diakses 3 Juni pk 20.15)

[http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-Tanaman Sawi-hijau-komposisi nutrisi-bahanyamakanan.html#.Wxaatoq-mpo](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-Tanaman-Sawi-hijau-komposisi-nutrisi-bahanyamakanan.html#.Wxaatoq-mpo) (diakses 2 Juni 2018 pk 09.2