

Mie Sukun Ala BPTP Jatim

Oleh : S. Antarlina dan Sudarmadi Purnomo

Mie sukun dapat dibuat dari sukun kukus yang telah dihancurkan (pasta sukun) atau dari tepung sukun yang dicampur dengan terigu. Pada pembuatan mie diperlukan komponen gluten tinggi, yang terdapat pada terigu, sehingga pada pembuatan mie sukun dicampur dengan terigu. Fungsi terigu adalah membentuk struktur karena gluten bereaksi dengan karbohidrat. Bahan lain dalam pembuatan mie adalah air, garam, soda kue dan telur.

Air berfungsi sebagai media reaksi antara gluten dengan karbohidrat, melarutkan garam dan membentuk sifat kenyal dari gluten. Fungsi garam adalah untuk memberi rasa, memperkuat tekstur mie, membantu reaksi antara gluten dengan karbohidrat sehingga meningkatkan elastisitas dan fleksibilitas mie. Telur berfungsi untuk mempercepat penyerapan air pada terigu, mengembangkan adonan dan mencegah penyerapan minyak sewaktu digoreng. Soda kue berfungsi untuk mempercepat pengembangan adonan, memberikan kemampuan dalam memperbesar adonan serat, mencegah penyerapan minyak dalam penggorengan mie.

Cara pembuatan mie yang dikembangkan oleh Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur sangat sederhana, yaitu dengan mencampur tepung sukun/pasta sukun, terigu, telur, garam, soda kue, dan air, hinggaq terbentuk adonan tertentu selanjutnya dicetak lembaran. Pencetakan lembaran menggunakan alat penggiling mie diulang berkali-kali hingga berbentuk lembaran yang halus. Pada awal penggilingan dimulai dengan ukuran ketebalan yang besar dan makin lama makin tipis. Penggilingan lembaran terakhir disesuaikan dengan ukuran mie. Apabila diinginkan mie yang berdiameter kecil ketebalan lembaran dibuat tipis, dan bila diinginkan mie besar ketebalan lembaran dipertebal. Setelah itu dilakukan pemotongan mie. Mie yang terbentuk dilakukan perebusan, maka dihasilkan mie basah, atau dikeringkan menjadi mie kering.



Salah satu upaya peningkatan nilai tambah buah sukun adalah pembuatan tepung dan Tahapan pembuatan mie sukun disajikan pada gambar berikut:



produk olahannya berupa mie. Tepung sukun dibuat pada saat harga buah sukun segarnya murah dan hasil panen melimpah. Tepung sukun dan mie sukun kering tahan disimpan sehingga dapat digunakan sebagai cadangan pangan.

Teknik pembuatan tepung sukun dan mie relatif mudah, dapat dilakukan oleh industri rumah tangga yang bersifat padat karya di daerah hulu hingga industri besar dengan peralatan modern (padat modal) di daerah hilir. Pengembangan mie sukun perlu dukungan program pemerintah, terutama dalam sosialisasi dan penyediaan bahan bakunya (buah sukun) antara lain dalam bentuk kawasan sentra dan penanaman secara masal tanaman sukun.

Agar nilai tambah dapat langsung dinikmati oleh petani produsen, perlu dikembangkan agroindustri yang layak di tingkat perdesaan, sekaligus dapat membuka kesempatan kerja. Di samping itu, pengolahan akan meningkatkan penganekaragaman pangan serta mengurangi kehilangan hasil panen karena dengan pengolahan, produk menjadi lebih tahan disimpan. Bentuk agroindustri mie dapat dikembangkan di perdesaan dengan berbasis komoditas sukun.

Harga dasar buah sukun dapat mempengaruhi harga produk akhirnya, sehingga dalam pengembangan industri perlu dipertimbangkan guna mendapatkan keuntungan yang memadai karena sifat komoditas musiman dan harga berfluktuasi. Oleh karena itu penentuan harga jual mie sukun tentunya akan berkaitan dengan biaya produksi yang diperlukan untuk proses pembuatannya, khususnya harga buah sukun segarnya.

Berkaitan dengan masalah tersebut, maka dalam pengembangan agroindustri berbasis komoditas sukun harus memperhatikan harga buah sukun segar.

Produksi dilakukan dalam kapasitas besar pada saat harga buah sukun segarnya murah, sehingga mempunyai daya saing yang tinggi. Namun, pada tingkat harga buah sukun tinggi (di luar musim) perlu dipertimbangkan untuk menentukan harga produk olahannya.

S. Antarlina dan Sudarmadi Purnomo
Penulis dari BPTP Jawa Timur
Dimuat dalam Tabloid Sinar Tani, 8 – 14 April 2009