



Peningkatan Nilai Tambah Wortel Melalui Pembuatan Mie Wortel di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar

Setyowati¹, Wiwit Rahayu²

^{1,2}Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret

Email: watikchrisan@yahoo.com, wiwitrahayu@staff.uns.ac.id

DOI: <http://dx.doi.org/10.15294/abdimas.v24i3.16258>

Received : 20 November 2018; Accepted: 5 Agustus 2019; Published: 1 December 2020

Abstrak

Wortel merupakan sayuran yang sudah sangat dikenal masyarakat Indonesia dan populer sebagai sumber vitamin A karena memiliki kadar karotena (provitamin A) yang tinggi. Tawangmangu merupakan salah satu wilayah sentra produksi wortel di Kabupaten Karanganyar. Pada tahun 2016, produksi wortel di Kabupaten Karanganyar sebanyak 14.454 kuintal. Ketersediaan wortel yang melimpah dan sifat produk yang mudah rusak menyebabkan harga jual wortel rendah. Hal ini mengakibatkan petani sering mengalami kerugian. Oleh karena itu perlu adanya proses pengolahan wortel lebih lanjut yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dan umur simpan wortel. Berdasarkan permasalahan tersebut, pengabdian ini dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah wortel melalui pembuatan mie wortel. Mitra dalam kegiatan ini adalah Kelompok Tani Wortel (KTW) Bina Taruna Sejahtera dan Ngudi Makmur 3 yang berada di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. Kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan pembuatan mie wortel, pelatihan manajemen usaha, dan introduksi peralatan untuk membuat mie wortel. Hasil dari kegiatan pengabdian yang dilakukan adalah anggota kelompok tani mitra memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang cara membuat mie wortel, memiliki peralatan untuk membuat mie wortel, dan memiliki pengetahuan tentang manajemen usaha. Anggota kelompok tani mitra juga memiliki motivasi untuk mengembangkan usaha mie wortel. Anggota kelompok tani mitra berencana memproduksi mie wortel untuk menambah pendapatan keluarga dan menjadikannya makanan khas Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar.

Kata kunci : mie wortel; nilai tambah; Gondosuli.

PENDAHULUAN

Salah satu komoditas pertanian yang cukup potensial untuk mendukung arah pembangunan nasional dibidang pertanian adalah tanaman hortikultura. Komoditas hortikultura khususnya sayur-sayuran mempunyai prospek yang cerah di masa sekarang maupun ke depannya dikarenakan masyarakat cenderung mengarah ke pola hidup sehat yang serba organik dalam mengkonsumsi makanan sehari-harinya,

Untuk memanfaatkan peluang pasar tersebut, diperlukan pengembangan budidaya hortikultura skala komersial dan digarap secara profesional. Iklim usaha ke arah ini perlu dimanfaatkan guna meningkatkan penanaman modal di bidang hortikultura dikaitkan dengan dukungan industri pengolahan hasil.

Salah satu tanaman hortikultura yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah wortel. Wortel merupakan sayuran yang sudah sangat dikenal masyarakat Indonesia

dan populer sebagai sumber vitamin A karena memiliki kadar karotena (provitamin A). Selain itu, wortel juga mengandung vitamin B, C, serta zat-zat lain yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. (Rukmana, 2005).

Wortel merupakan tanaman subtropis yang memerlukan suhu dingin (15-21°C), lembab, dan cukup sinar matahari. Di Indonesia kondisi seperti itu biasanya terdapat di daerah berketinggian antara 1.200-1.500 m dpl. Karanganyar yang sebagian wilayah merupakan dataran tinggi merupakan salah satu kabupaten produsen sayur-sayuran di Jawa tengah. Jumlah produksi sayur-sayuran di Kabupaten Karanganyar dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1.

Luas Panen dan Produksi Sayur-sayuran di Kabupaten Karanganyar Tahun 2016

Jenis Sayuran	Luas Panen (Ha)	Produksi (Kw)
Bawang Merah	146	6.723
Bawang Putih	226	40.039
Buncis		
Cabai Besar	173	6.635
Cabai Rawit	143	19.173
Kacang Panjang	3	140
Kangkung	1	110
Kubis		
Sawi	39	8.845
Wortel	92	8.800
	554	48.213
	66	14.454

Sumber : BPS Jawa Tengah, 2017

Berdasarkan pada Tabel 1. dapat diketahui bahwa produksi wortel di Kabupaten Karanganyar tergolong tinggi yaitu sebanyak 14.454 kuintal pada tahun 2016. Kecamatan Tawangmangu merupakan salah satu sentra budidaya wortel di Kabupaten Karanganyar.

