

**UPAYA PENINGKATAN EKONOMI IRT DAPURE INDAH MELALUI
PELATIHAN PEMBUATAN MI BASAH DAN MI BELUNTAS**

***EFFORTS TO INCREASE THE ECONOMY OF IRT DAPURE INDAH THROUGH
TRAINING TO MAKE EGGS AND BELUNTAS NOODLES***

**Paini Sri Widyawati^{1)*}, Anna Ingani Widjajaseputra¹⁾, Theresia Endang Widoeri¹⁾
Widyastuti, Susana Ristiarini¹⁾**

¹⁾Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya
Mandala Surabaya, Jl. Dinoyo 42-44 Surabaya 60265.
email: paini@ukwms.ac.id

ABSTRAK

IRT Dapure Indah adalah salah satu industri rumah tangga yang bergerak dibidang penjualan pangsit mi. Bahan baku mi basah yang dijual berasal dari suatu industri pembuatan mi komersial di kota Surabaya. Oleh karena itu IRT ini menjual pangsit mi dengan harga dasar sangat tergantung pada harga mi basah yang dibeli, sehingga mempengaruhi jumlah pangsit mi yang terjual. Selama ini IRT Dapure Indah belum mengetahui cara memproduksi mi basah serta diversifikasinya. Beluntas adalah tanaman herbal yang telah terbukti mempunyai aktivitas antioksidan dan antidiabetik. Penggunaan air seduhan teh daun beluntas dalam pembuatan mi beluntas sebagai diversifikasi mi basah belum pernah diperkenalkan dan dikomersialkan. Oleh karena itu perlu memberikan pelatihan aplikasi penggunaan air seduhan teh daun beluntas untuk memperkaya nilai fungsional dari mi basah, disamping memberikan pelatihan cara pembuatan mi basah plain (umum/kontrol) pada IRT Dapure Indah. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan memproduksi mi basah plain/umum/kontrol dan mi beluntas sebagai diversifikasi untuk meningkatkan ekonomi IRT Dapure Indah. Kegiatan abdimas berlangsung di IRT Dapure Indah di Perumahan Green Semanggi Mangrove Blok G1-23 selama 3 bulan (Mei-Juli 2022), selama waktu tersebut tim abdimas memberikan pelatihan tentang pembuatan mi basah plain (umum/kontrol) dan diversifikasinya dengan air seduhan beluntas serta penanganan produk selama penyimpanan. Setelah pelatihan pada pertengahan bulan Juni- awal Juli IRT Dapure Indah sudah 2 kali memproduksi mi basah dan pada awal bulan Juli IRT Dapure Indah sudah membuat diversifikasi mi basah dengan air seduhan daun beluntas. Hasil penjualan mi plain dan mi beluntas meningkatkan kesukaan konsumen terhadap mi yang dijual berdasarkan kategori warna, rasa, aroma, tekstur dan kesukaan secara keseluruhan. Tingkat kesukaan konsumen terhadap mi plain maupun beluntas dalam kategori antara suka (skor 4) hingga sangat suka (skor 5), nilai kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan untuk mi plain secara berturut-turut adalah sebagai berikut : 4,29; 4,36; 4,21; 4,29; 4,57, sedangkan mi beluntas secara berturut-turut 4,27; 4,47; 4,40; 4,27; 4,73. Konsumen lebih menyukai warna dan tekstur mi basah plain dibandingkan mi beluntas karena mempunyai warna putih kekuningan dan tidak mudah putus dan kenyal. Sedangkan tingkat kesukaan konsumen terhadap rasa, aroma dan keseluruhan untuk mi beluntas lebih tinggi dibandingkan mi plain karena gurih, beraroma daun/wangi, dan enak. Mi basah yang dihasilkan akan mempunyai shelf life lebih lama jika disimpan di freezer dibandingkan direfrigerator.

