

Pendampingan Pelaku Umkm Dalam Pencantuman Informasi Nilai Gizi Mie Kelor Instan

¹Widawati Widawati, ^{2*}Eka Roshifita Rizqi

^{1,2}Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

*Koresponden: ekarizqi4591@gmail.com

Abstrak

Mitra kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM yang memiliki produk mie kelor instan terdaftar di Rumah BUMN dan Dinas Perindustri Perdagangan Provinsi Bali. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan pelaku UMKM dalam mencantumkan informasi nilai gizi pada kemasan produk sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah partisipasi aktif dalam diskusi dengan pelaku UMKM. Kegiatan pengabdian masyarakat terdiri atas: 1) Identifikasi kebutuhan pelaku UMKM, 2) Analisis zat gizi produk mie kelor instan varian kuah dan goreng, 3) Edukasi dan praktik pencantuman informasi nilai gizi pada kemasan produk, 4) Evaluasi. Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pelaku UMKM dapat memahami cara mencantumkan informasi nilai gizi pada kemasan produk mie kelor instan varian kuah dan goreng dengan menarik dan sesuai peraturan perundang-undangan. Pelaku UMKM memiliki produk mie kelor instan dengan informasi nilai gizi. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu pelaku UMKM dalam meningkatkan penjualan produk mie kelor instan yang bergizi.

Kata Kunci: *informasi nilai gizi, mie kelor instan, UMKM*

Abstract

Partners of this community service were Pucang Wangi MSME who have instant moringa noodle products registered at SOE house and the Bali Provincial Trade Industry Office. The purpose of this community service was to increase the understanding and ability of MSME in including nutritional value information on product packaging in accordance with peer regulations. The method used in this community service was active participation in discussions with MSME. This community services consisted of: 1) identification of the needs of MSME, 2) nutrients analysis of instant moringa noodle products in soup and fried variants, 3) education and practice of including nutritional value information on product packaging, 4) evaluation. The results of community service showed that MSME can understand how to include nutritional value information on the packaging of instant moringa noodle products in soup and fried variants attractively and in accordance with laws and regulations. MSME have instant moringa noodle products with nutritional value information. This community service expected to help MSME in increasing sales of nutritious instant moringa noodle products.

Keywords: *nutritional value information, instant moringa noodle, MSME*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah salah satu sektor ekonomi yang berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi suatu negara di era globalisasi ini. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, di Indonesia pada tahun 2023 terdapat 66 juta UMKM. Hal ini menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun, yaitu 64 juta pada tahun 2020 dan 65 juta pada tahun 2021 dan 2022 (Ahdiat, 2024). Jumlah UMKM yang berada di Provinsi Bali sebanyak 40.764, salah satunya adalah Usaha Dagang (UD) Pucang Wangi yang terletak di Buahian Tengah, Desa Buahian Kecamatan Tabanan Bali. UD Pucang Wangi memiliki produk dengan nama Mie Kelor Gud yang terdaftar di Rumah BUMN (Rumah BUMN, 2021) dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Bali (Disperindag Provinsi Bali, 2024). UD Pucang Wangi sudah menghasilkan mie kelor instan dengan berbagai varian rasa, yaitu mie kelor kuah, goreng, betutu, vegan dan ikan laut (Disperindag Provinsi Bali, 2024). UD Pucang Wangi mampu memproduksi 2.000 s.d 2.500

bungkus mie per bulan dengan konsumen pasar lokal Bali dan nasional seperti Sumenep, Medan dan Jakarta. Mie Kelor Gud juga menjajaki kurasi dengan pihak *Lotte Merchandise* yang ada di Jakarta dan Korea.

Berdasarkan identifikasi masalah yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dengan UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM, produk mie kelor instan belum dianalisis kandungan gizinya dan informasi nilai gizi belum dicantumkan pada kemasan. Pencantuman nilai gizi pada label produk penting untuk memberikan transparansi kepada konsumen serta meningkatkan daya saing produk di pasar. Oleh karena itu, pendampingan bagi pelaku UMKM dalam proses pencantuman informasi nilai gizi pada mie kelor instan menjadi krusial, guna membantu mereka memahami dan menerapkan standar yang berlaku, sekaligus mengedukasi konsumen mengenai manfaat kesehatan dari produk yang mereka konsumsi. Pendampingan ini diharapkan dapat mendorong pertumbuhan UMKM yang berkelanjutan dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Berdasarkan Undang-undang (UU) No.7 Tahun 1996 tentang pangan, setiap orang yang memproduksi makanan untuk diperdagangkan perlu memperhatikan mutu dan gizi makanan. Makanan yang diperdagangkan wajib diperiksa di laboratorium sebelum diedarkan. Hal ini dilakukan untuk menjaga keamanan konsumen. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No.16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh UMKM, mewajibkan UMKM untuk mencantumkan informasi nilai gizi sesuai dengan format yang dibakukan (BPOM, 2020).



