DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i5.11158

Mie Kopi (MIKOP)

Wiwin Nurzanah[1], Yunita Pane[2], Fetra Venny Riza[3], Irma Dewi[4], Tri Rahayu[5] Partaonan Harahap[6]
[1,2,3,4,5]Program Studi Teknik Sipil, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
[6]Program Studi Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
*e-mail: wiwinnurzanah@umsu.ac.id[1], yunitapane@umsu.ac.id[2], fetra@umsu.ac.id[3], irmadewi@umsu.ac.id[4], trirahayu@umsu.ac.id[5], partaonanharahap@umsu.ac.id[6]

Abstract

Abstract The business world in the field of sales or marketing is one of the livelihoods in general. One form of MSMEs can be seen with the establishment of many coffee shops/cafes which have recently grown quite rapidly. One of the factors for the rapid development of this business is the existence of an easy promotion system, namely through Social Media and the existence of an on-line order application for ordering services with on-line transportation. Coffee is the most favorite drink from various circles. The increasing consumption of coffee goes hand in hand with the consumptive nature and changes in people's lifestyles. Drinking coffee is no longer just a drowsiness reliever but has turned into a lifestyle. However, what must be seen from coffee is the harmful impact of consuming too much of it, the Devotion Team in collaboration with partners tries to make new innovations to reduce caffeine levels in coffee, namely by making Noodles made from coffee (MIKOP). Usually partners only make organic vegetable noodles, so there are no other creations. For this reason, the Devotion Team tries to work together to help partners innovate to make healthy food for consumers, especially for coffee lovers. In this case, partners do not understand how to make their products, so the service team tries to help with training in making microphones. With the dedication that has been carried out, partners feel happy because the knowledge gained is increasing. 1.Processing the latest noodle creations made from coffee, 2.Understanding the management management system, 3. Understanding making attractive designs for product packaging.

Keywords*: Noodles, Coffee, Management*

Abstrak

Dunia usaha dalam bidang penjualan atau pemasaran adalah salah satu mata pencaharian pada umumnya. Salah satu bentuk UMKM dapat dilihat dengan banyak berdirinya warung kopi/cafe yang akhir ini cukup berkembang pesat. Faktor perkembangan pesat usaha ini salah satu penyebabnya adalah adanya sistem promosi yang mudah yaitu melalui Media Sosial dan adanya aplikasi order on line jasa order dengan transportasi on line. Kopi merupakan minuman paling favorit dari berbagai kalangan. Meningkatnya konsumsi kopi beriringan dengan sifat konsumtif dan perubahan gaya hidup masyarakat. Minum kopi bukan lagi hanya sekedar penghilang rasa kantuk tetapi sudah berubah menjadi gaya hidup. Akan tetapi yang harus dilihat dari kopi adalah dampak bahaya apabila terlalu banyak mengkonsumsinya, Tim Pengabdian bekerja sama dengan mitra mencoba membuat inovasi baru untuk mengurangi kadar kafein pada kopi yaitu dengan membuat Mie yang terbuat dari kopi (MIKOP). Biasanya mitra hanya membuat mie organik sayuran saja sehingga belum ada kreasi yang lain. Untuk itu Tim Pengabdian mencoba bekerja sama membantu mitra berinovasi untuk menjadikan makanan sehat bagi konsumen khususnya bagi pencinta kopi. Dalam hal ini mitra belum faham untuk membuat produknya maka tim pengabdian mencoba membantu pelatihan dalam pembuatan mikop. Dengan adanya pengabdian yang telah dilaksanakan maka mitra merasa senang karena bertambah ilmu yang didapat yaitu. 1.Pengolahan kreasi mie terbaru yang terbuat dari kopi, 2.Memahami system pengelolaan manajemen, 3. Memahami membuat desain yang menarik untuk kemasan produk.

Kata kunci*: Mie, Kopi, Manajemen*

1. PENDAHULUAN

Dunia Usaha dalam bidang penjualan atau pemasaran adalah salah satu mata pencaharian masyarakat pada umumnya, khususnya Masyarakat kota Medan. Kota Medan memiliki 21 kecamatan. Medan kota merupakan kecamatan yang akan dijadikan mitra pengabdian Tim pengusul. Biasanya pengusaha banyak yang menjadi pedagang komoditas perkebunan, Selain pedagang komoditas perkebunan, banyak juga yang bergerak di UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah). Salah satu bentuk UMKM dapat dilihat dengan banyak

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i5.11158

berdirinya warung kopi/ cafe yang akhir ini cukup berkembang pesat. Faktor perkembangan pesat usaha ini salah satu penyebabnya adalah adanya sistem promosi yang mudah yaitu melalui Media Sosial dan adanya aplikasi order online jasa orden dengan transportasi online. Akan tetapi, dari hasil wawancara kepada pengusaha tradisional, hal ini tekadang berdampak negatif, sebab ada beberapa pengusaha tradisional yang tidak faham dan masih tidak mengerti dengan sistem pemasaran secara online saat ini. salah satunya adalah mitra pengusul yaitu ibu farida. Beliau merupakan salah satu pengusaha rumahan mie tradisional yang berbahan dasar organik (sayuran dan buah-buahan).