Kata kunci: *IRT Dapure Indah, ekonomi, mi basah, mi beluntas*

ABSTRACT

IRT Dapure Indah is one of the home industries engaged in the sale of noodle dumplings. The raw material for wet noodles sold comes from a commercial noodle-making industry in the city of Surabaya. Therefore, this IRT sells noodle dumplings with a base price that really depends on the price of wet noodles purchased, thus affecting the number of noodle

dumplings sold. So far, IRT Dapure Indah does not know how to produce wet noodles and how to diversify them. *Pluchea* is an herbal plant that has shown to have antioxidant and antidiabetic activity. The use of *pluchea* leaf tea steeping in the manufacture of *pluchea* noodles as diversification of wet noodles has never been introduced and commercialized. Therefore, it is necessary to provide training in the application of using *pluchea* leaf tea to enrich the functional value of wet noodles, in addition to providing training on how to make plain wet noodles (general/control) at IRT Dapure Indah. The purpose of this community service was to provide training to produce plain/general/control wet noodles and *pluchea* noodles as a diversification to improve the economy of IRT Dapure Indah. The community service activity took place at IRT Dapure Indah at the Green Semanggi Mangrove Housing Block G1-23 for 3 months (May-July 2022), during which time the community service team provided training on making plain wet noodles (general/control) and diversifying it with *pluchea* steeped water and product handling during storage. After training in mid-June-early July IRT Dapure Indah produced 2 wet noodles and in early July IRT Dapure Indah diversified wet noodles with water steeped in *pluchea* leaves. The sales of plain noodles and *pluchea* noodles increased consumer preference for noodles sold based on the categories of color, taste, aroma, texture, and overall preference. The level of consumer preference for plain and *pluchea* noodles in the category between like (score 4) to really like (score 5), the preference values for color, taste, aroma, texture, and overall for plain noodles were as follows: 4.29; 4.36; 4.21; 4.29; 4.57, while the noodles *pluchea* were 4.27; 4.47; 4.40; 4.27; 4.73. Consumers preferred the color and texture of plain wet noodles to *pluchea* noodles because they have a yellowish-white color and were not easily broken and chewy. While the level of consumer preference for taste, aroma, and overall *pluchea* noodles was higher than plain noodles because it was savory, have a leafy aroma, and was delicious. The resulting wet noodles would have a longer shelf life if stored in the freezer than in the refrigerator.

Keywords: IRT Dapure Indah, economy, wet noodles, *pluchea* noodles

PENDAHULUAN

IRT Dapure Indah adalah industri rumah tangga yang menjual mi pangsit di daerah Mangrove, Rungkut, Surabaya. Selama ini mi yang dijual dibeli dari supplier mi basah langganan sejak tahun 2015. Pengambilan mi basah dari supplier sebanyak 6-10 kg setiap bulan sekali. Setiap hari IRT tersebut mampu menjual mi pangsit sebanyak 5 porsi, dengan harga jual bervariasi tergantung pada jenis topping permintaan, seperti ayam, bakso dll. Selain itu harga jual mi pangsit sangat ditentukan oleh harga dasar pembelian mi basah dari supplier. Oleh karena itu dengan pembuatan mi basah secara mandiri dapat mengurangi harga jual pangsit mi bahkan dapat pula meningkatkan omset penjualan mi pangsit karena IRT tersebut dapat mengendalikan biaya pembuatan mi basah. Selama ini IRT Dapure Indah belum dapat memproduksi mi basah sendiri, apalagi membuat diversifikasi mi basah dengan harapan untuk meningkatkan perekonomian.

Beluntas (*Pluchea indica* Less) merupakan tanaman herbal yang telah dimanfaatkan menjadi teh beluntas