Gambar 1. Kemasan produk Mie Kelor Gud sebelum dilakukan pendampingan

Oleh karena itu penting bagi UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM untuk mendapatkan pendampingan pencantuman informasi nilai gizi oleh Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang terdiri atas dosen gizi yang memahami proses analisa zat gizi dan pencantuman informasi nilai gizi sesuai format yang dibakukan. Hal ini dilakukan agar nantinya UD Pucang Wangi dapat memberi informasi pada konsumen, meningkatkan daya saing dan meningkatkan penjualan produk mie kelor instan. Pendampingan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini akan

difokuskan pada peningkatan kapasitas pelaku UMKM dalam aspek teknis dan praktis terkait pencantuman informasi nilai gizi. Dengan adanya pendampingan ini, diharapkan pelaku UMKM dapat lebih mandiri dalam mengelola informasi nilai gizi pada produk mie kelor instan mereka. Selain meningkatkan kualitas produk, pendampingan ini juga diharapkan dapat membuka peluang baru bagi UMKM untuk menjangkau pasar yang lebih luas, baik di dalam maupun luar negeri. Keberhasilan UMKM dalam mengadopsi pencantuman informasi nilai gizi yang tepat juga akan memberikan kontribusi positif terhadap upaya peningkatan kualitas gizi masyarakat secara keseluruhan, terutama dalam menyediakan pilihan makanan yang lebih sehat dan terinformasi.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menerapkan pendekatan langsung dengan menyampaikan informasi dan mendorong partisipasi aktif berupa diskusi kepada pelaku UMKM. Secara umum kegiatan pengabdian masyarakat dapat dibagi menjadi tahapan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

1. Perencanaan

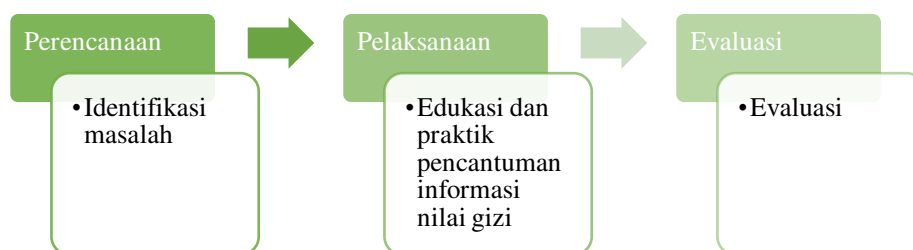
Pada tahap ini dilakukan identifikasi masalah yang dibutuhkan pelaku UMKM. Berdasarkan identifikasi masalah, ditemukan bahwa produk mie kelor instan yang diproduksi oleh UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM belum dianalisis zat gizinya dan belum mencantumkan informasi nilai gizi.

2. Pelaksanaan

Pada tahap ini dilakukan analisis zat gizi terlebih dahulu di laboratorium. Setelah itu dilakukan edukasi mengenai pentingnya pencantuman informasi nilai gizi pada kemasan produk. Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan melakukan pendampingan dalam pembuatan informasi nilai gizi sesuai format yang dibakukan dan dilanjutkan dengan diskusi aktif oleh pelaku UMKM.

3. Evaluasi

Pada tahap ini Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai melakukan evaluasi untuk mengukur pemahaman pelaku UMKM sebelum dan sesudah tahap pelaksanaan dilakukan.



Gambar 2. Alur kegiatan pengabdian masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 1 s.d 30 April 2023 di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai. Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM. Kegiatan diawali dengan identifikasi masalah pelaku UMKM, lalu analisa zat gizi produk pelaku UMKM, edukasi dan praktik pencantuman informasi nilai gizi, diakhiri dengan evaluasi. Sebelum edukasi, pelaku UMKM menjalani pre-test terlebih dahulu mengenai pemahaman akan pencantuman informasi nilai gizi dan sesudah edukasi dilakukan post-test.