Dalam kegiatannya, petani wortel di Tawangmangu ini membuat kelompok tani untuk mempermudah menjalankan usahanya. Kelompok Tani yang ada antara lain Kelompok Tani Wortel (KTW) Bina Taruna Sejahtera (dan Kelompok Tani Wortel (KTW) Ngudi Makmur 3. Kelompok Tani Wortel Bina Taruna Sejahtera merupakan kelompok tani wortel yang anggotanya 18 orang petani. Sedangkan Kelompok Tani Wortel Ngudi Makmur 3 merupakan kelompok tani wortel yang anggotanya 23 orang petani. Kedua kelompok tani wortel ini berlokasi di Desa Gondosuli yang merupakan sentra produksi wortel di Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar.

Umbi wortel yang telah dipanen masih mengalami proses hidup yang menyebabkan terjadinya perubahan fisiologis, fisik dan biokemis. Perubahan-perubahan tersebut akan menimbulkan kerusakan yang dikenal sebagai gangguan fisiologis. Kerusakan lepas panen karena gangguan fisiologis timbul karena beberapa sebab, misalnya adanya penguapan (transpirasi), pernapasan (respirasi), dan perubahan biologis lainnya. Kerusakan lepas panen juga dapat terjadi karena gangguan parasiter (patogen) dan gangguan non parasiter. Selain itu, hal ini diperparah dengan kandungan air pada wortel yang cukup tinggi sehingga umur simpan wortel segar tidak lama.

Kondisi produksi wortel yang berlimpah di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu merupakan suatu tantangan besar bagi petani di daerah tersebut untuk memasarkan wortel dengan harga yang tinggi. Rata-rata harga jual wortel pada tingkat petani didesa Gondosuli hanya Rp 2000/Kg. Oleh karena itu perlu adanya pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai ekonomis wortel dan umur simpan wortel tersebut agar dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani wortel di Desa Gondosuli. Penelitian di KWT Citeko Asri Desa Citeko Kecamatan Cisarua menunjukkan hasil bahwa nilai tambah pengolahan wortel menjadi kerupuk wortel menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 14.000/k dan pengolahan wortel menjadi sirup wortel menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 3.500/liter (Wibowo, Arysad, dan Yusdiarti, 2015).

Permasalahan yang dihadapi petani dalam pengolahan wortel antara lain kurangnya pengetahuan tentang jenis-jenis produk olahan wortel dan cara membuatnya, terbatasnya peralatan untuk mengolah wortel menjadi

produk olahan, dan lemahnya kemampuan manajemen usaha. Oleh karena itu pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam rangka membantu menyelesaikan masalah tersebut. Kegiatan yang dilakukan pelatihan pembuatan mie wortel, pelatihan manajemen usaha, dan introduksi peralatan untuk membuat mie wortel.

METODE

Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Gondosuli Kecamatan Tawanmangu Kabupaten Karanganyar. Mitra kegiatan adalah Kelompok Tani Wortel (KTW) Bina Taruna Sejahtera dan Ngudi Makmur 3 (Setyowati dan Rahayu, 2018). Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pelatihan dan introduksi alat produksi. Secara terperinci kegiatan yang dilakukan meliputi (1) Pelatihan pembuatan mie wortel (2) introduksi peralatan untuk pembuatan mie wortel, dan (3) pelatihan manajemen usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu alternatif pengolahan wortel adalah dengan mengolahnya menjadi Mie. Mi (atau juga sering ditulis mie) adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak dalam air mendidih. Mi berasal dari Dinasti Han Timur, antara tahun 25 dan 220 Masehi. Pada Oktober 2005, mi tertua yang diperkirakan berusia 4.000 tahun ditemukan di Qinghai, Tiongkok (Wikipedia, 2018).

Mie dipilih menjadi produk olahan yang diintroduksi kepada kelompok tani wortel yang menjadi mitra pada kegiatan ini karena mie merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat dari segala usia sehingga memiliki prospek pemasaran yang baik. Data yang dikeluarkan World Instant Noodles Association (WINA) pada 2015, konsumsi mie instan di Indonesia mencapai 13,2 miliar bungkus dalam satu tahun. Dengan asumsi jumlah penduduk yang mencapai lebih dari 260 juta orang, maka setiap orang Indonesia rata-rata mengonsumsi 51 bungkus mi instan setahun. Dengan konsumsi mi instan 13,2 miliar bungkus setahun, Indonesia masih berada di urutan kedua di dunia. Di posisi pertama, Cina dengan konsumsi mi instan lebih dari tiga kali lipat Indonesia. Konsumsi mi instan masyarakat Negeri Tirai Bambu lebih dari 40,4 miliar bungkus dalam setahun.