(Widyawati *et al.*, 2016; Widyawati *et al.*, 2017; Widyawati dkk., 2018; Werdani dan Widyawati, 2018) karena mengandung senyawa fitokimia, seperti: alkaloid, flavonoid, fenolik, sterol, kardiak glikosida, fenol hidrokuinon, tannin, terpenoid, dan saponin (Widyawati *et al.*, 2016). Teh Khlu yang beredar di Thailand banyak dikonsumsi karena terbuat dari daun beluntas yang mengandung nutrisi, seperti: protein 1,79 g/100 g, lemak 0,49 g/100 g, abu 0,20 g/100 g, serat tak larut 0,89 g/100 g, serat terlarut 0,45 g/100 g, total serat 1,34 g/100 g, karbohidrat 8,65 g/100 g, kalsium 251 g/100 g, β -karoten 1,225 mg/100 g dan vitamin C 30,17 mg/100 g serta senyawa bioaktif seperti asam fenolik 28,48 \pm 0,67 mg/100 g wb (asam klorogenat 20 \pm 0,24 mg/100 g wb, asam kafeat 8,65 \pm 0,46 mg/100 g wb), total flavonoid 6,39 mg/100 g wb (kuersetin 5,21 \pm 0,26 mg/100 g wb, kaempferol 0,28 \pm 0,02 mg/100 g wb, mirisetin 0,09 \pm 0,03 mg/100 g wb), total anthosianin 0,27 \pm 0,01 mg/100 g wb, β -karoten 1,70 \pm 0,05 mg/100 g wb, dan total karotenoid 8,7 \pm 0,34 mg/100 g wb (Syuriyaphan, 2014),

3-*O*-caffeylquinic acid, 4-*O*-caffeylquinic acid, 5-*O*-caffeylquinic acid, 3,4-*O*-dicaffeylquinic acid, 3,5-*O*-dicaffeylquinic acid, dan 4,5-*O*-dicaffeylquinic acid (Vongsak *et al.* 2018; Ruan *et al.*, 2019; Chan *et al.*, 2022). Sedangkan air seduhan teh daun beluntas 2% (2 g/100 ml) mengandung total fenol sebesar 9,3 mg EAG/ g, total flavonoid 22,0 mg EC/g, kemampuan menangkal radikal bebas DPPH 27,2 mg EAG/ g, dan kemampuan mereduksi ion besi 10,2 mg EAG/ g (Widyawati *et al.*, 2016). Potensi komponen aktif dalam teh daun beluntas dapat dimanfaatkan untuk pembuatan mi beluntas sebagai diversifikasi mi pangsit di IRT Dapure Indah yang mempunyai sifat fungsional, sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi. Selain itu mi beluntas belum disosialisasikan kepada masyarakat dan dikomersialisasi. Oleh karena itu tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan pembuatan mi basah plain (umum/kontrol) dan mi beluntas sebagai diversifikasi mi basah pada IRT Dapure Indah untuk meningkatkan perekonomian.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilakukan melalui pelatihan, penyuluhan dan pendampingan kepada IRT Dapure Indah untuk meningkatkan nilai perekonomiannya. IRT Dapure Indah adalah industri rumah tangga yang menjual pangsit mi di daerah Mangrove, Rungkut, Surabaya. Ketergantungan penjualan pangsit mi dengan bahan dasar mi basahnya dibeli dari supplier langganan menyebabkan omset dari IRT ini sangat tergantung dari harga dasar mi basah supplier. Oleh karena itu pelatihan pembuatan mi plain/kontrol/umum serta diversifikasi mi beluntas untuk memperkenalkan mi fungsional perlu dilakukan untuk meningkatkan perekonomian IRT Dapure Indah.

Sasaran kegiatan PKM adalah IRT Dapure Indah dengan alamat Perumahan Green Semanggi Mangrove G1-23, Wonorejo, Rungkut, Surabaya. Kegiatan dilaksanakan selama 3 bulan (Mei-Juli 2022). Metode yang digunakan untuk

mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh IRT Dapure Indah adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan pembuatan mi plain/umum/kontrol untuk memberikan pelatihan pada IRT Dapure Indah agar dapat memproduksi mi sebagai bahan baku penjualan pangsit mi, sehingga tidak tergantung pada supplier mi dan dapat menekan biaya pembelian mi. Pada metode ini dilakukan praktek pembuatan mi, diskusi dan tanya jawab.