Tabel 1. Nilai zat gizi mie kelor instan varian goreng dan rebus per kemasan (75 g)

No	Zat Gizi	Mie Kelor Instan	
		Varian Goreng	Varian Rebus
1.	Air (g)	3,5	7,1
2.	Abu (g)	1,5	1,8
3.	Protein (g)	5,8	2,8
4.	Lemak total (g)	15,0	1,2
5.	Lemak jenuh (mg)	14,2	14,3
6.	Karbohidrat (g)	49,6	62,1
7.	Garam (mg)	2,60	3,02
8.	Gula (g)	3,33	3,03
9.	Vitamin A (μ g)	2,9	2,6
10.	Energi (Kal)	356,2	270,1

Sumber: data diolah tim pengabdian 2024.

Berdasarkan Tabel 1. dapat diketahui bahwa kadar air, abu, lemak jenuh, karbohidrat dan garam pada produk mie kelor instan varian goreng lebih rendah daripada varian rebus.

Tabel 2. Persentasi nilai zat gizi mie kelor instan varian goreng dan rebus berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal

No	Zat Gizi	Mie Kelor Instan	
		Varian Goreng (%)	Varian Rebus (%)
1.	Protein	9,67	4,67
2.	Lemak total	22,39	1,79
3.	Lemak jenuh	0,71	0,76
4.	Karbohidrat	15,27	19,10
5.	Vitamin A	0,48	0,43

Sumber: data diolah tim pengabdian 2024.

Berdasarkan Tabel 2. dapat diketahui bahwa satu sajian mie kelor instan varian goreng (75 g) menyumbang protein 9,67%, lemak total 22,39% dan karbohidrat 15,27% terhadap kebutuhan energi harian pada populasi normal. Sedangkan satu sajian mie kelor instan varian rebus (75 g) menyumbang protein 4,67%, lemak total 1,79% dan karbohidrat 19,1% terhadap kebutuhan energi harian pada populasi normal.

Tabel 3. Informasi nilai gizi mie kelor instan varian goreng

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 75 g 1 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		360 kkal
		% AKG*
Lemak total	15 g	22%
Lemak jenuh	14 g	1%
Protein	6 g	10%
Karbohidrat total	50 g	15%
Gula	3 g	
Garam	0 g	0%
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

Tabel 4. Informasi nilai gizi mie kelor instan varian rebus

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 75 g 1 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		270 kkal
		% AKG*
Lemak total	1 g	2%
Lemak jenuh	15 g	1%
Protein	3 g	5%
Karbohidrat total	62 g	19%
Gula	3 g	
Garam	0 g	0%
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat kepada UD Pucang Wangi sebagai pelaku UMKM berjalan dengan baik dan lancar. Pelaku UMKM mengikuti setiap kegiatan yang diselenggarakan oleh Tim Pengabdi Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dengan antusias. Materi edukasi yang disampaikan oleh tim pengabdi adalah pencantuman informasi nilai gizi sesuai dengan Peraturan BPOM No.16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh UMKM. Adanya peningkatan pemahaman pelaku UMKM mengenai pencantuman informasi nilai gizi sebelum dan sesudah dilakukan edukasi. Setelah dilakukan pendampingan oleh tim pengabdi, kemasan produk mie kelor instan sudah memiliki informasi nilai gizi yang jelas untuk konsumen. Pendampingan pelaku UMKM dalam pencantuman informasi nilai gizi pada produk mie kelor instan yang dilaksanakan pada UD Pucang Wangi berfokus pada peningkatan kapasitas teknis dan manajerial dari usaha ini. Sebagai salah satu UMKM yang bergerak di bidang produksi makanan berbasis kelor, UD Pucang Wangi memiliki potensi besar untuk

berkembang, terutama dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap makanan sehat. Namun, untuk mengoptimalkan potensi tersebut, pencantuman informasi nilai gizi yang akurat dan sesuai standar menjadi suatu keharusan.