Di posisi ketiga konsumsi mi instan terbesar adalah Jepang, diikuti Vietnam diposisi keempat. Sedangkan Amerika Serikat berada di posisi kelima dengan konsumsi mencapai 4,2 miliar bungkus (<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2017/02/01/indonesia-penikmat-mi-instan-terbesar-ke-2-di-dunia>).

Mie wortel merupakan produk mie dari olahan wortel yang diformulasikan dengan tepung. Keunggulan mie wortel adalah kaya akan serat makanan (*dietary fiber*) yang membantu proses pencernaan makanan dan kaya vitamin A. Kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian masyarakat pembuatan mie wortel ini secara terperinci adalah sebagai berikut:

Survey Awal Dan Persiapan Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahap ini kegiatan yang dilaksanakan adalah survei dan perijinan. Dari hasil kegiatan wawancara dan diskusi awal, dihasilkan kesimpulan bahwa kelompok tani tersebut memiliki permasalahan utama dalam hal pasca panen. Petani-petani pada Kelompok Tani Wortel (KTW) Bina Taruna Sejahtera membutuhkan inovasi-inovasi baru untuk pengolahan pasca panennya, sehingga dapat menambah nilai tambah bagi hasil panen yang dihasilkannya. Wortel hasil panen kelompok tani wortel (KTW) Bina Taruna Sejahtera selama ini hanya langsung dijual ke tengkulak maupun pasar tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut sehingga harga jualnya tergolong rendah.

Oleh karena itu rencana tim pengabdian untuk melakukan pelatihan pembuatan mie wortel disambut dengan antusias oleh kedua kelompok tani mitra.



Gambar 1. Diskusi Tim dengan Ketua Kelompok Tani Wortel

Pelatihan Pembuatan Mie Wortel

Pelatihan pembuatan mie wortel diikuti

oleh 25 anggota dari kedua kelompok tani wortel yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Nara sumber pada kegiatan ini Bapak Bara Yudhistira, S. TP, M.Sc. Kegiatan diawali dengan pemberian materi tentang sejarah perkembangan mie, jenis-jenis mie, dan cara pembuatan mie. Pada kegiatan ini dilakukan pemutaran video proses pembuatan mie dan praktek langsung pembuatan mie. Pada kegiatan praktek pembuatan mie, anggota kelompok tani dibagi dalam tiga kelompok. Pembuatan mie yang dipraktikkan adalah mie basah. Anggota kelompok tani antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini.

Dari pelatihan pembuatan mie wortel, anggota kelompok tani wortel memiliki pengetahuan dan ketrampilan cara membuat mie wortel basah. Pelatihan diakhiri dengan pemutaran video tentang pembuatan mie.

Introduksi Alat Pembuatan Mie

Pembuatan mie wortel memerlukan beberapa peralatan dapur seperti blender, baskom, pengaduk, gelas ukur, dan peralatan khusus yaitu mesin pencetak mie. Dalam rangka mendukung kegiatan pelatihan pembuatan mie, dan mendorong kelompok tani untuk melakukan pengolahan wortel menjadi mie wortel, maka tim pengabdian memberikan fasilitas berupa alat-alat yang diperlukan untuk pembuatan mie wortel. Penyerahan alat-alat tersebut dilakukan oleh Ibu Setyowati, S.P., M.P. selaku ketua tim pengabdian kepada perwakilan kelompok tani. Dengan introduksi alat pembuatan mie, kelompok tani wortel memiliki peralatan untuk pembuatan mie. Peralatan diletakkan di rumah salah satu anggota yang menjadi pusat kegiatan kelompok tani.