2. Pendampingan produksi mi plain/umum/kontrol dan mi beluntas pada IRT Dapure Indah, hal ini dilakukan untuk memberikan pendampingan maupun bantuan kepada IRT Dapure Indah jika mengalami kesulitan maupun kendala selama produksi mi, meskipun pelatihan telah dilakukan. Pada metode ini dilakukan praktek pembuatan mi, diskusi dan tanya jawab.

3. Penyuluhan tentang penyimpanan produk mi untuk memperpanjang masa simpan. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan informasi keamanan pangan, yaitu cara penyimpanan mi yang tepat yang harus dilakukan oleh IRT Dapure Indah. Pada metode ini dilakukan ceramah/informasi, diskusi dan tanya jawab.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM yang dilaksanakan di IRT Dapure Indah berlangsung selama 3 bulan, mulai bulan Mei-Juli 2022. Selama mengikuti kegiatan ini pemilik IRT Dapure Indah sangat antusias mengikuti serangkaian kegiatan, mulai pelatihan, pendampingan dan penyuluhan tentang keamanan pangan yang berhubungan dengan masa simpan produk mi.

Antusias pemilik IRT Dapure Indah terlibat dalam kegiatan pelatihan pembuatan mi ditunjukkan pada Gambar 1. Selama kegiatan berlangsung tim PKM memberikan penjelasan terkait bahan dan tahapan pembuatan mi basah plain maupun mi beluntas. Pengenalan daun beluntas hingga menjadi teh beluntas juga dilakukan agar IRT Dapure Indah untuk selanjutnya dapat memproduksi sendiri. Informasi tentang potensi air seduhan daun beluntas yang berfungsi sebagai antioksidan karena kandungan sejumlah senyawa fitokimia (Suriyaphan 2014; Widyawati *et al.*, 2016;

Widyawati et al., 2017; Widyawati dkk., 2018) dan antidiabetik (Werdani dan Widyawati, 2018; Widyawati dan Simanjuntak, 2021), sehingga pemanfaatan air seduhan teh daun beluntas dalam

pembuatan mi basah akan dihasilkan mi fungsional. Selama kegiatan ini dilakukan transfer informasi yang dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab.

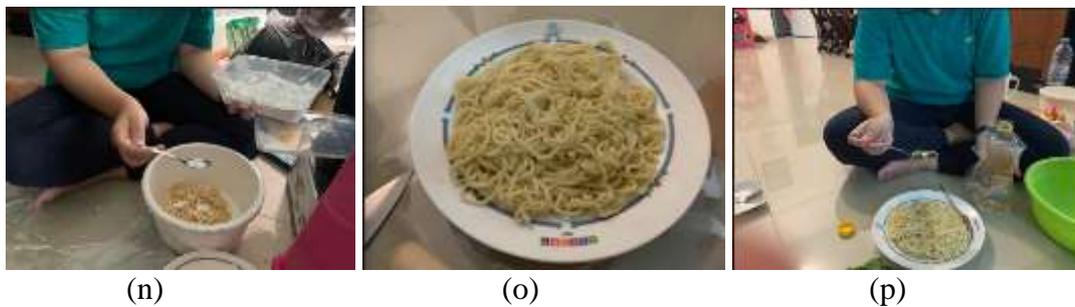


Gambar 1. Kegiatan pelatihan pembuatan mi di IRT Dapure Indah, Perumahan Green Semanggi Manggrove G1-23, Wonorejo Rungkut, Surabaya

Urutan pembuatan mi selama kegiatan berlangsung di IRT Dapure Indah ditunjukkan pada Gambar 2. Proses pembuatan mi basah mengacu pada metode Koswara (2009). Kegiatan pembuatan mi plain/umum/kontrol maupun mi beluntas dimulai dengan persiapan bahan dengan melakukan penimbangan tepung terigu protein tinggi (a), selanjutnya pemecahan telur ayam dan pengocokan(b), lalu

ditambahkan garam, baking soda dan air sambil dikocok (c), tepung terigu yang telah ditimbang diayak (d), selanjutnya ditambahkan campuran telur, garam, baking soda dan air dan diaduk dengan mixer (e), adonan yang masih kasar digilas dengan *rolling pin* (f), lalu dipotong (g) dan digilas kembali (h), selanjutnya dipipihkan dengan mesin mulai





