



Diseminasi Teknologi Mie Jagung bagi UKM

Eko Hari Purnomo¹



Mie basah merupakan salah satu jenis makanan yang tingkat penerimaannya di masyarakat cukup tinggi. Contoh penggunaan mie basah adalah dalam mie ayam. Sebagian besar pengrajin mie ayam termasuk dalam kategori usaha kecil dan menengah. Usaha kecil dan menengah terbukti tangguh dalam menghadapi krisis dan juga merupa-

kan sektor usaha yang langsung bersinggungan dengan masyarakat ditingkat bawah. Oleh karena itu pemberdayaannya diyakini dapat secara berdampak langsung pada peningkatan taraf hidup masyarakat. Lebih jauh pemberdayaan usaha kecil dan menengah dapat dilihat sebagai

upaya untuk mengatasi kesenjangan sosial dan ekonomi di Indonesia.

Selama ini mie basah diproduksi dengan menggunakan terigu sebagai bahan baku utamanya. Hal ini berkontribusi terhadap tingginya ketergantungan Indonesia terhadap import gandum. Ketergantungan Indonesia terhadap

import gandum dapat mengganggu program ketahanan pangan yang sedang digiatkan pemerintah. Oleh karena itu dipandang perlu untuk mengembangkan teknologi yang dapat mereduksi penggunaan terigu dan menggantikannya dengan sumber pangan lokal diantaranya adalah jagung. Substitusi

dengan para pengrajin mie yang dilakukan selama pelatihan pembuatan mie basah dan juga evaluasi secara menyeluruh terhadap berbagai upaya diseminasi yang telah dilakukan maka mie jagung sangat prospektif untuk dikembangkan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam

daerah setempat. Pengembangan industri penggilingan jagung perlu dikembangkan secara simultan untuk mendukung ketersediaan bahan baku. Jagung sebagai bahan baku juga sebaiknya di peroleh secara lokal sehingga harga tepung jagung dapat bersaing dengan harga tepung terigu. Pendidikan konsumen/masyarakat dapat dilakukan dengan dukungan pemerintah setempat bekerja sama berbagai lembaga pendidikan.

Perlu ditekankan kembali bahwa pengembangan mie jagung bermanfaat untuk menyediakan pangan sehat dan bergizi bagi masyarakat, mensukseskan program diversifikasi pangan, dan mendorong perkembangan usaha kecil dan menengah di daerah.

¹ Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas teknologi Pertanian



pembuatan mie basah dengan tepung jagung bukan hanya berdampak pada penurunan import jagung tetapi juga memberikan warna kuning alami dan meningkatkan nilai gizi mie yang dihasilkan.

Teknologi pembuatan mie basah dengan substitusi tepung jagung telah dikembangkan oleh IPB dan perlu ditransfer ke pengguna akhir yaitu para pengrajin mie basah. Berdasarkan hasil diskusi

pengembangan mie jagung diantaranya adalah (1) ketersediaan dan keberlanjutan pasokan tepung jagung harus pastikan, (2) harga tepung jagung sebagai harus lebih murah dari tepung terigu sehingga pengrajin mendapatkan intensif financial, (3) edukasi masyarakat atas kelebihan-kelebihan mie jagung perlu dilakukan. Memperhatikan hal-hal tersebut maka pengembangan mie jagung harus dilakukan secara terpadu dengan dukungan penuh dari pemerintah