Kopi merupakan minuman paling favorit dari berbagai kalangan termasuk di provinsi Sumatera Utara. Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya. Kopi termasuk komoditas perkebunan yang banyak diperdagangkan di pasar internasional. Indonesia merupakan negara penghasil kopi terbesar ke empat dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolumbia [1] Meningkatnya konsumsi kopi beriringan dengan sifat konsumtif dan perubahan gaya hidup masyarakat. Minum kopi bukan lagi hanya sekedar penghilang rasa kantuk tetapi sudah berubah menjadi gaya hidup. Kopi merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia. Tingkat konsumsi kopi di dunia maupun Indonesia terus mengalami peningkatan tiap tahunnya. Jumlah konsumsi kopi yang terus meningkat mengindikasikan kopi sudah menjadi budaya dan gaya hidup masyarakat. Kopi yang berkualitas dapat dilihat dari aroma, rasa dan flavor yang merupakan bagian dari persepsi multisensoris pada manusia [2] . Menurut Clarke dan Macrae, 1987, Kopi Arabika dan Robusta mengandung kafein sebesar 0,90- 2,40% dalam 100 gram bobotnya. Hal ini dapat memberi efek positif dan negatif pada tubuh kita (manusia).

Namun kenyataannya banyak efek positif dari kopi yaitu mengurangi resiko terkena penyakit Alzheimer, Parkinson dan juga dapat membantu meningkatkan memori jangka pendek lah manusia, juga dapat mengurangi sakit kepala dan lain sebagainya. Sedangkan untuk efek negatifnya, dilansir dari CoSIC (The Coffee Science Information Centre) bahwa rata-rata konsumsi kopi dengan dosis kafein 100-200 mg dapat meningkatkan kewaspadaan mental dan performa seseorang dalam bekerja. Sedangkan konsumsi kopi dengan dosis kafein 300 mg per harinya berdampak buruk pada kecemasan, efek kecemasan dari kopi dapat berbeda-beda dari setiap individu tergantung dari sensitivitas individu terhadap kafein dalam kopi [3]. Untuk mengurangi kejenuhan minum kopi maka tim pengusul mencoba sesuatu hal yang baru yang akan di kombinasikan dengan kuliner, dan salah satunya yang paling digemari oleh semua orang adalah mie.

Mie merupakan produk makanan dengan bahan baku tepung terigu sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Mi adalah makanan pokok yang digemari oleh segala usia dan biasa disajikan bervariasi dalam menu sehari-hari. Mi juga merupakan salah satu dari makanan paling digemari anak sebagai menu sarapan [4]. Produk mie umumnya digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat cukup tinggi [5]. Mie merupakan salah satu makanan pokok sumber karbohidrat yang terbuat dari gandum. Gandum memiliki kandungan gluten yang tinggi, sedangkan mi adalah makanan pokok terbanyak kedua setelah nasi. Salah satu alternatif bahan makanan sumber karbohidrat yang bebas gluten adalah singkong. Olahan singkong yaitu mocaf dan tepung tapioka memiliki sifat fisik yang menyerupai tepung terigu sehingga diharapkan dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan mie [6]. Produk mie merupakan salah satu jenis olahan pangan yang sangat digemari oleh masyarakat. Mie dikonsumsi sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras. Hal ini dikarenakan kandungan gizi mie tidak kalah baiknya dengan beras. Dalam 100 gr mie kering mengandung karbohidrat sebesar 76.3 gr, angka ini lebih tinggi daripada kandungan karbohidrat pada nasi yang sebesar 39.8 gr. Mie dikenal hampir di seluruh dunia walaupun nama, bentuk, bahan penyusun, dan cara pembuatannya berbeda. Jenis produk mie yang mampu bersaing dipasaran adalah mie kering. Mie kering diolah dengan tidak mengalami proses pemasakan lanjut ketika benang mie telah dipotong, melainkan mie segar yang langsung dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10.

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i5.11158

Adapun produk mie yang beredar di pasaran berdasarkan tahap penyajian dan kadar airnya yaitu, mie mentah/segar, mie basah, mie kering, mie goreng dan mie instan. Mie basah adalah mie mentah yang sebelum dipasarkan mengalami proses perebusan dalam air mendidih, dengan kadar air sekitar 35% dan setelah direbus kadar airnya meningkat menjadi 52 %. Adanya kandungan protein jenis gluten pada tepung terigu menyebabkan tidak semua kalangan masyarakat dapat mengkonsumsi mie basah. Gluten merupakan kompleks protein yang tidak larut dalam air, berfungsi sebagai pembentuk struktur kerangka produk. Gluten terdiri atas komponen gliadin dan glutenin yang menghasilkan sifat-sifat viskoelastis. Kandungan tersebut membuat adonan mampu dibuat lembaran, digiling, ataupun dibuat mengembang [7].