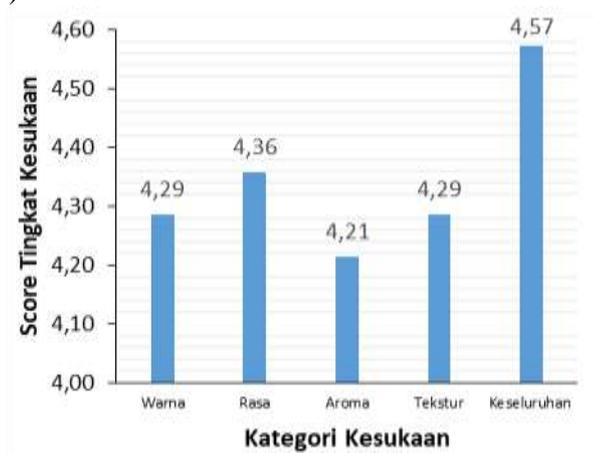
Gambar 2. Kegiatan pelatihan pembuatan mi yang dilakukan di IRT Dapure Indah



ukuran 3 hingga 1 (i-k), lalu dilakukan pemotongan (l), sehingga dihasilkan mi basah (m), mi basah hasil pemotongan ditambahkan tepung tapioka agar tidak lengket (n), mi selanjutnya direbus (o), terakhir mi ditambahkan minyak agar tidak lengket (p).

Pembuatan mi basah beluntas sedikit berbeda, pada proses penambahan air di pembuatan mi plain diganti dengan air seduhan teh beluntas, sedangkan tahapan proses yang lain cenderung sama. Proses pembuatan teh beluntas ditunjukkan pada Gambar 3 (Widyawati *et al.*, 2016). Tahapan pembuatan teh beluntas berawal dengan pemetikan daun beluntas, pencucian dan pengeringan (a), pembubukan (b), pengemasan dalam kantong teh (c), penyeduhan dengan air panas (d), sehingga diperoleh air seduhan (e).

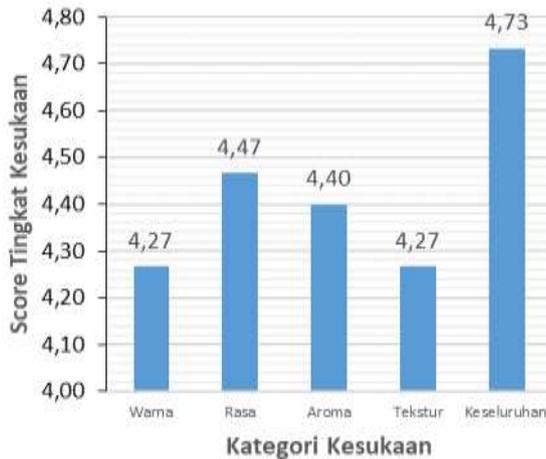
Setelah kegiatan pelatihan berlangsung dilanjutkan dengan kegiatan 2, yaitu pendampingan bagi IRT Dapure Indah untuk memproduksi mi plain dan mi beluntas. Awal proses pembuatan mi masih diperoleh mi yang keras, hal ini disebabkan karena ada 2 penyebab, yaitu berat penimbangan bahan baku yang tidak tepat serta proses pengulenan yang belum optimal. Setelah melalui proses pendampingan maka IRT Dapure Indah sudah dapat memproduksi mi basah dan mi beluntas sesuai kriteria. Produk mi basah yang dihasilkan selanjutnya digunakan sebagai bahan baku pangsit mi dan hasil uji sensori secara hedonik terhadap parameter warna, rasa, aroma, tekstur dan kesukaan secara keseluruhan oleh konsumen ditunjukkan pada Gambar 4 dan Gambar 5.