Aspek teknis yang menjadi fokus pendampingan ini adalah perhitungan kandungan gizi yang tepat pada mie kelor instan. UD Pucang Wangi perlu memahami komponen nutrisi penting dari daun kelor, seperti kadar protein, vitamin, dan mineral, serta bagaimana komponen ini berubah selama proses produksi mie instan. Dengan pemahaman yang baik, UD Pucang Wangi dapat memastikan bahwa informasi nilai gizi yang dicantumkan pada kemasan produk mereka tidak hanya akurat tetapi juga dapat dipercaya oleh konsumen. Selain aspek teknis, pendampingan ini juga mencakup pemahaman terhadap regulasi dan standar yang berlaku, terutama yang terkait dengan kewajiban pencantuman label gizi di Indonesia. Bagi UD Pucang Wangi, pemahaman terhadap regulasi ini sangat penting untuk memastikan bahwa produk mereka dapat bersaing secara legal di pasar nasional. Pelatihan mengenai regulasi ini akan membantu UD Pucang Wangi dalam memenuhi persyaratan administrasi yang diperlukan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan reputasi dan kepercayaan konsumen terhadap produk mie kelor instan mereka.



Gambar 3. Kemasan produk mie kelor instan varian goreng dan kuah setelah dilakukan pendampingan

Aspek desain label juga menjadi perhatian penting dalam pendampingan ini. Label yang menarik dan informatif tidak hanya membantu konsumen dalam memahami kandungan nutrisi dari mie kelor instan, tetapi juga dapat menjadi alat pemasaran yang efektif. Pendampingan akan mencakup panduan dalam menciptakan desain label yang memenuhi standar regulasi sekaligus menarik secara visual, sehingga dapat meningkatkan daya tarik produk UD Pucang Wangi di mata konsumen. Dengan pendekatan yang komprehensif ini, diharapkan UD Pucang Wangi dapat meningkatkan kualitas produknya secara keseluruhan, tidak hanya dari sisi teknis dan legalitas, tetapi juga dalam hal pemasaran dan komunikasi dengan konsumen. Keberhasilan pendampingan ini akan memberikan dampak positif jangka panjang bagi UD Pucang Wangi, memungkinkan mereka untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing di industri makanan sehat yang semakin berkembang. Sebagai UMKM yang berpotensi besar, UD Pucang Wangi perlu memiliki strategi

pengelolaan yang efektif untuk mendukung pertumbuhan bisnisnya. Dalam konteks pencantuman informasi nilai gizi, manajemen yang baik akan memastikan bahwa setiap tahapan produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan, berjalan sesuai dengan standar kualitas yang diharapkan. Hal ini penting untuk menjaga konsistensi produk dan kepercayaan konsumen.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini terlaksana dengan baik dan lancar. UD Pucang Wangi memiliki informasi nilai gizi yang dapat dicantumkan pada kemasan produk mie kelor instan varian kuah dan goreng. Kegiatan pendampingan pada UD Pucang Wangi ini menegaskan pentingnya pencantuman informasi nilai gizi yang akurat dan sesuai standar pada produk mie kelor instan. Pendampingan ini telah memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan kapasitas teknis, pemahaman regulasi, serta keterampilan manajerial bagi pelaku UMKM, khususnya dalam aspek produksi dan pengemasan. Melalui pemahaman yang lebih mendalam tentang kandungan nutrisi daun kelor dan metode perhitungannya, UD Pucang Wangi kini lebih siap untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin peduli terhadap kesehatan. Pendampingan ini juga menunjukkan bahwa edukasi konsumen dan strategi komunikasi yang efektif adalah kunci untuk membangun kepercayaan dan loyalitas pasar. Dengan menyajikan informasi gizi yang jelas dan edukatif, UD Pucang Wangi tidak hanya mampu meningkatkan daya saing produknya, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan sehat. Pendampingan ini juga membuka peluang diversifikasi produk, yang akan membantu UMKM ini dalam mengembangkan bisnisnya lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahdiat, A. (2024). *Pertumbuhan Jumlah UMKM Indonesia sampai 2023*. Databoks. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/07/10/pertumbuhan-jumlah-umkm-indonesia-sampai-2023>
- BPOM. (2020). *Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil*. BPOM.
- Disperindag Provinsi Bali. (2024). *IKM Kabupaten Tabanan*. <https://disperindag.baliprov.go.id/ikm-kabupaten-tabanan/>
- Rumah BUMN. (2021). *Mie Kelor Gud*. Rumah BUMN. <https://rumah-bumn.id/ukm/605461>