Mitra adalah pemilik usaha industri rumahan yang memproduksi mie yang berbahan dasar sayuran yang terletak di Jl. SM Raja Kecamatan Medan Amplas, Medan, Sumatera Utara yang berjarak 7,3 km dari Kampus Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang merupakan tempat pengusul Mengabdi/Mengajar. Untuk menjadi wirausaha, harus berani memulai satu langkah kecil. Tanpa langkah awal, kita tak akan menyentuh garis finish [8]. Di era modern ini dimana efek dari globalisasi yang menyebabkan perkembangan teknologi dan komunikasi menjadi semakin canggih, menggunakan pemasaran digital marketing melalui media sosial menjadi pilihan utama yang dilakukan oleh para pelaku usaha. Digital marketing adalah salah satu media yang tepat untuk pemasaran atau mempromosikan sebuah produk sehingga diharapkan dapat menjangkau konsumen dengan tepat serta cepat [9].

.

Dari hasil survey tim pengusul, secara observasi visual mie organik produksi mitra sangat lembut tekstur nya dan memiliki aroma mie yang cukup khas, sehingga tidak kalah dengan mie yang beredar dipasaran, bahkan bisa dikatakan lebih enak dari yang ada dipasaran, akan tetapi, dari hasil survey ke lokasi oleh tim pengusul ada beberapa kelemahan, yang salah satunya adalah kondisi tempat pembuatan mie mitra berada adalah terletak di belakang rumah orang lain dengan lorong yang sangat kecil. Dan juga untuk ruangan produksi dan kantor mitra masih sangat berantakan sekali, begitu juga dengan peralatan produksi mitra masih sangat minim. Sehingga sangat diperlukan pembenahan baik itu ruangan produksi, peralatan produksi bahkan sampai manajemen mitra dan juga untuk pengemasan produk. Pengemasan adalah aspek penting dari pemasaran karena merupakan cara yang ampuh untuk meningkatkan atribut produk dan kesan merek tertentu melalui elemen desain grafis, tekstual, dan strukturalnya [10].

2. METODE

Kegiatan I. Praktek Pembuatan Mikop (Mie Kopi) dan membuat design kotak.

Pertama sekali mitra dan Kelompoknya yang beranggotakan 10 orang menyediakan bahan mentah berupa tepung, kopi yang sudah dihancurkan (dihaluskan) dengan menggunakan blender, lalu dilakukan proses pencampuran bahan tepung, kemudian diaduk dengan tangan sampai kalis. Setelah itu dicetak dengan mesin pembuat mie. Lalu dilakukan tahap mengukus, dan selanjutnya di cetak memakai cetakan dan di oven agar mie tersebut kering, setelah itu mie jadi dan siap dikemas. Kemasan yang selama ini ada adalah dengan plastik, oleh karena itu mitra dan kelompok pada kesempatan ini juga di latih membuat design kotak agar lebih menarik. Mulai dari cara mengemas dan mendesignnya agar terlihat menarik.

Kegiatan II. Diskusi Kelompok tentang Manajemen Keuangan dan Struktur Organisasi

Pada kegiatan ini diadakan diskusi kelompok dengan mitra dan anggotanya tentang manajemen Keuangan yaitu bagaimana cara membuat pembukuan penjualan uang keluar dan uang masuk, menghitung keuntungan analisis usaha mie kopi, Sehingga pada akhirnya diharapkan mereka menjadi paham dan lebih teratur. pada tahap ini juga diajarkan kepada mereka bahwa dalam berusaha makanan semua harus rapi dan bersih, agar usaha ini menjadi besar dan diminati banyak orang. Diskusi kedua yaitu tentang struktur organisasi usaha ini

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i5.11158

harus ada. Seperti ada Ketua, sekretaris, bendahara, dan memiliki bagian bidang, seperti bidang pemasaran, bidang produksi, operasional. Struktur organisasi ini sebaiknya di cetak dengan permanen di taruh juga di dinding ruangan, kemudian oleh tim pengusul dilatih juga merapikan ruangan, menata meja, peletakan mesin cetak mie dan peralatan lain dengan rapi dan menarik. Hal ini dilakukan untuk menarik minat pelanggan yang datang pada saat membeli mie. Karena untuk menjual makanan tampilan ruangan sangat di perlukan, cara pembuatan mie kopi ini akan menjadi seperti hiburan bagi pembeli dan pembeli juga dapat belajar dan melihat proses langsung pembuatan mie kopi. Hal ini akan menjadi nilai tambah tersendiri bagi mie Kopi "Rhazati" nya mitra. Makanan mie kopi memiliki prospek usaha yang sangat menjanjikan karena produk kuliner ini belum ada dipasaran. Selain itu mie kopi memiliki bentuk dan rasa tersendiri nantinya yang tidak dimilki oleh produk lain.