Gambar 4. Hasil uji kesukaan konsumen IRT Dapure Indah terhadap mi basah plain

Berdasarkan uji kesukaan konsumen IRT Dapure Indah diperoleh informasi bahwa mi plain maupun mi beluntas yang diproduksi IRT Dapure Indah disukai konsumen (skor 4=suka dan skor 5=sangat suka), baik dari parameter warna, rasa, aroma, tekstur maupun keseluruhan. Dari segi warna dan tekstur mi basah plain lebih

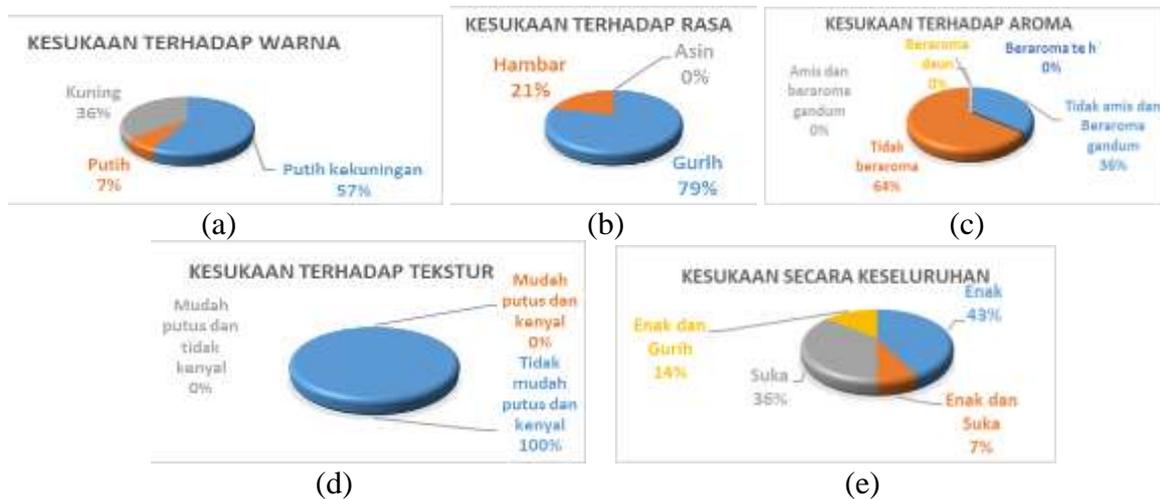
disukai konsumen dibandingkan mi beluntas, dengan skor masing-masing 4,29 dan 4,29. Sedangkan parameter rasa, aroma dan kesukaan secara keseluruhan, konsumen lebih menyukai mi beluntas dengan skor secara berturut-turut adalah 4,47; 4,40 dan 4,73.



Gambar 5. Hasil uji kesukaan konsumen IRT Dapure Indah terhadap mi basah beluntas

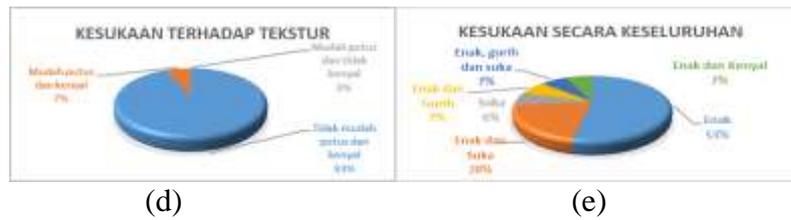
Dari segi warna dan tekstur konsumen menyukai mi basah plain karena mempunyai warna putih kekuningan (57%) dan tekstur tidak mudah putus dan kenyal (100%)

(Gambar 6). Konsumen lebih menyukai mi beluntas karena mempunyai rasa gurih (86%), aroma wangi daun (60%) dan keseluruhan karena enak (53%) (Gambar 7).