Gambar 2.
*Penyampaian Materi
Pelatihan Pembuatan
Mie Wortel*

Gambar 3.
*Pencetakan Mie
Wortel*

Pelatihan Manajemen Usaha

Manajemen dalam suatu aktivitas usaha skala rumah tangga atau usaha kecil merupakan hal yang sangat penting. Manajemen adalah proses dalam rangka mencapai tujuan suatu organisasi dengan cara bekerjasama bersama orang-orang dan sumber daya yang dimiliki oleh organisasi. Istilah Manajemen sekarang lebih cenderung kepada istilah bisnis dan dunia karyawan, karenanya seringkali orang-orang menyebutnya sebagai manajemen usaha, meskipun sebenarnya istilah manajemen sendiri memang lebih bersifat umum dan seringkali digunakan untuk berbagai macam tujuan (<https://konsultanmanajemenusaha.com/2018/03/31/mengenal-manajemen-usaha-dan-fungsi-utama-dari-manajemen-usaha/>)

Pada usaha skala rumah tangga dan usaha kecil, manajemen seringkali kurang diperhatikan. Hal ini menjadikan usaha yang dilakukan tidak dapat berkembang dan berkelanjutan. Oleh karena itu, dalam rangka membekali anggota kelompok tani mitra dalam pengabdian ini dalam mengembangkan usaha, dilakukan pelatihan manajemen usaha.

Pelatihan diikuti oleh anggota dari dua kelompok tani yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Pelatihan diisi dengan pemberian materi terkait dengan kepentingan manajemen usaha, motivasi pengembangan usaha, dan kepentingan menjalankan fungsi-fungsi manajemen yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan kegiatan, dan monitoring serta pengontrolan kegiatan usaha. Selain itu juga disampaikan materi terkait dengan pembukuan keuangan secara sederhana dan kepentingan pemasaran dan cara-cara memasarkan produk agar diterima pasar. Anggota kelompok tani antusias mengikuti kegiatan ini.



Gambar 4. *Pelatihan Manajemen Usaha*

Kegiatan pelatihan manajemen usaha berdampak pada adanya motivasi anggota kelompok tani untuk menjalankan usaha pembuatan mie wortel. Pemasaran direncanakan dengan menjual ke warung mie ayam yang banyak terdapat di Kecamatan Tawangmangu, bahkan anggota kelompok berkeinginan menjadi mie wortel sebagai makanan khas Desa Gondosuli yang merupakan daerah sentra produsen wortel di Kecamatan Tawangmangu.

Usaha pembuatan mie wortel menjadi solusi dari rendahnya harga wortel dan pendeknya masa simpan wortel. Pembuatan mie wortel akan meningkatkan harga wortel dan mengurangi produk yang terbuang karena busuk. Pada akhirnya kegiatan usaha pembuatan mie wortel dapat meningkatkan nilai tambah wortel dan menambah pendapatan petani wortel.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah wortel melalui pembuatan mie wortel. Mitra dalam kegiatan ini adalah Kelompok Tani Wortel (KTW) Bina Taruna Sejahtera dan Ngudi Makmur 3 yang berada di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. Hasil dari kegiatan pengabdian yang dilakukan adalah anggota kelompok tani mitra memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang cara membuat mie wortel, memiliki peralatan untuk membuat mie wortel, dan memiliki pengetahuan tentang manajemen usaha. Anggota kelompok tani mitra juga memiliki motivasi untuk mengembangkan usaha mie wortel. Anggota kelompok tani mitra berencana memproduksi mie wortel untuk menambah pendapatan keluarga dan menjadikannya makanan khas Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar..

Dari kegiatan ini disarankan untuk adanya kegiatan pembinaan dan pendampingan secara berkelanjutan untuk pengembangan mie wortel. Pendampingan dilakukan baik dalam proses produksi maupun pemasaran sehingga produk yang dihasilkan meningkat baik secara kuantitas maupun kualitas dan daerah pemasaran semakin luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2017. *Jawa Tengah dalam Angka 2017*. Semarang, Jawa Tengah.
- Rukmana, Rakhmat. 2005. *Bertanam Wortel*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Wibowo S, A. Arysad, dan A. Yusdiarti. 2015. Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Produk Olahan Kerupuk Wortel Dan Sirup Wortel (*Daucus Carota L*) (Kasus Di Kwt Citeko Asri Desa Citeko Kecamatan Cisarua Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat) *Jurnal AgribiSains* Volume 1 Nomor 2, Desember 2015, hlm 3-38
- [https://id.wikipedia.org/wiki/Mi_\(makanan\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Mi_(makanan)). Diakses pada 6 Oktober 2018
- <http://www.infoagribisnis.com/2014/12/cara-menanam-wortel/>
- <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2017/02/01/indonesia-penikmat-mi-istan-terbesar-ke-2-di-dunia>. Diakses pada 6 Oktober 2018.
- <https://konsultanmanajemenusaha.com/2018/03/31/mengenai-manajemen-usaha-dan-fungsi-utama-dari-manajemen-usaha/>. Diakses pada 6 Oktober 2018