Tabel 1. Analisis SWOT Mikop

Aspek	Produk MIKOP
Strenght	1. Memiliki rasa yang enak dan bernutrisi 2. Memiliki warna dan rasa yang unik 3. Mikop merupakan makanan yang ringan yang dapat dirasakan oleh semua kalangan 4. Mikop merupakan akternatif untuk konsumen yang pecandu kopi
Weakness	Produk baru yang belum dikenal oleh masyarakat luas

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang didapat dari pengabdian ini adalah Mitra mendapatkan pendampingan dan pelatihan pembuatan mie kopi serta management untuk penjualannya kegiatan ini berlanjut dengan bentuk praktek langsung ke mitra di rumah yang bertempat Jl. SM Raja untuk mengolah kopi menjadi olahan Mie . Adapu hasil kegiatan pendampingan dan pelatihan ini adalah sebagai berikut :

1. Pelatihan pembuatan Mie Kopi dengan cara mengajarkan tips dan cara sehingga terciptanya kreativitas untuk mengolah kopi menjadi produk olahan mie.
2. Pelatihan pencatatan income dan output manajemen pemasran MIKOP
3. Pelatihan pembuatan bentuk kemasan dan desain yang menarik sebagai promosi penjualan.

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i5.11158

Gambar 1. Kegiatan Pendampingan dan Pelatihan pengabdian masyarakat

Gambar 2. Pembuatan dan Pengemasan Mie sesudah di olah

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i5.11158

Gambar 4. Produk olahan mie yang terbuat dari kopi

4. KESIMPULAN

1. Dengan adanya inovasi terbaru Kreasi mie yang terbuat dari kopi maka hal ini dapat mengurangi kandungan kafein bagi costumer yang mengkonsumsinya, sehingga mie kopi tersebut bisa menjadi makanan sehat untuk costumer terutama bagi pecandu kopi.
2. Perlunya promosi melalui media social untuk inovasi baru berupa mie kopi agar bisa menaikkan pendapatan perekonomian mitra.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Ega Ash Yokawati Y and Wachjar A, 2019 Pengelolaan Panen dan Pascapanen Kopi Arabika (Coffea arabica L.) di Kebun Kalisat Jampit, Bondowoso, Jawa Timur *Bul Agrohorti* **7**, 3 p. 343–350.

[2] Pradipta K, 2017 Jurnal Review Perbedaan Air Seduh terhadap Persepsi Multisensoris Kopi *J Pangan dan Agroindustri* **5**, 1 p. 85–91.

[3] Maulidan M and Alam T S, 2018 Insomnia dan Kecemasan pada Masyarakat yang Mengkonsumsi Kopi *Jim Fkep* **3**, 3 p. 241–247.

[4] Agustia F C Subardjo Y P and Sitasari A, 2016 Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan *J Gizi dan Pangan* **11**, 3 p. 183–190.

[5] AR C Rahmiyati T M and Zikrillah Z, 2019 The Effect of Use of Red Dragon Leather Skin Extract and Long Storage to Water Content, Total Microby and Organoleptic Test Wet Noodle *Serambi J Agric Technol* **1**, 1 p. 43–51.

[6] Risti Y and Rahayuni A, 2013 Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka Dan Maizena) *J Nutr Coll* **2**, 4 p. 696–703.

[7] Sartika M, 2013 Kualitas Crackers Daun Pepaya (Carica papaya L.) Dengan Subtitusi Pati Batang Aren (Arenga pinnata Merr.) *S1 thesis, UAJY* **100**, 1972 p. 6–10.

[8] Astuti D Sastra M and Wati L, 2022 Implementasi Program Pengembangan Kewirausahaan di Politeknik Negeri Bengkalis **6**, 3.

[9] Novayanti K Dewi K and Mahyuni L P, 2022 Pelatihan Digital Marketing Kepada UMKM di Banjar Pitik untuk Daya Saing Usaha **6**, 3 p. 716–724.

[10] Najib M F Agustunus Februadi Tjetjep Djarnika Wahyu Rafdinal Carolina Magdalena Lasambouw and Neneng Nuryati, 2022 Inovasi Desain Kemasan (Packaging) sebagai Faktor Peningkatan Daya Saing Produk UMKM di Desa Ciwarua, Kabupaten Bandung Barat *Din J Pengabdi Kpd Masy* **6**, 1 p. 56–64.