Gambar 6. Profil kesukaan konsumen terhadap mi plain yang diproduksi

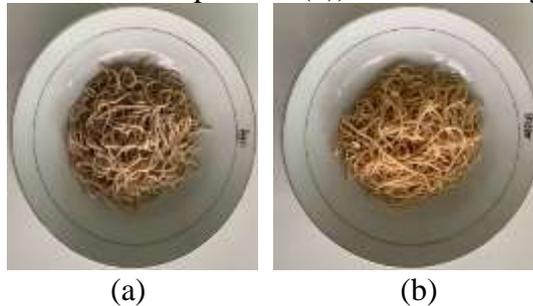




Gambar 7. Profil kesukaan konsumen terhadap mi beluntas yang diproduksi

Kegiatan ketiga yang dilakukan selama PKM adalah memberikan penyuluhan terkait dengan keamanan pangan. Menurut Koswara (2009) bahwa mi basah mempunyai kadar air cukup tinggi ±60% sehingga umur simpannya tidak lama sekitar 2-3 hari. Oleh karena itu perlu diberikan informasi terkait dengan perubahan yang dapat terjadi pada mi basah yang di produksi IRT Dapure

Indah. Untuk memperpanjang masa simpan mi basah dapat disimpan di refrigerator atau freezer, maka dari itu dilakukan uji penyimpanan mi plain di kondisi penyimpanan yang berbeda, yaitu refrigerator dan freezer. Pengamatan yang terjadi pada mi basah plain berbeda kondisi penyimpanan (refrigerator (a) dan freezer (b)) tersebut ditunjukkan pada Gambar 8.



Gambar 8. Kenampakan warna mi basah plain selama 3 hari penyimpanan

Kenampakan mi basah plain selama 3 hari penyimpanan di refrigerator lebih coklat dibandingkan di freezer. Menurut Cristina de Oliveira *et al.* (2016) dan Hustiany (2016) bahwa pencoklatan maillard dapat terjadi pada bahan maupun pangan dipacu oleh semakin meningkatnya suhu, waktu pemanasan, meningkatnya pH (pH >7) dan aktivitas air (aw) berkisar antara 0,3 - 0,7. Secara umum pencoklatan terjadi lebih lambat pada sistem kering dan suhu rendah serta kadar air tinggi. Menurut Syah (2020) bahwa RH di refrigerator sekitar 35%, sehingga Aw yang dimiliki sekitar 0,35.

Oleh karena itu pada penyimpanan di refrigerator sangat dimungkinkan reaksi maillard dapat berlangsung. Sedangkan mi basah pada penyimpanan di freezer, reaksi pencoklatan dihambat karena suhu penyimpanannya sangat rendah. Hasil pengujian total bakteri, kapang dan kamir (Tabel 1) pada hari ke-5 menurut Rismana (2016) menunjukkan bahwa mi basah yang disimpan di refrigerator mempunyai total bakteri, kapang dan kamir lebih tinggi dari yang disimpan di freezer. Oleh karena itu dari hasil kegiatan ini tim PKM menyarankan

agar mi basah disimpan di freezer dengan durasi waktu simpan maksimum 3 hari.

Tabel 1. Hasil pengujian total bakteri, kapang dan kamir mi basah yang disimpan di refrigerator dan freezer pada hari kelima

Sampel	Parameter Uji	Hasil
1. Mie - refrigerator	Total bakteri	4,2 x 10 ⁵ CFU/g
	Total kapang dan khamir	3,3 x 10 ⁵ CFU/g
2. Mie - freezer	Total bakteri	1,4 x 10 ⁵ CFU/g
	Total kapang dan khamir	1,3 x 10 ⁵ CFU/g

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di IRT Dapure Indah telah berjalan sesuai harapan, dimana pemilik IRT tersebut sangat antusias dan aktif dalam mengikuti semua kegiatan dan mengaplikasikan dalam penjualan pangsit mi yang dikelolanya. Kesulitan yang dialami selama kegiatan 1 maupun 2, IRT Dapure Indah selalu aktif berkomunikasi dengan tim PKM sehingga mi basah yang dihasilkan telah memenuhi spesifikasi mi basah pada umumnya. Hasil uji sensori terhadap konsumen pangsit me IRT Dapure Indah diperoleh informasi bahwa dari

parameter warna dan tekstur, konsumen lebih menyukai mi basah yang plain/umum/kontrol, sedangkan parameter rasa, aroma dan penerimaan secara keseluruhan, mi beluntas lebih disukai. Kegiatan ketiga PKM dapat memberikan informasi bahwa mi basah sebaiknya disimpan di freezer dalam kurun waktu maksimum 3 hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya atas Hibah Abdimas 2022.

(L) Less leaves. Mahidol University Journal of Pharmaceutical Sciences. 41(4): 1-10.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Chan, E.W.C., Ng, Y.K., Wong, S.K. and H.T. Chan. 2022. *Pluchea indica*: An updated review of its botany, uses, bioactive compounds and pharmacological properties. *Pharmaceutical Sciences Asia*. 49(1): 77-85.
- [2] Cristina de Oliveira, F., Sélia dos Reis Coimbra, J., Basílio de Oliveira, E., Zuñiga, A.D.G. and Rojas, E.E.G. 2016. Food Protein-polysaccharide Conjugates Obtained via the Maillard Reaction: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 56:1108–1125.
- [3] Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin.
- [4] Koswara, S. 2009. Teknologi pengolahan mie. eBookPangan.com. https://www.academia.edu/36997378/TEKNOLOGI_PENGOLAHAN_MIE
- [5] Risma, R. 2016. Pengujian cemaran bakteri, kapang dan khamir di unit produksi garam farmasi skala pilot kapasitas 5 kg/batch. *Media Litbangkes*. 26 (1):29 – 36.
- [6] Ruan, J., Yan, J., Zheng, D., Sun, F., Wang, J., Han, L., Zhang, Y. and T. Wang. 2019. Comprehensive chemical profiling in the ethanol extract of *Pluchea indica* aerial parts by liquid chromatography/mass spectrometry analysis of its silica gel column chromatography fractions. *Molecules*. 24(2784):1-20.
- [7] Suriyaphan, O. 2014. Nutrition, health benefits and applications of *Pluchea indica* parameter warna dan tekstur, konsumen lebih menyukai mi basah yang plain/umum/kontrol, sedangkan parameter rasa, aroma dan penerimaan secara keseluruhan, mi beluntas lebih disukai. Kegiatan ketiga PKM dapat memberikan informasi bahwa mi basah sebaiknya disimpan di freezer dalam kurun waktu maksimum 3 hari.
- [8] Syah, D. 2020. Pengantar Teknologi Pangan. PT Penerbit IPB Press. <https://pediailmu.com/teknologi-pangan/air-dalam-bahan-pangan/>
- [9] Vongsak, B., Kongkiatpaiboon, S., Jaisamut, S. and K. Konsap. 2018. Comparison of active constituents, antioxidant capacity, and α -glucosidase inhibition in *Pluchea Indica* leaf extracts at different maturity stages. *Food Bioscience*. 25:68-73.
- [10] Werdani, Y.D.W. and P.S. Widyawati. 2018. Antidiabetic effect on tea of *Pluchea indica* Less as functional beverage in diabetic patients. *ASSEHR*. 98: 164-167.
- [11] Widyawati, P.S., Budianta, T.D.W., Utomo, A.R. and I. Harianto. 2016. The physicochemical and antioxidant properties of *Pluchea indica* Less drink in tea bag packaging. *International Journal of Food and Nutritional Sciences*. 5(3):13-20.
- [12] Widyawati, P.S., Budianta, T.D.W., Werdani, Y.D.W. and M.O. Halim. 2018. Aktivitas antioksidan minuman daun beluntas teh hitam (*Pluchea indica* Less-*Camelia sinensis*). *Agritech*, 38 (2): 200-207.
- [13] Widyawati, P.S., Werdani, Y.D.W., Setiokusumo, C. and A. Kartikasari. 2017. In vitro antioxidant capacities and antidiabetic properties of pluchea leaves and green tea mixtures at various proportions. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 9(8):203-208.